

PENYAJIAN DAN PEMORSIAN MAKANAN POKOK PADA PENYELENGGARAAN MAKAN PASIEN ANAK DI RSA UGM

Istiyarningsih¹, Titik Sulistyani², Prihatin Saraswati³

1. RSA UGM

Istiaya90@gmail.com

2. Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta

titiksulistyani00@gmail.com

3. Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta

Psaraswati18@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penyajian dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM. Penelitian ini termasuk jenis penelitian kualitatif, karena penelitian ini bersikap diskriptif dan cenderung menggunakan analisis diskriptif. Dalam penelitian ini penentuan subjek penelitian ditentukan dengan teknik sampling, sedangkan objek yang diteliti yaitu penyajian dan pemorsian makanan pada penyelenggaraan makan pasien anak. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara dan observasi digunakan untuk memperoleh data yang berisi detail – detail tentang penyajian dan pemorsian makanan pokok, dalam pemorsian ukuran standar porsi makanan sudah ditentukan oleh ahli gizi, tetapi petugas pemorsi hanya mengira – ngira dan berpatokan pada ukuran cetakan nasi bila nasi dicetak seberat 200 gram, sedangkan dokumentasi digunakan untuk menggambarkan bentuk nyata pada saat proses penyajian dan pemorsian makanan yang berupa foto. Data tersebut dianalisis dengan teknik analisis deskriptif. Hasil analisis menunjukkan bahwa penyajian makanan pada penyelenggaraan makan pasien anak kurang menarik dan ukuran standar porsi makanan pokok sudah ditentukan oleh ahli gizi, namun petugas pemorsi atau penyaji tidak menimbang makanan pokok tersebut.

Kata Kunci: *Penyelenggaraan makan, Penyajian, Pemorsian.*

ABSTRACT

This research aims to determine the process of serving and screening of staple food in the feeding of child patients in nutrition installation of RSA UGM. This research includes a type of qualitative research because the research is being discredited and tends to use a discrete analysis. In this study, the study subject determination is determined by sampling technique, while the object being studied is the presentation and food preparation in the feeding of child patients. Data collection techniques are conducted with interviews, observations and documentation. Interviews and observations are used to obtain data that contains details – details on basic food presentation and screening, in the standard size correction of food portions have been determined by nutritionists, but the officers of the Pemorsi only thought – he and patting the size of the rice mould when rice printed weighing 200 grams, while the documentation is used to describe the real shape during the process of serving and food delivery of photographs. The Data is analyzed by a descriptive analysis technique. Results of the analysis showed that the food delivery of the children's diet is less attractive and the standard size of the basic food portion is determined by the nutritionist, but the officers or presenters do not weigh the staple food.

Keywords: *Feeding, Serving, Reforming.*

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu, sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka menyediakan dalam jumlah dan mutu yang memenuhi syarat gizi, standar cita rasa, standar hygiene dan sanitasi. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang menjalankan rawat inap (Depkes RI, 2006).

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Pembelian bahan makanan harus benar, menurut Suyatno (2010), pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan menu, jumlah dan standar porsi yang direncanakan. Selain itu, penyimpanan bahan makanan, proses, persiapan, pemasakan dan penyajian harus benar agar tidak mengurangi jumlah bahan makanan yang digunakan.

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang / para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sanitasi yaitu bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup, serta dapat memenuhi kebutuhan diet pasien di Rumah Sakit (PERMENKES No.1204 tahun 2004).

Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu jumlah bahan makanan dan standar porsi yang dihasilkan, hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan berpengaruh terhadap standar porsi yang dihasilkan. Jumlah bahan makanan harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan

sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasien (Mukrie, 1990).

Pemorsian menu makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang berstandar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus standar.

Besar porsi makanan pokok menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan pada saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan. Terkadang masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi makan di Rumah Sakit karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan pokok baik itu dari alat ukur (timbangan) maupun dari petugas yang bertugas memorsi makanan pokok. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap standar porsi yang terkandung dalam suatu makanan. Oleh sebab itu, pemorsian makanan pokok harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan pihan instalasi gizi rumah sakit.

Cita rasa makanan berpengaruh dalam nilai makanan yang akan disajikan, selain itu penampilan penyajian menjadi salah satu kriteria utama dalam penilaian makanan, karena penampilan dinikmati pertama kali sebelum rasa. Agar penyajian makanan tersebut terlihat menarik dan ada rasa nafsu ingin menikmatinya, maka perlu adanya suatu makanan dihias. Terutama pada pasien anak perlu adanya kreatifitas dalam menghias tampilan makanan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang dipakai adalah jenis penelitian kualitatif karena penelitian ini untuk menjawab persoalan yang memerlukan pemahaman secara mendalam dan dilakukan secara wajar dan alami

sesuai dengan kondisi obyektif di lapangan tanpa adanya manipulasi.

Dalam penelitian ini subyek penelitiannya adalah individu yang akan dijadikan narasumber, yaitu ahli gizi, pelaksana gizi dan tim pramusaji di Instalasi Gizi RSA UGM.

Dalam mengumpulkan data, teknik yang digunakan:

Metode Interview (Wawancara), Metode yang dipergunakan dengan metode wawancara terstruktur dimana pengumpul data telah menyiapkan berupa pertanyaan – pertanyaan, yaitu dengan mewawancarai yang akan dijadikan narasumber Ibu Leyla Elvizahro, S. Gz Sebagai ahli gizi RSA UGM, Ibu Riska Yunida Prastiwi, A. Md Gz sebagai pelaksana RSA UGM, Bapak Sutiyatno, Bapak Risha Kusdaryanto dan Ibu Yuliyati yang bertugas sebagai senior pramusaji di Instalasi Gizi RSA UGM yang dianggap lebih berpengalaman.

Metode Observasi, Dalam penelitian ini yang diobservasi adalah masalah yang mungkin terjadi dalam operasional produksi mencakup penyajian dan pemorsian makanan pokok dalam penyelenggaraan makan pasien anak. Dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi berperan serta karena peneliti sendiri juga bagian dari Instalasi Gizi.

Dokumentasi. Dalam penelitian ini menggunakan dokumentasi data primer dan data sekunder, karena data yang diperoleh berupa foto – foto proses penyajian dan pemorsian makanan pokok merupakan data primer, sedangkan dokumentasi data sekunder diperoleh berupa buku – buku, catatan – catatan dan data – data yang ada di Instalasi Gizi RSA UGM.

Teknik analisis yang digunakan adalah teknik analisis data penelitian secara deskriptif. Karena peneliti menguraikan data yang diperoleh dengan apa adanya seperti yang didapatkan dari penelitian. Dan juga peneliti terjun langsung ke dalam team tersebut secara menyeluruh dan melihat langsung proses operasional yang ada di Instalasi Gizi RSA UGM.

HASIL PENELITIAN dan PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RS UGM terletak di Jl. Kabupaten Lingkar Utara, Kronggahan, Trihanggo, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Telp. 0274-4530303, 0274-4530404, dan Fax. 0274-4530606. Informasi lengkap tersedia pula di website: www.rsa.ugm.ac.id. Berdasarkan data yang diperoleh maka diuraikan hasil dari penelitian tentang ” Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak Di RSA UGM”

Berikut ini hasil penelitian yang diperoleh dari hasil wawancara: Menyiapkan peralatan makan pasien kelas VIP, I, II, dan III yang sudah disterilkan. Menyiapkan peralatan pemorsi makanan dan alat makan pasien yang sudah bersih. Menerima etiket diet pasien anak dari pelaksana gizi. Menyusun etiket diet pasien anak pada peralatan makan pasien. Menerima makanan yang akan diporsi atau dirantun dari pramumasak yang sudah dipesankan oleh pelaksana gizi. Mengecek makanan dan jumlah makanan yang sudah dipesan. Memulai memorsi makanan sesuai etiket diet. Menggarnis makanan . Menyerahkan makanan yang sudah diporsi dan digarnis ke pelaksana gizi untuk dicek ulang kembali sesuai dengan DPMP (Daftar Pemberian Makanan Pasien). Menutupi makanan atau mengwrapping makanan. Memasukan makanan yang sudah dalam keadaan tertutup melalui pintu loket makanan ke dalam troli makanan sesuai urutan nomer kamar pasien yang akan didistribusikan. Sebelum pramusaji mendistribusikan makanan ke pasien, pramusaji membersihkan tempat area perantuanan makanan. Setelah itu pramusaji mulai menuju ke bangsal pasien anak.

Cara pemorsian dan standar porsi makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM sebagai berikut:

Melihat etiket diet pasien yang sudah tersusun pada alat makan pasien. Mencetak makanan pokok (nasi, tim) pada alat cetak yang sudah disesuaikan ukurannya. Untuk bubur nasi cukup diambil menggunakan centong bubur nasi. Meletakkan makanan pokok tersebut ke dalam bento atau piring.

Dilanjutkan pemorsian jenis makanan lainnya.

Tenaga pemorsi atau pramusaji sudah melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan SOP. SOP dapat di lihat pada Pemorsian Makanan Pasien pada tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. SOP (Standar Operasional Prosedur)

 PEMORSIAN MAKANAN PASIEN		Halaman
RS Akademik UGM	No. Dokumen: 01.113.17	No.Revisi : 0 1 / 2
STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR	Tanggal terbit : 22 Oktober 2018	Ditetapkan, Direktur Utama, dr. Arief Budiyanto, Ph.D,Sp.KK(K) NIP.197004211997021001
Pengertian	Pemorsian makanan pasien adalah serangkaian kegiatan menata makanan ke dalam alat makan sesuai dengan porsi yang sudah ditentukan, macam diet, dan kelas perawatan	
Tujuan	Pasien mendapatkan makanan sesuai dengan jenis diet dan ketentuan yang berlaku sesuai dengan kelas perawatan.	
Kebijakan	Sesuai dengan Peraturan/Keputusan Direktur Utama RS Akademik UGM Nomor 850/UNI/RSA/GIZI/SK/2018 tentang Pelayanan Gizi Rumah Sakit Akademik Universitas Gadjah Mada .	
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pramumasak menata makanan yang sudah matang di atas meja pemorsian. 2. Pramusaji menggunakan APD, menyiapkan alat makan pasien, serta alat pemorsian. 3. Ahli gizi mencetak etiket diet dan menyerahkan pada pramusaji. 4. Pramusaji dan pramumasak menempatkan diri di area pemorsian dengan pembagian tugas: <ol style="list-style-type: none"> a. Satu orang dimakanan pokok b. Satu orang di lauk nabati c. Satu orang di lauk hewani d. Satu orang di sayur e. Satu orang dibagian garnis f. Satu orang bertugas <i>wrapping</i> g. Satu orang menata alat makan ke dalam troli distribusi 5. Ahli gizi membawa DPMP (Daftar Pemberian Makanan Pasien) dan alat tulis, kemudian menempatkan diri di sebelah petugas wrapping. 6. Pramusaji menempelkan etiket diet pada alat makan pasien . Etiket diet pasien kelas I/VIP ditempelkan pada alat makan keramik, sementara etiket diet pasien kelas II/III ditempelkan pada alat makan bento. 7. Ahli gizi mengecek ketepatan diet dengan memantau makanan yang sudah diporsikan. Apabila sudah sesuai ahli gizi memberi centang di DPMP. Jika belum sesuai , ahli gizi memberi arahan pada pramusaji untuk menyesuaikan jenis/besar porsi makanan agar tepat dengan pemesanannya. 8. Pramusaji menutup makanan yang sudah dicek ahli gizi dengan plastik wrap pada alat makan keramik atau tutup pada alat makan bento. 9. Pramusaji menata alat makan pasien kedalam troli distribusi sesuai ruang rawat inap. 	
Unit Terkait	Instalasi Gizi	

Pembahasan

Dalam pembahasan ini menguraikan tentang langkah-langkah yang dilakukan dalam melaksanakan pengumpulan data untuk penelitian ini, yaitu langkah

persiapan, langkah pelaksanaan dan penyajian data. Berikut penjelasannya:

Langkah persiapan. Langkah persiapan dalam hal ini membuat persiapan untuk pengumpulan data, yaitu: Mengurus surat izin penelitian dari akademi,

permintaan izin dengan direktur utama rsa ugm untuk penelitian di instalasi gizi, persiapan interview, persiapan observasi, dan persiapan dokumentasi.

Langkah Pelaksanaan. Langkah-langkah pelaksanaan dalam hal ini melaporkan pelaksanaan pengumpulan data sesuai rencana yang telah dipersiapkan, langkah-langkah tersebut adalah sebagai berikut: Pelaksanaan wawancara dilakukan untuk mendapatkan jawaban dari ahli gizi, pelaksana gizi dan pramusaji yang bertanggung jawab terhadap pemorsian makanan. Pada tanggal 1 Agustus 2019, peneliti melaksanakan wawancara kepada ibu Elvizahro, S.Gz sebagai ahli gizi di Instalasi Gizi RSA UGM, Ibu Riska Yunida Prastiwi, A.Md.Gz sebagai pelaksana gizi di Instalasi Gizi RSA UGM, Bapak Sutiyatno, Bapak Risha Kusdaryanto, dan Ibu Yuliyati sebagai pramusaji.

Pelaksanaan Observasi, Setelah diizinkan, penulis mulai melakukan observasi untuk mengumpulkan data-data yang dibutuhkan dilaksanakan tanggal 1 Agustus 2019 pada saat penyelenggaraan

makan pasien anak di waktu makan sore hari. Selama melaksanakan observasi, penulis mengamati proses penyajian dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak. Selain itu, peneliti juga mengamati peralatan apa saja yang digunakan dalam penyajian dan pemorsian.

Pelaksanaan dokumentasi dilakukan untuk mendapatkan bukti hasil penelitian dan dilaksanakan tanggal 1 Agustus 2009 pada saat penyelenggaraan makan pasien anak di waktu makan sore hari. Sebagai hasil dokumentasi, penulis mengambil foto dengan menggunakan *hand phone* kamera Samsung J3 Pro.

Penyajian Data.

Penyajian data dalam hal ini menyajikan data yang telah didapatkan dan disajikan dalam bentuk teks, gambar atau foto. Data pertama yang akan ditampilkan pada tabel dibawah ini yakni hasil interview:

Tabel 2. Hasil Wawancara

No	Pertanyaan Wawancara	Hasil Wawancara
1	Apakah penyajian atau penampilan makanan pada makan pasien anak sudah sesuai dan menarik?	Penyajian atau penampilan makanan pada makan pasien anak yaitu kurang sesuai dan kurang menarik, karena pada penampilan makanan ini belum digarnis yang bisa menambah selera makan
2	Bagaimana cara menyajikan makanan pada makan pasien anak agar pasien tertarik dengan penyajian makanan?	Cara menyajikan makanan pada makan pasien anak agar pasien tertarik dengan penyajian makanan: <ol style="list-style-type: none"> a. Mencetak makanan pokok seperti nasi dan nasi tim dengan cetakan nasi, memorsi bubur nasi b. Membungkus makanan pokok seperti nasi dan nasi tim tersebut dengan kertas nasi c. Memorsi lauk dan sayur pada lepek lauk dan tempat sayur/ bento. d. Menghias makanan tersebut dengan potongan tomat, potongan timun, potongan wortel, daun slada, dan daun <i>peterselly</i>.

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Apakah pemorsian makanan pokok pada makan pasien anak sudah sesuai standar porsi? | Pemorsian makanan pokok pada makan pasien anak yaitu sudah sesuai standar porsi yang ditentukan |
| 4 | Peralatan apa saja yang digunakan untuk memorsi makanan pokok? | Peralatan yang digunakan untuk memorsi makanan pokok: timbangan digital, centong nasi ,centong bubur nasi , dan cetakan nasi. |
| 5 | Berapa standar porsi makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di instalasi gizi RSA UGM? | <p>Standar porsi makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Standar porsi makanan pokok kelas VIP, I, II, dan III yaitu sama. b. Standar diet nasi dan nasi tim pada usia 1-6 tahun yaitu 100 gram, sedangkan pada usia 7 – 12 tahun yaitu 150 gram. c. Standar diet bubur nasi pada usia 1-6 tahun yaitu 200 gram, sedangkan pada usia 7 – 12 tahun yaitu 300 gram. |

Penyajian data hasil observasi

Pada tanggal 1 Agustus peneliti melakukan pengambilan data observasi mengenai penyajian makanan dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM.

Hasil observasi mengenai penyajian makanan dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM yaitu:

Dilihat dari penyajian atau penampilan makanan hasilnya kurang sesuai dan kurang menarik, karena pada penyajian makanan pada pasien anak belum digarnis dan belum sesuai dengan siapa makanan tersebut akan disajikan. Dalam penyajian makanan ini , hanya sekedar dihias dengan potongan tomat, potongan timun,potongan wortel, daun slada, daun peterselly dan belum dihias seperti bentuk *animals, cartoon*, bunga-bunga , dan semacam bentuk lainnya yang bisa membangkitkan selera makan.

Adapun peralatan makan pasien yang digunakan untuk penyajian makanan yaitu *tray* atau nampan, hoka-hoka bento, piring nasi/nasi tim/ bubur nasi/, mangkok sayur, lepek lauk hewani/ nabati, sendok/garpu makan, gelas minum.

Dalam pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM sudah ditentukan ukuran standar porsinya, namun dilapangan ditemukan pada saat pemorsian makanan pokok tidak ditimbang oleh petugas pemorsi. Petugas pemorsi hanya mengira- mengira dan berpatokan pada ukuran cetakan nasi bila nasi dicetak seberat 200 gram.

Adapun peralatan yang digunakan untuk memorsi makanan pokok yaitu timbangan digital, cetakan nasi yang terbuat dari bahan plastik, centong nasi yang terbuat dari kayu, centong bubur nasi terbuat dari stainless.

Hasil Dokumentasi

Berikut data hasil dokumentasi tentang penyajian makanan dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di Instalasi Gizi RSA UGM:



Gambar 1. Petugas Mengambil Makanan Yang Tersimpan Dalam *Bain Marie*



Gambar 4. Penyajian Makanan Pasien Anak Kelas VIP Dan I



Gambar 3. Petugas Memorsi Makanan Pokok



Gambar 5. Penyajian Makanan Pasien Anak Kelas II Dan III



Gambar 3. Petugas Memasukan Makanan Yang Sudah Siap Disajikan Ke Dalam Troli Makanan

Instalasi Gizi	
RS Akademik Universitas Gadjah Mada	
NAUFAL DEVA ARDHIANSYAH	
[05-29-28]	
Tgl Lahir	1 Juni 2004
Bed	Ruang 304 Bed 1 (III)
R. Rawat	Parikesit 3
Makan Sore	
Nasi Diet Biasa	

Gambar 6. Etiket Diet

Analisis Data

Berikut ini akan ditampilkan hasil analisis data :

Tabel 2. Analisis Data Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak Di Instalasi Gizi RSA UGM

Aspek	Penggolongan Kriteria	Standar yang ditentukan	Hasil Penelitian	Interpretasi
Penyajian makanan	<p>Baik: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b, c, d,e</p> <p>Sedang: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b, c, d</p> <p>Kurang: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b.</p>	<p>a. Makanan harus terhindar dari bahan pencemar.</p> <p>b. Peralatanyang digunakan harus terjaga kebersihanya.</p> <p>c. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan perilaku yang bersih</p> <p>d. Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C.</p> <p>e. Memberikan keindahan pada makanan dan menambah selera makan pasien berupa bentuk <i>animals, cartoon</i>, tumbuh-tumbuhan, bunga-bunga, dan jenis bentuk lainnya.</p>	<p>a. Makanan terhindar dari bahan pencemar</p> <p>b. Proses penyajian makanan, peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih dan steril</p> <p>c. Pada saat proses penyajian makanan petugas penyaji berperilaku dalam keadaan sehat bersih, dan mengenakan APD seperti tutup kepala, masker, apron, dan sarung tangan.</p> <p>d. Makanan yang akan siap disajikan atau dirantun disimpan dalam obenmeri yaitu fasilitas penghangat makanan dengan suhu diatas 60°C</p> <p>e. Penyajian atau penampilan makanan pada pasien anak kurang menarik karena tidak dibentuk <i>animlas, cartoon</i>, tumbuh-tumbuhan, bunga-bunga, jenis bentuk lainnya dan hanya dihias dengan irisan tomat, timun, wortel, daun slada, sledri, dan daun peterseli.</p>	Sedang
Pemorsian Makanan Pokok	<p>Baik: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b, c,d</p> <p>Sedang: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b,c</p> <p>Kurang: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b.</p>	<p>a. Ukuran porsi harus berdasarkan rekomendasi dari hasil diagnosa gizi pasien</p> <p>b. Ukuran porsi harus memenuhi kepuasan pasien</p> <p>c. Standar diet nasi dan nasi tim pada usia 1-6 tahun yaitu 100 gram, sedangkan pada</p>	<p>a. Petugas pramusaji atau pemorsi memorsi makanan pokok sesuai dengan hasil diagnosa gizi pasien yang tertera dalam etiket diet.</p> <p>b. Ukuran porsi makanan pokok sudah memenuhi kepuasan pasien, karena dari hasil pemantauan rata- rata makanan pokok tersebut telah dimakan.</p> <p>c. Pramusaji pada saat melaksanakan pemorsian tidak menimbang makanan pokok tersebut, tetapi pramusaji hanya mengira-ira</p>	kurang

		usia 7 – 12 tahun yaitu 150 gram. Standar diet bubur nasi pada usia 1-6 tahun yaitu 200 gram, sedangkan pada usia 7 – 12 tahun yaitu 300 gram.			
		Ukuran porsi dan bentuk makanan pokok harus terlihat menarik di piring dengan dibentuk <i>animals, cartoon, dam</i> macam bentuk lainnya			
Pramusaji	<p>Baik: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b, c, d,e,f</p> <p>Sedang: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b, c, d,e</p> <p>Kurang: Bila memenuhi standar kriteria yang ditentukan poin a, b, c</p>	<p>a. Pramusaji menggunakan APD,menyiapkan alat makan pasien, serta alat pemorsian.</p> <p>b. Pramusaji menempatkan diri di area pemorsian dengan pembagian tugas yang sudah ditentukan.</p> <p>c. Pramusaji menempelkan etiket diet pada alat makan pasien.</p> <p>d. Pramusaji memorsi makanan pokok sesuai jenis yang tertera pada etiket, kemudian menyerahkan alat makan yang sudah terisi makanan pokok pada pramusaji yang bertugas memorsi lauk hewani.</p> <p>e. Pramusaji menutup makananan yang</p>	<p>a. Pramusaji menggunakan APD seperti tutup kepala, masker, apron, sarung tangan, dan menyiapkan alat makan pasien kelas I/VIP berupa nampan, piring, mangkok sayur, lepek lauk, gelas kaca, sendok garpu makan serta menyiapkan alat pemorsian berupa cetakan nasi, centong nasi, centong bubur, centong lauk dan centong sayur.</p> <p>b. Pramusaji menempatkan diri di area pemorsian dengan pembagian tugas yang sudah ditentukan yaitu satu orang dimakanan pokok, satu orang dilauk nabati, satu orang di lauk hewani, satu orang di sayur, satu orang di bagian garnis, satu orang bertugas wrapping, dan satu orang menata alat makan ke dalam troli distribusi.</p> <p>c. Pramusaji menempelkan etiket diet pada alat makan pasien tepatnya pada piring nasi/tim/ bubur nasi, dan pada bento.</p> <p>d. Pramusaji memorsi makanan pokok sesuai pada etiket diet, misal dalam etiket diet tertera nasi, maka pramusaji memorsi nasi.</p> <p>e. Pramusaji menutupi makanan yang sudah diporsi</p>		Baik

sudah dicek ahli gizi dengan plastik wrap pada alat makan kramik atau tutup pada alat makan bento.

Pramusaji menata alat makan pasien ke dalam troli distribusi sesuai ruang rawat inap.

dengan plastik wrap dan menutupi per porsi.

Pramusaji memasukan alat makan pasien beserta isinya ke dalam troli distribusi makanan dan diurutkan sesuai nomer kamar pasien pada ruang rawai inap.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan mengenai ” Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak Di RSA UGM” dapat ditarik kesimpulannya sebagai berikut:

Penampilan penyajian pada penyelenggaraan makan pasien anak kurang menarik, karena dalam penyajian ini belum dihias sedemikian rupa, sehingga hasil penelitian di Instalasi Gizi RSA UGM menunjukkan interpretasi sedang dan kurangnya ketrampilan kepada petugas penyaji dalam menghias makanan, karena petugas belum trampil dan berpengalaman dalam menghias.

Instalasi Gizi RSA UGM sudah memiliki ukuran standar porsi makanan pokok, namun petugas pemorsi pada saat pemorsian makanan pokok tidak ditimbang hanya mengira- mengira dan berpatokan pada ukuran cetakan nasi bila nasi dicetak seberat 200 gram sehingga pada pemorsian makanan pokok hasil penelitian dengan interpretasi kurang.

Pramusaji melaksanakan pekerjaannya sesuai dengan SOP yang sudah ditentukan oleh Instalasi Gizi RSA UGM, yang selama ini pramusaji melaksanakan pekerjaannya melekat pada SOP pemorsian makanan pasien.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih ini disampaikan kepada Kepala Instalasi Gizi RSA UGM,

Ahli Gizi, Pelaksana gizi dan Tim Pramusaji yng telah memberikan izin dan membantu pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ida Ayu Eka Astuti. (2018). *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi Yang Disajikan Di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari*.
- I Gusti Putu Putra Arnawa. (1996). *Tata Hidangan*. Jakarta
- Jakni. (2016). *Metodologi Penelian Eksperimen Bidang Pendidikan*, Bandung: Alfabet
- Sugiyono. (2014). *Metodologi Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*, Bandung: Alfabeta

Bacaan lain:

<http://allboutcook.blogspot.com/2012/11/definisi-penyajin-makanan.html>
diakses tanggal 1 Juli 2019 pukul 20.00 wib