

TUGAS AKHIR

GAMBARAN KESESUAIAN STANDAR PORSI DAN BESAR PORSI LAUK HEWANI PADA MAKANAN BIASA DI RSUD SUNGAI DAREH TAHUN 2023

Diajukan ke Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes
Padang sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



**MEKAR EFRENDINI
NIM. 202110100**

**PRODI DIII JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

"Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sangai Duri Tahun 2023"

Ditaman oleh :

MEKAR EFRENDI
NIM. 202110100

Tugas Akhir ini telah diperiksa, disetujui oleh pembimbing Tugas Akhir dan telah siap untuk dipertahankan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma Tiga Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang

Padang, 31 Mei 2023

Menyetujui :

Pembimbing Utama



(Safyanti, SKM, M.Kes)
NIP. 19630609 198803 2 001

Pembimbing Pendamping



(Zulkifli, SKM, M.Si)
NIP. 19620929 198803 1 002



(Rina Hastuti, SKM, M.Kes)
NIP. 19761211 200501 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir

"Gambaran Kesesuaian Standar Porti dan Besar Porti Lauk Hewan pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023"

Dimsun Oleh :

MEKAR EFRENDINI
NIM. 202110100

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada Tanggal : 5 Juni 2023

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

(Irina Eva Yani, SKM, M.Si)
NIP. 19651019 198803 2 001

(.....)

Anggota,

(Defriani Dwiyantri, S. SiT, M.Kes)
NIP. 19731220 199803 2 001

(.....)

Anggota,

(Safyanti, SKM, M.Kes)
NIP. 19630609 198803 2 001

(.....)

Anggota,

(Zulkifli, SKM, M.Si)
NIP. 19620929 198803 1 002

(.....)

Padang, 20 Juni 2023
Ketun Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan RI Padang



(Rina Hastiyati, SKM, M.Kes)
NIP. 19761211 200501 2 001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan benar

Nama : Mekar Efrendini

NIM : 202110100

Tanda Tangan :



Tanggal : Juni 2023

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Lengkap : Mekar Efrendini
NIM : 202110100
Tanggal Lahir : 4 September 2001
Tahun Masuk : 2020
Peminatan : MSPM
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Zulkifli, SKM, M.Si
Nama Ketua Dewan Penguji : Irma Eva Yani, SKM, M.Si
Nama Anggota Dewan Penguji : Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam hasil tugas akhir saya yang berjudul **"Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023"**

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2023

Mekar Efrendini
NIM. 202110100

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



IDENTITAS

Nama : Mekar Efrendini
NIM : 202110100
Tempat/Tanggal Lahir : Pulau Punjung/04 September 2001
Anak ke : 1 (satu)
Jumlah Bersaudara : 2 (dua)
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Status Perkawinan : Belum kawin
Alamat : Gunung Medan, Kecamatan Sitiung
Kabupaten Dharmasraya

NAMA ORANG TUA

Ayah : Efrizal
Pekerjaan : Wiraswasta
Ibu : Reni Yori
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Pendidikan	Tahun
1	TK Kasih Ibu Gunung Medan	2006-2008
2	SD Negeri 20 Sitiung	2008-2014
3	SMPN Unggul Dharmasraya	2014-2017
4	SMA Negeri 1 Pulau Punjung	2017-2020
5	Politeknik Kesehatan Padang Jurusan DIII Gizi	2020-2023

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
PRODI DIII JURUSAN GIZI**

Tugas Akhir, Juni 2023
Mekar Efrendini

**Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada
Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023**

xii + 60 halaman + 9 tabel + 50 lampiran

ABSTRAK

Proses dalam penyelenggaraan makanan, sering terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak memperhatikan ukuran yang tepat sesuai standar porsi. Terdapat pasien yang mengeluh terhadap porsi yang diterima di RSUD Sungai Dareh sebesar 61% dari total keseluruhan pasien yaitu 41 orang. Besar porsi yang tidak sesuai standar porsi berdampak pada status gizi pasien menjadi kurang atau berlebih dan akan memperlambat proses penyembuhan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian standar porsi dan besar porsi lauk hewani pada makanan biasa di RSUD Sungai Dareh.

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif yang dilaksanakan dari bulan Agustus sampai Juni 2023 di RSUD Sungai Dareh. Penelitian ini mengamati besar porsi lauk hewani sebanyak 100 subjek. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan penimbangan bahan mentah menggunakan alat timbangan makanan digital. Data dianalisis dengan membandingkan hasil yang didapat dengan teori dan standar terkait standar porsi makanan rumah sakit dan masing-masing variabel disajikan menggunakan tabel distribusi frekuensi dan dalam bentuk narasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi dan besar porsi lauk hewani yang akan diolah pada makanan biasa di RSUD Sungai Dareh yang sesuai pada ayam 45%. Daging 83,3% sesuai, ikan laut/ikan segar yang sesuai 65%. Telur 100% sesuai dengan standar porsi.

Petugas penyelenggaraan makanan RSUD Sungai Dareh disarankan agar memperhatikan besar porsi bahan makanan pada spesifikasi, pemesanan, penerimaan maupun persiapan agar sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan karena ketidaksesuaian porsi pada bahan makanan akan mempengaruhi nilai gizi yang diterima oleh pasien.

Kata kunci : Lauk Hewani, Makanan Biasa
Daftar Pustaka : 23 (2013-2022)

NUTRITION DEPARTMENT

Final Project, June 2023

Mekar Efrendini

Description of Appropriateness of Portion Standards and Portion Sizes of Animal Side Dishes in Ordinary Food at Sungai Dareh Hospital in 2023

xii + 60 page + 9 table + 50 attachments

ABSTRACT

In the process of preparing food, there are often excess and shortage of portions because they do not pay attention to the correct size according to standard portions. There were patients who complained about the portion received at the Sungai Dareh Regional Hospital, amounting to 61% of the total number of patients, namely 41 people. The size of the portion that does not meet the standard portion has an impact on the nutritional status of the patient to be less or excessive and will slow down the patient's healing process. This study aims to determine the suitability of standard portions and portion sizes of animal side dishes in ordinary food at Sungai Dareh Hospital.

This type of research used descriptive research which was carried out from August to June 2023 at Sungai Dareh Hospital. This study observed the size of the portion of animal side dishes as many as 100 subjects. Data collection was carried out by observation, interviews and weighing of raw materials using a digital food scale. Data were analyzed by comparing the results obtained with theories and standards related to hospital food serving standards and each variable was presented using a frequency distribution table and in narrative form.

The results showed that the suitability of standard portions and portion sizes of animal side dishes to be processed into ordinary food at Sungai Dareh Hospital was appropriate for chickens, 45%. Meat 83.3% suitable, sea fish/fresh fish 65% suitable. Eggs 100% according to standard servings.

Food service staff at Sungai Dareh Hospital are advised to pay attention to the size of the portion of food ingredients in specifications, ordering, receiving and preparation so that they are in accordance with the standard portions that have been set because the mismatch of portions in food ingredients will affect the nutritional value received by patients.

Keywords : Animal Side Dishes, Ordinary Food

Bibliography : 23 (2013-2022)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023”**.

Penulisan Tugas Akhir dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan mata kuliah Tugas Akhir pada Program Studi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang. Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Bapak Zulkifli, SKM, M.Si selaku pembimbing pendamping. Penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Ibu Hermita Bus Umar, SKM, MKM selaku Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Bapak Ir. Zulferi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Ibu Irma Eva Yani, SKM, M.Si selaku Ketua Dewan Penguji.
6. Ibu Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes selaku Anggota Dewan Penguji.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta Civitas Akademika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi.
9. Sahabat dan teman-teman Jurusan Gizi angkatan tahun 2020.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir.

Padang, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	7
B. Standar Porsi.....	9
C. Besar Porsi.....	11
D. Lauk Hewani.....	13
E. Faktor yang Mempengaruhi Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani.....	14
F. Kerangka Teori.....	16
G. Kerangka Konsep.....	17
H. Definisi Operasional.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
C. Subjek Penelitian.....	20
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	20
E. Pengolahan Data.....	23
F. Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Rumah Sakit.....	26
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	26
C. Hasil.....	29
D. Pembahasan.....	37
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Standar Porsi Lauk Hewani.....	11
Tabel 2. Definisi Operasional	18
Tabel 3. Menu Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh	30
Tabel 4. Standar Porsi Lauk Hewani di RSUD Sungai Dareh.....	31
Tabel 5. Besar Porsi Lauk Hewani di RSUD Sungai Dareh pada Spesifikasi Bahan.....	32
Tabel 6. Besar Porsi Lauk Hewani di RSUD Sungai Dareh pada Proses Pemesanan Bahan.....	34
Tabel 7. Besar Porsi Lauk Hewani di RSUD Sungai Dareh pada Proses Penerimaan Bahan.....	35
Tabel 8. Rata-Rata Besar Porsi Lauk Hewani yang akan diolah pada Proses Persiapan di RSUD Sungai Dareh.....	36
Tabel 9. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani yang akan diolah pada Proses Persiapan di RSUD Sungai Dareh.....	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian	16
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A. Surat Izin Penelitian
- Lampiran B. Siklus Menu 10 Hari RSUD Sungai Dareh Tahun 2023
- Lampiran C. Standar Porsi Lauk Hewani Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh dan Hasil Penimbangan Lauk Hewani
- Lampiran D. Lembaran Spesifikasi Bahan Makanan RSUD Sungai Dareh
- Lampiran E. Lembaran Pemesanan Bahan Makanan RSUD Sungai Dareh
- Lampiran F. Lembaran Penerimaan Bahan Makanan RSUD Sungai Dareh
- Lampiran G. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan mencakup serangkaian kegiatan dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Penyelenggaraan makanan yang tidak tepat akan berdampak terhadap status gizi dan memperlambat proses penyembuhan pasien¹. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien. Porsi yang sesuai akan mencukupi kebutuhan nilai gizi kelompok orang atau pasien².

Kegiatan penyelenggaraan makanan untuk menentukan kualitas bahan makanan ditentukan pada penerimaan. Bahan makanan yang diterima tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan, akan mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada pasien³. Ukuran porsi makanan dipengaruhi oleh besar porsi yang diterima dari pemesanan bahan makanan sesuai spesifikasi. Bahan yang diterima tidak sesuai spesifikasi memiliki pengaruh terhadap besar porsi yang disajikan⁴.

Besar porsi sering menjadi hal yang salah dalam penyelenggaraan makanan. Masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak memperhatikan ukuran yang tepat sesuai standar porsi. Ketidaksesuaian besar porsi dengan standar dapat terjadi pada bahan makanan yang tidak sesuai dengan spesifikasi⁵.

Pihak penyelenggara makanan dapat menyediakan makanan yang baik bagi pasien ditentukan dengan besar porsi yang sesuai standar⁶. Salah

satu hal penting dalam standar penyelenggaraan makanan yaitu standar porsi. Hal ini dikarenakan jumlah bahan makanan harus sesuai dengan standar yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi⁷.

Pasien di rumah sakit sering memiliki masalah pada status gizi. Hal ini dikarenakan dalam kenyataannya makanan tidak sesuai standar yang mengakibatkan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi⁸. Pasien sering tidak menghabiskan makanan terutama pada lauk hewani. Lauk hewani masih sering menjadi masalah karena harga yang mahal, sehingga sering kali porsinya kurang atau tidak sesuai. Ketidaksesuaian tersebut terjadi saat proses persiapan karena pemotongan yang tidak bisa diseragamkan serta kurangnya pengawasan dalam kegiatan penerimaan bahan makanan⁹.

Faktor yang mempengaruhi ketidaksesuaian porsi yaitu tenaga penjamah makanan yang tidak memperhatikan standar porsi makanan rumah sakit yang telah ditetapkan, dimana pada saat penerimaan bahan tidak sesuai dengan potongan oleh rekanan³. Pengendalian porsi sangat dibutuhkan dalam proses persiapan untuk menentukan besar porsi bahan yang akan diolah oleh tenaga penjamah makanan. Besar porsi yang tidak sesuai standar berdampak pada status gizi pasien menjadi kurang atau berlebih dan akan mengganggu proses pemulihan pasien⁴.

Penelitian Kasim di RS Advent Manado Jakarta (2016), 69% pasien mengalami penurunan status gizi selama rawat inap di rumah sakit¹⁰. Hasil penelitian Annisa (2016), terdapat ketidaktepatan standar

porsi lauk hewani di RS Roemani Muhammadiyah Semarang, berat bahan kurang pada ayam 69,49% dan ikan 79,03%¹¹. Penelitian Astuti, Ida (2018) di RSUD Bahteramas menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makan dengan besar porsi lauk hewani kategori kurang 3,57%¹².

Hasil penelitian Santira di RSUD Panembahan Bantul (2020), penerimaan bahan makanan lauk hewani 1,82% tidak tepat karena barang yang dipesan tidak datang. Berdasarkan spesifikasi, 5,16% barang yang datang tidak tepat pada penerimaan¹³. Kesesuaian standar porsi daging ayam pada penelitian Putri, dkk (2019) di RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar, berat yang didapatkan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh rumah sakit yaitu 83,3% pada saat melakukan penimbangan. Rata-rata berat yang didapatkan melebihi dari standar porsi³.

Survei pendahuluan yang dilaksanakan pada bulan November dan Desember 2022 di RSUD Sungai Dareh, sudah ada standar porsi makanan yang telah ditetapkan. Observasi bahan pada penerimaan, sudah ada spesifikasi bahan makanan dan bahan diterima dari supplier. Hasil pengamatan di RSUD Sungai Dareh ditemukan ukuran potongan ayam terlalu besar pada saat proses penerimaan bahan. Ukuran potongan bahan ditetapkan per kg yang mana ukuran besar potongan oleh supplier pada setiap bagian potongan belum tentu sama.

Berdasarkan observasi, bahan tidak ditimbang kembali pada saat proses persiapan, sehingga berat bahan yang akan diolah belum tentu

sesuai dengan jumlah bahan yang diterima. Hasil wawancara dengan ahli gizi di RSUD Sungai Dareh, terdapat pasien yang mengeluh terhadap porsi yang diterima, sebesar 61% (25 pasien) dari total keseluruhan pasien yaitu 41 orang menyatakan porsi ayam terlalu besar sehingga sering tidak habis.

Berdasarkan hal inilah penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023”**.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran kesesuaian standar porsi dan besar porsi lauk hewani pada makanan biasa di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya menu yang disajikan berdasarkan siklus menu di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.
- b. Diketuainya standar porsi lauk hewani di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.
- c. Diketuainya kesesuaian besar porsi dengan standar porsi bahan makanan lauk hewani pada spesifikasi yang ditetapkan di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.

- d. Diketuainya kesesuaian besar porsi dengan standar porsi bahan makanan lauk hewani pada saat proses pemesanan di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.
- e. Diketuainya kesesuaian besar porsi dengan standar porsi bahan makanan lauk hewani pada saat proses penerimaan di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.
- f. Diketuainya kesesuaian besar porsi dengan standar porsi bahan makanan lauk hewani pada saat proses persiapan di RSUD Sungai Dareh tahun 2023.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian ilmiah sehingga dapat dijadikan bahan referensi.

2. Bagi Instalasi Gizi

Dapat menjadi informasi dan masukan untuk mengembangkan dan menyempurnakan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

3. Bagi Pembaca

Sebagai acuan dan memberikan informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya khususnya pelayanan instalasi gizi.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk gambaran kesesuaian standar porsi dan besar porsi lauk hewani pada makanan biasa di RSUD Sungai Dareh tahun 2023. Standar porsi dengan besar porsi bahan makanan sebagai variabel independen. Penelitian ini dilakukan dengan observasi, wawancara dan penimbangan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Rumah sakit merupakan suatu instansi yang berfungsi sebagai penyelenggara kegiatan pelayanan kesehatan masyarakat. Pelayanan gizi merupakan salah satu bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit. Ruang lingkupnya meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penelitian dan pengembangan gizi, serta penyelenggaraan makanan¹⁴.

Rumah sakit merupakan rumah tempat menginap orang sakit dan juga orang “sehat”, jadi makanan yang diselenggarakan adalah makanan biasa dan makanan khusus⁶. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status gizi yang optimal¹⁵.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari kegiatan instalasi gizi rumah sakit untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan¹⁶.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Kadang-kadang beberapa rumah sakit juga menyediakan pelayanan bagi karyawan dan pengunjungnya. Pelayanan ini seharusnya terpisah dari pelayanan makanan bagi orang sakit (pasien), mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks dan memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda⁶.

1. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit
 - a. Menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat.
 - b. Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas.
 - c. Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal⁶.
2. Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah:
 - a. Kebutuhan bahan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
 - b. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakitnya.
 - c. Frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit.

- d. Makanan yang disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan.
- e. Menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit.
- f. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner yang kompeten⁶.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi kegiatan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan masak, pengangkutan makanan dan penyajian makanan¹⁴. Terkait besar porsi makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit. Pihak penyelenggara makanan harus memperhatikan kesesuaian besar porsi bahan makanan dengan standar porsi yang ada.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit mempunyai tujuan untuk mencapai status gizi pasien secara optimal dengan menyediakan makanan berkualitas yang sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen. Pemberian makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap¹⁷.

B. Standar Porsi

Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang didalamnya memuat jumlah dan

komposisi bahan makanan yang dibutuhkan oleh individu untuk setiap kali makan. Standar porsi ditetapkan sesuai dengan siklus menu, kebutuhan serta kecukupan gizi individu sehingga menghasilkan makanan yang berkualitas, bervariasi dan seimbang dalam semua zat gizi¹⁷.

Standar porsi digunakan pada bagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan dan distribusi. Standar porsi dalam berat mentah diperlukan pada persiapan dan pengolahan bahan makanan, sedangkan standar porsi dalam berat matang diperlukan pada saat distribusi⁶. Fungsi dari standar porsi adalah sebagai alat kontrol pada unsur pengisian dan penyajian, sebagai alat kontrol pada audit gizi dengan standar porsi dapat dihitung berapa nilai gizi hidangan yang disajikan, sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan⁶.

Proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorang yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar makanan⁵.

Standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan. Pentingnya standar porsi terhadap

pemenuhan nilai gizi dalam suatu makanan yang akan dikonsumsi oleh pasien⁵. Standar porsi lauk hewani yang menjadi standar makanan rumah sakit sebagai ukuran untuk menghasilkan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan pasien adalah sebagai berikut¹⁸.

Tabel 1. Standar Porsi Lauk Hewani

Bahan Makanan	Berat (Gr)
Daging sapi	35
Daging kerbau	25
Daging kambing	40
Ayam	40
Telur ayam	55
Telur bebek	50
Ikan segar	40
Ikan asin	15
Ikan teri	15
Udang segar	35
Cumi-cumi	45
Kepiting	50

Sumber : Suharyati. Bahan Penukar Penuntun Diet Edisi 4; 2019¹⁸

C. Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya jumlah bahan makanan untuk setiap hidangan atau satu kali makan. Porsi makanan setiap orang memiliki jumlah yang beragam antara satu sama lainnya¹⁹. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan dan daya tarik seseorang. Jika porsi terlalu besar atau terlalu kecil, penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik maka dapat mengurangi rasa daya tarik untuk mengonsumsi makanan¹⁹.

Besar porsi suatu makanan dapat ditentukan dan dikontrol dari tahapan awal sebelum makanan tersebut disajikan. Besar porsi bahan makanan yaitu seberapa besar jumlah atau berat bahan makanan yang diproduksi¹⁹. Besar porsi bahan makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan dari masing-masing kelompok yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur untuk memenuhi gizi pasien²⁰.

Besar porsi dipengaruhi oleh jenis konsumen dan penyelenggaraan makanan, kualitas bahan makanan dan harga bahan makanan. Kontrol terhadap besar porsi dapat dilakukan sejak proses pembelian, dengan menentukan spesifikasi khusus terkait berat, ukuran, satuan, potongan atau jumlah dari bahan makanan. Selama proses produksi, besar porsi dapat ditentukan dari perlakuan penjamah makanan dalam mempersiapkan dan mengolah bahan makanan²¹.

Ukuran porsi dapat diseragamkan dengan memperhatikan proses pemotongan pada tahap persiapan bahan makanan. Salah satu cara agar porsi yang disajikan selalu tepat, maka penjamah makanan harus selalu memperhatikan jenis bahan dan berat bahan makanan yang ditimbang agar tepat dan sesuai ketentuan standar porsi yang ada²¹. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Jika porsi makanan kurang, nilai gizi yang terkandung dalam makanan pasien juga berkurang²¹.

D. Lauk Hewani

Lauk hewani adalah hidangan pelengkap yang berasal dari bahan makanan hewani. Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang berupa atau berasal dari hewan atau produk-produk yang diolah dengan menggunakan bahan dasar asal hewan²². Pangan hewani terasa gurih atau enak karena mengandung protein dan lemak yang banyak. Pangan hewani mengandung protein yang lebih berkualitas karena mudah digunakan tubuh dan memiliki komposisi asam amino yang lengkap seperti ayam tanpa kulit, daging, ikan dan telur²².

Bahan makanan lauk hewani dapat diolah melalui proses produksi. Produksi merupakan suatu proses kegiatan atau aktivitas untuk dapat menciptakan atau menghasilkan makanan yang berkualitas untuk dapat memenuhi kebutuhan²². Produksi yang dimaksud yaitu produksi makanan untuk pasien rawat inap yang terdapat di rumah sakit meliputi produksi lauk hewani. Protein sangat diperlukan untuk mengganti jaringan yang rusak akibat infeksi dan peradangan penyakit²².

Protein hewani merupakan protein dengan nilai biologis tinggi, karena tersusun dari asam-asam amino yang lengkap. Pemberian lauk hewani dalam kerangka menu makanan pasien rawat inap diharapkan dapat menyumbang dalam pemenuhan kebutuhan protein sehingga dapat mempersingkat waktu perawatan²².

E. Faktor yang Mempengaruhi Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani

Kesesuaian porsi adalah persentase perbandingan besar porsi yang diperoleh dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Penilaian terhadap kesesuaian besar porsi dengan cara melakukan penimbangan terhadap berat mentah masing-masing bahan makanan kemudian mempersentasekan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Faktor yang mempengaruhi kesesuaian besar porsi yaitu ukuran bahan makanan dan kemampuan penjamah makanan dalam proses produksi²¹.

Ukuran bahan makanan memiliki pengaruh terhadap ketidaktepatan porsi. Cara untuk memastikan besar porsi sudah seragam dan memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan yaitu dengan melakukan pengawasan terhadap kesesuaian besar porsi dengan baik. Berdasarkan hal itu, maka dilakukan penimbangan bahan makanan²³.

Ketidaktepatan dalam besar porsi makanan dapat dipengaruhi oleh aspek petugas penjamah makanan yang ada di rumah sakit. Hal ini disebabkan karena petugas penjamah makanan pada tahap persiapan tidak melakukan penimbangan terhadap bahan makanan, melainkan hanya dengan perkiraan saja, mereka biasanya sudah berpengalaman dalam menaksir besaran porsi yang ditentukan²³.

Faktor dari petugas penjamah makanan diantaranya yaitu lama bekerja dan pengetahuan yang dimiliki. Para penjamah makanan harus mengetahui standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit²³. Kesesuaian

porsi dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu faktor kebiasaan individu dalam memperkirakan besar porsi suatu makanan, tenaga pemorsi yang tidak memperhatikan standar porsi yang telah ditentukan rumah sakit, dan banyaknya porsi yang harus disediakan dalam waktu terbatas menyebabkan tenaga penjamah harus melakukan proses produksi dengan cepat⁵.

Alat yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan harus sesuai dengan standar yang berlaku. Tenaga penjamah terkadang tidak sesuai menggunakan alat yang dipakai dalam proses produksi⁵. Alat yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan merupakan alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan, alat yang dipakai sangat mempengaruhi ukuran besar porsi yang akan dihasilkan⁵.

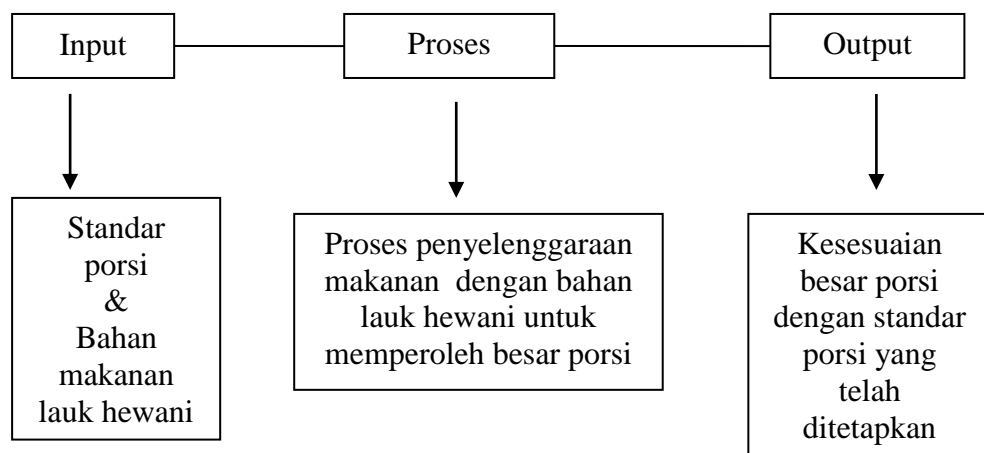
Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu standar alat yang digunakan harus ditetapkan secara teliti agar didapat besar porsi sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasien. Penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi, dll harus distandarkan⁵. Besar porsi sering menjadi hal yang salah dalam penyelenggaraan makanan. Masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak memperhatikan ukuran yang tepat sesuai standar porsi⁵.

Kesalahan dalam persiapan, pemotongan, bahan makanan yang diperoleh kurang maupun cara pengolahan mungkin menjadi salah satu

penyebab ketidaksesuaian porsi. Kesesuaian standar porsi dengan besar porsi bahan makanan sangat berperan dalam penyelenggaraan makanan yang dikaitkan dengan nilai gizi makanan²⁰. Jika porsi makanan kurang atau lebih, nilai gizi yang terkandung dalam makanan pasien juga berkurang atau berlebih sehingga menyebabkan mutu makanan menjadi kurang baik²⁰.

F. Kerangka Teori

Kerangka teori merupakan kumpulan teori yang mendasari topik penelitian dan terdapat dalam tinjauan pustaka penelitian. Kerangka teori pada penelitian ini adalah:

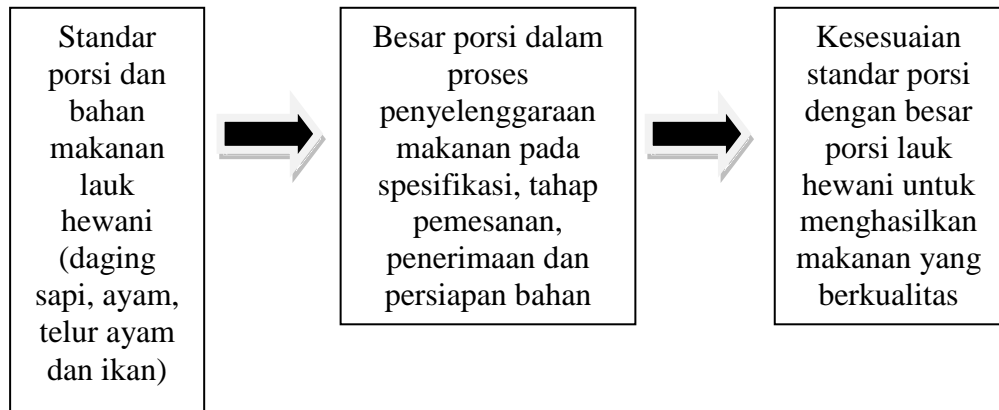


Sumber : Penelitian Annisa Kurnia, 2021²¹

Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

G. Kerangka Konsep

Kerangka konsep pada penelitian ini adalah:



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

H. Definisi Operasional

Tabel 2. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala ukur
Siklus menu	Rancangan menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu di RSUD Sungai Dareh.	Observasi	Lembaran dokumen	Menu yang ada di RSUD Sungai Dareh selama 10 hari.	Nominal
Standar porsi lauk hewani	Macam, jumlah dan ukuran bahan makanan lauk hewani dalam berat bersih yang menjadi patokan besar porsi yang harus dipenuhi untuk mencukupi kebutuhan gizi pasien yang ditetapkan di RSUD Sungai Dareh.	Observasi	Lembaran dokumen	Ukuran standar porsi lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) yang ditetapkan di RSUD Sungai Dareh untuk satu kali makan dalam satuan gram.	Rasio
Besar porsi bahan makanan lauk hewani pada spesifikasi	Ukuran besar porsi bahan makanan lauk hewani pada spesifikasi yang merupakan standar atau ukuran bahan makanan yang telah ditetapkan, diperlukan dalam proses pemesanan dan penerimaan oleh Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh.	Observasi	Lembaran dokumen	Besar porsi yang ditetapkan pada spesifikasi untuk masing-masing jenis bahan makanan lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) dalam satuan gram dengan toleransi kesesuaian \pm 10% dari standar porsi.	Rasio, Ukuran atau satuan yang ditetapkan rumah sakit

Besar porsi bahan makanan lauk hewani pada proses pemesanan	Ukuran besar porsi bahan makanan lauk hewani pada proses pemesanan berdasarkan menu dan rata-rata jumlah pasien yang ada sesuai spesifikasi di RSUD Sungai Dareh.	Observasi	Lembaran dokumen	Besar porsi yang diperoleh pada proses pemesanan untuk masing-masing jenis bahan makanan lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) dalam satuan gram dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$ dari standar porsi.	Rasio, Ukuran atau satuan yang diperoleh dari rumah sakit
Besar porsi bahan makanan lauk hewani pada proses penerimaan	Ukuran besar porsi bahan makanan lauk hewani yang diterima sesuai pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan di RSUD Sungai Dareh.	Wawancara, Observasi dan penimbangan	Lembaran dokumen dan timbangan makanan	Besar porsi yang diperoleh pada proses penerimaan untuk masing-masing jenis bahan makanan lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) dalam satuan gram dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$ dari standar porsi.	Rasio, Ukuran atau satuan yang diperoleh dari rumah sakit
Besar porsi bahan makanan lauk hewani pada proses persiapan	Ukuran besar porsi bahan makanan lauk hewani pada proses persiapan sebelum bahan dimasak atau diolah di RSUD Sungai Dareh.	Wawancara, Observasi dan penimbangan	Timbangan makanan digital	Besar porsi yang diperoleh pada proses persiapan untuk masing-masing jenis bahan makanan lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) meliputi berat bahan yang ditimbang dalam satuan gram dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$ dari standar porsi.	Rasio, Ukuran atau satuan yang diperoleh dari rumah sakit

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dimana hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran kesesuaian standar porsi dan besar porsi lauk hewani pada makanan biasa di RSUD Sungai Dareh tahun 2023. Desain penelitian ini adalah *cross sectional* untuk melihat gambaran kesesuaian standar porsi dan besar porsi lauk hewani pada makanan biasa dalam waktu yang bersamaan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh dari bulan Agustus 2022 sampai Juni 2023.

C. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini yaitu standar porsi lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) yang telah ditetapkan di RSUD Sungai Dareh dan besar porsi bahan makanan lauk hewani (daging sapi, ayam, telur ayam dan ikan) pada spesifikasi, proses pemesanan, penerimaan dan persiapan terkait bahan yang akan diolah di Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Penelitian dilakukan pada proses penyelenggaraan makanan Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh. Data primer pada penelitian ini meliputi besar porsi bahan makanan pada proses persiapan, diperoleh

dengan cara observasi, wawancara dan mengukur berat bahan dengan melakukan penimbangan pada bahan yang akan diolah menggunakan timbangan makanan digital.

Besar porsi yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan standar porsi yang ada di rumah sakit untuk melihat kesesuaiannya. Sebelum diolah, bahan ditimbang terlebih dahulu untuk mengetahui berat bahan yang akan dimasak pada masing-masing jenis bahan makanan lauk hewani yaitu daging ayam, daging sapi, ikan dan telur ayam. Melakukan wawancara dengan tenaga pengolah mengenai jumlah untuk produksi dengan berat bahan makanan yang diperoleh dari penimbangan.

Membandingkan hasil yang diperoleh dengan standar porsi yang ada di RSUD Sungai Dareh dalam bentuk persentase kesesuaian. Data besar porsi diperoleh sesuai dengan siklus menu 10 hari pada menu makan siang dengan jumlah subjek sebanyak 10 subjek yang ditimbang setiap hari dikarenakan bahan makanan harus segera diolah dan didampingi oleh ahli gizi yang bertugas.

Data sekunder pada penelitian ini yaitu data mengenai siklus menu, standar porsi lauk hewani yang telah ditetapkan di RSUD Sungai Dareh, besar porsi bahan pada spesifikasi, proses pemesanan dan penerimaan. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi dan meminta lembaran dokumen kepada ahli gizi.

Data mengenai siklus menu dan standar porsi lauk hewani diperoleh dengan cara observasi dan meminta lembaran dokumen. Data

yang dibutuhkan selanjutnya adalah besar porsi pada spesifikasi bahan makanan lauk hewani, diperoleh dengan cara observasi dan meminta lembaran dokumen spesifikasi bahan yang telah ditetapkan kepada petugas. Besar porsi yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan standar porsi yang ada di rumah sakit untuk melihat kesesuaiannya.

Data selanjutnya yaitu jumlah bahan makanan pada proses pemesanan. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi dan meminta lembaran dokumen terkait besar porsi bahan yang dipesan kepada petugas pemesanan selama waktu penelitian yaitu 10 hari. Observasi dilakukan untuk mengetahui adanya besar porsi bahan makanan yang dipesan dengan spesifikasi yang ditetapkan.

Jumlah bahan makanan pada proses penerimaan dilakukan dengan cara observasi, penimbangan dan meminta hasil lembaran dokumen terkait besar porsi bahan yang diterima kepada petugas. Observasi dilakukan untuk mengetahui adanya besar porsi bahan makanan yang diterima dengan spesifikasi yang ditetapkan. Penimbangan bahan makanan yang diterima untuk melihat kesesuaian besar porsi dengan jumlah bahan yang dipesan. Besar porsi pada proses penerimaan selanjutnya diperoleh dengan cara meminta lembaran dokumen kemudian dibandingkan dengan standar porsi yang ada di rumah sakit untuk melihat kesesuaiannya selama waktu penelitian yaitu 10 hari.

Data terkait gambaran umum Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh meliputi profil umum RSUD Sungai Dareh. Data diperoleh dari pihak rumah sakit berdasarkan arsip yang ada di RSUD Sungai Dareh.

E. Pengolahan Data

Pada penelitian ini, pengolahan data yang dilakukan yaitu pemeriksaan data (*Editing*). Pemeriksaan kelengkapan data terkait siklus menu dan standar porsi lauk hewani sudah diperoleh dengan lengkap. Data besar porsi pada spesifikasi, proses pemesanan, penerimaan dan persiapan harus diperoleh dengan tepat. Pengolahan data dilakukan dari hasil observasi, wawancara dan mengukur berat bahan makanan dengan timbangan makanan digital.

Pemeriksaan data terkait siklus menu dan standar porsi lauk hewani yang telah ditetapkan rumah sakit, memastikan semua sudah valid. Jika ada kesalahan pada besar porsi yang belum diperoleh maka akan dilakukan observasi dan penimbangan kembali untuk dapat diperbaiki dalam pengolahan data.

Pengolahan data terkait besar porsi bahan makanan yang diperoleh pada spesifikasi ditentukan dengan cara membagi jumlah bahan sesuai satuan yang telah ditetapkan berdasarkan spesifikasi bahan. Data yang diperoleh untuk berat bahan makanan dalam bentuk gram. Membandingkan besar porsi yang diperoleh dengan standar yang telah ditetapkan dalam bentuk persentase dan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

Pengolahan data terkait besar porsi bahan makanan yang diperoleh pada proses pemesanan dan penerimaan terdapat ukuran standar pemesanan bahan terhadap pasien. Hasilnya diperoleh berat bahan makanan untuk setiap orang dalam satuan gram. Membandingkan besar porsi yang diperoleh dengan standar porsi yang telah ditetapkan dalam bentuk persentase dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

Pengolahan data terkait besar porsi bahan makanan yang diperoleh pada proses persiapan ditentukan dengan cara menimbang bahan dengan timbangan makanan digital. Hasilnya diperoleh berat bahan dalam satuan gram. Membandingkan besar porsi yang diperoleh dengan standar porsi yang telah ditetapkan dalam bentuk persentase dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

Tahapan selanjutnya mengkode data (*Coding*) dengan menentukan kategori besar porsi $<$ (kecil) atau $>$ (besar) dari standar porsi. Sesuai atau tidak sesuai dengan standar porsi yang meliputi data kesesuaian besar porsi lauk hewani dengan standar porsi yang ada di RSUD Sungai Dareh dalam bentuk persen dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

F. Analisis Data

Data terkait siklus menu dan standar porsi lauk hewani dapat dilihat dari kelengkapan lembaran dokumen yang didapat dari rumah sakit. RSUD Sungai Dareh telah tersedia siklus menu dan standar porsi yang ditetapkan. Berdasarkan spesifikasi bahan, di RSUD Sungai Dareh terdapat spesifikasi bahan makanan sesuai ketentuan.

Gambaran standar porsi dan besar porsi lauk hewani pada makanan biasa di RSUD Sungai Dareh dapat dilihat dari spesifikasi, proses pemesanan, penerimaan dan persiapan. Analisa data dilakukan secara deskriptif yaitu mengkategorikan data besar porsi bahan makanan dengan kategori < (kecil) atau > (besar) dari standar porsi, sesuai atau tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

Membandingkan hasil besar porsi yang didapat dari masing-masing jenis bahan makanan lauk hewani yaitu daging ayam, daging sapi, ikan dan telur dengan standar porsi dalam bentuk persentase. Toleransi kesesuaian $\pm 10\%$ kemudian setiap variabel disajikan menggunakan tabel distribusi frekuensi dan dalam bentuk narasi.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Rumah Sakit

RSUD Sungai Dareh berdiri tahun 1986 dengan klasifikasi kelas D yang merupakan milik Pemerintah Kabupaten Sawahlunto/Sijunjung ditetapkan izin operasional dengan Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 183/MENKES/SK/II/1986. Seiring dengan peningkatan jumlah kunjungan, maka pada tahun 1997 Rumah Sakit Umum Daerah Sungai Dareh tipenya ditingkatkan ke klasifikasi tipe C berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor: 1233/MENKES/SK/X/1997 tanggal 28 Oktober 1979.

Peraturan Daerah Kabupaten Dharmasraya Nomor 9 Tahun 2010 tanggal 26 November 2010 tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Lembaga Teknis Daerah Kabupaten Dharmasraya. RSUD Sungai Dareh merupakan salah satu lembaga teknis daerah yang ada di Kabupaten Dharmasraya dalam penyelenggaraan urusan pemerintah bidang kesehatan. RSUD Sungai Dareh terletak di Jalan Lintas Sumatera Km.2 Pulau Punjung di Kabupaten Dharmasraya juga merupakan sarana pelayanan kesehatan rujukan dari Puskesmas/Pustu/Bidan Praktik Swasta yang ada di Kabupaten Dharmasraya serta kabupaten tetangga.

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Instalasi gizi RSUD Sungai Dareh berada dibawah kepala penunjang medik dan dikepalai oleh seorang ahli gizi. Kepala instalasi gizi lulusan S1 Gizi. Ahli gizi di RSUD Sungai Dareh ada 8 orang dengan

keterangan 6 orang lulusan S1 Gizi yaitu 4 orang ahli gizi PNS, 1 orang ahli gizi P3K dan 1 orang ahli gizi TKS.

Ahli gizi lulusan D3 ada 2 orang yaitu 1 orang ahli gizi PNS dan 1 orang ahli gizi P3K. Pramumasak/saji di RSUD Sungai Dareh ada 17 orang dengan keterangan 5 orang PNS lulusan SMA/SMU/Sederajat dan 12 orang THL yaitu 8 orang lulusan SMA/SMU/Sederajat dan 4 orang lulusan SMK Tata boga. Kegiatan yang dilakukan meliputi penyelenggaraan, penyediaan makanan pasien dan pegawai BLUD, asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan dan Litbang gizi.

Anggaran dana RSUD Sungai Dareh terkait RBA-BLUD. Menu di RSUD Sungai Dareh yaitu siklus menu 10 hari dengan bentuk makanan biasa, lunak, saring dan cair. RSUD Sungai Dareh menggunakan siklus menu 10 hari, yang mana menu 10 hari mendasarkan pada tanggal 1 sampai dengan 10, menu akan berulang lagi pada tanggal 11 dan seterusnya. Kelebihannya dengan menu 10 hari konsumen tidak bosan karena pengulangan bahan makanan dan hidangan setiap 10 hari sekali, namun kekurangannya sulit untuk merencanakan karena panjang dan lama.

Kebutuhan bahan makanan dihitung berdasarkan jumlah pasien dan standar porsi. Pengadaan bahan makanan di RSUD Sungai Dareh dengan sistem KSO yaitu perjanjian kerja sama rekanan dengan WASERDA Koperasi. Sistem dari proses pemesanan bahan makanan melalui lembaran dokumen yang diketahui oleh Pejabat Pengadaan Barang dan Jasa kemudian disampaikan kepada pihak rumah sakit bagian

keuangan di RSUD Sungai Dareh, bendaharawan barang dan diarsipkan.

Pemesanan berdasarkan spesifikasi bahan yang telah ditetapkan sesuai satuan dan harga dari masing-masing bahan makanan diketahui oleh KPRI Sungai Dareh yang mana harga tersebut sudah termasuk PPN dan PPh. Spesifikasi pada lauk hewani di RSUD Sungai Dareh terdapat daging ayam, daging sapi, ikan laut/segar seperti ikan tuna dan telur ayam. Spesifikasi bahan ditetapkan sesuai karakteristik bahan yang dibutuhkan yang menjadi ukuran dalam pemesanan bahan.

Bahan makanan basah dipesan setiap hari dan bahan makanan kering dipesan 1 kali sebulan kecuali ada keperluan yang dibutuhkan. Penerimaan bahan makanan RSUD Sungai Dareh melalui berita acara serah terima barang yang ditandatangani oleh ketua tim teknis penerima/pemeriksa barang dan diketahui oleh petugas gudang bahan makanan instalasi gizi. Proses penerimaan bahan makanan oleh petugas sesuai dengan jumlah bahan yang dipesan. Bahan yang diterima kemudian ditimbang dalam satuan kg untuk melihat jumlah bahan sesuai pesanan dan akan dikembalikan jika tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan.

Instalasi gizi RSUD Sungai Dareh memiliki tempat penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan yang memadai sesuai jenis bahan, ruang pengolahan, ruang distribusi dan ruang pertemuan untuk kegiatan rapat dan sebagainya. Ruang distribusi terdapat pembagian tempat untuk makanan biasa, makanan lunak, makanan saring. Frekuensi produksi

makanan utama di RSUD Sungai Dareh dilakukan 3 kali produksi yaitu produksi untuk makan pagi, makan siang dan makan malam.

C. Hasil

1. Siklus Menu Rumah Sakit

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Sungai Dareh menggunakan siklus menu 10 hari. Menu 10 hari mendasarkan pada tanggal 1 sampai dengan 10, menu akan berulang lagi pada tanggal 11 dan seterusnya. Data yang diperoleh untuk menu makanan RSUD Sungai Dareh yaitu siklus menu 5 hari. Menu mendasarkan pada tanggal 1 sampai dengan 5 dan berulang pada tanggal 6 dan seterusnya. Data yang diperoleh tidak sesuai dengan hasil wawancara terkait siklus menu 10 hari.

Berdasarkan tabel 3 untuk menu makanan biasa di RSUD Sungai Dareh terdapat 3 kali waktu pemberian makan utama yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Terkait menu yang ada dapat dilihat menu yang ditetapkan rumah sakit pada lauk hewani kurang bervariasi dan terdapat teknik pengolahan yang sama.

Menu yang diperoleh pada tabel 3 dapat dilihat pola menunya sama untuk makan pagi, siang dan malam. Pola menu makanan sesuai menu makanan biasa di RSUD Sungai Dareh sudah lengkap dalam satu kali makan terdapat 5 jenis yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Menu makanan biasa di RSUD Sungai Dareh dapat dilihat pada tabel 3 berikut:

Tabel 3. Menu makanan biasa di RSUD Sungai Dareh

Hari	Waktu Makan		
	Pagi	Siang	Malam
1	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi goreng • Telur mata sapi • Oseng-oseng tempe kacang tanah • Salad selada+timun+tomat • Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ayam bumbu kecap • Tahu bumbu kecap • Tumis gambas+wortel • Jeruk manis 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ikan gulai padeh • Tempe gulai padeh • Tumis wortel+toge • Semangka
2	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Telur goreng balado • Tahu goreng balado • Tumis labu siam+wortel • Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Daging kalio • Tempe tumis • Tumis kacang panjang+wortel • Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ayam opor • Tempe opor • Tumis labu siam+wortel • Semangka
3	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ikan goreng balado • Tahu goreng balado • Tumis buncis+wortel • Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ayam bumbu kecap • Tahu bumbu kecap • Tumis toge+wortel • Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Telur kalio • Tempe kalio • Tumis wortel+labu siam • Pepaya
4	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ikan gulai padeh • Tempe gulai padeh • Tumis kacang panjang+wortel • Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Dendeng goreng balado • Tahu goreng balado • Tumis labu siam+wortel • Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Telur goreng balado • Tahu goreng balado • Tumis wortel+buncis • Semangka
5	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ayam goreng balado • Tahu goreng balado • Tumis labu siam+wortel • Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ikan pepes • Tempe pepes • Tumis buncis+wortel • Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Ayam kalio • Tempe kalio • Tumis wortel+labu siam • Pepaya

Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa siklus menu di RSUD Sungai Dareh yaitu 5 hari. Menu lauk hewani dengan bahan ayam untuk makan pagi di RSUD Sungai Dareh yaitu pada hari ke 5. Makan siang dengan bahan ayam yaitu pada hari ke 1 dan 3, untuk makan malam yaitu pada hari ke 2 dan 5. Menu lauk hewani dengan bahan daging untuk makan pagi di RSUD Sungai Dareh yaitu tidak ada. Makan siang dengan bahan daging yaitu pada hari ke 2 dan 4, untuk makan malam tidak ada.

Menu lauk hewani dengan bahan ikan laut/segar yaitu ikan tuna untuk makan pagi di RSUD Sungai Dareh pada hari ke 3 dan 4. Makan siang dengan bahan ikan laut/segar yaitu pada hari ke 5, untuk makan malam pada hari ke 1. Menu lauk hewani dengan bahan telur untuk makan pagi di RSUD Sungai Dareh pada hari ke 1 dan 2. Makan siang dengan bahan telur tidak ada, untuk makan malam pada hari ke 3 dan 4.

2. Standar Porsi Makanan di Rumah Sakit

Standar porsi makanan di RSUD Sungai Dareh merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan termasuk lauk hewani. Standar porsi makanan lauk hewani yang telah ditetapkan di RSUD Sungai Dareh terdapat dalam tabel 4 berikut:

Tabel 4. Standar porsi lauk hewani di RSUD Sungai Dareh

Bahan Makanan	Porsi
Ayam	100 gr
Daging	50 gr
Ikan laut/ikan segar	65 gr
Telur	60 gr

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan standar porsi pada lauk hewani meliputi daging ayam, daging sapi, ikan laut/segar yaitu ikan tuna dan telur ayam dalam satuan gram. Standar porsi lauk hewani pada ayam dan ikan laut/segar yaitu ikan tuna terlalu besar.

3. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Bahan Makanan Lauk Hewani pada Spesifikasi di RSUD Sungai Dareh

Rumah Sakit Umum Daerah Sungai Dareh memiliki spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan. Spesifikasi untuk menentukan jumlah besar porsi pada lauk hewani di RSUD Sungai Dareh hanya ada 2 jenis yaitu untuk ayam dan telur. Bahan makanan ikan laut/segar yaitu ikan tuna hanya terdapat karakteristik yang dibutuhkan dengan keterangan tanpa kepala dan ekor. Daging untuk besar porsinya sesuai karakteristik yang dibutuhkan dengan keterangan tidak berurat dan tidak berlemak. Daging dipotong oleh petugas rumah sakit sesuai standar porsi.

Terkait spesifikasi yang ditetapkan RSUD Sungai Dareh dapat diketahui bahwa rumah sakit tidak memiliki standar spesifikasi untuk menentukan jumlah bahan yang akan dipesan pada ikan laut/segar dan daging. Ukuran besar porsi pada ayam belum sesuai dengan standar porsi.

Tabel 5. Besar porsi lauk hewani di RSUD Sungai Dareh pada spesifikasi bahan

Jenis Bahan Makanan	Standar porsi RS (gr)	Standar dalam spesifikasi (gr)	Persentase kesesuaian (%)	Kategori kesesuaian
Ayam	100	± 71,4	71,4	Tidak sesuai
Telur	60	± 60	100	Sesuai

Hasil besar porsi bahan makanan lauk hewani yang diperoleh pada tabel 5 dapat diketahui bahwa besar porsi lauk hewani pada spesifikasi

bahan makanan mentah diperoleh berat 1 porsi lauk hewani. Meliputi berat kotor pada telur menggunakan persen BDD bahan makanan dan berat bersih pada daging ayam.

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa diperoleh ukuran besar porsi pada ayam < (kecil) dari standar dengan ketetapan spesifikasi 1 kg/14 potong. Daging dan ikan laut/segar yaitu ikan tuna tidak dapat ditentukan kesesuaiannya. Ukuran besar porsi pada telur sesuai standar dengan spesifikasi 1 kg/15 butir. Persentase kesesuaian standar porsi dan besar porsi pada spesifikasi bahan makanan lauk hewani pada daging ayam dan telur di rumah sakit dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

4. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Bahan Makanan Lauk Hewani pada Saat Proses Pemesanan di RSUD Sungai Dareh

Proses pemesanan bahan makanan di RSUD Sungai Dareh berdasarkan lembaran dokumen pemesanan terdapat standar porsi yang ditetapkan untuk jumlah pesanan bahan makanan. Standar porsi pada pemesanan ayam dan ikan laut/segar yaitu ikan tuna terdapat dua ukuran. Pemesanan disesuaikan dengan jumlah pasien dan ditetapkan sesuai dengan spesifikasi yang telah ada. Persentase kesesuaian standar porsi dan besar porsi dalam proses pemesanan bahan makanan selama waktu penelitian 10 hari pada makanan biasa untuk lauk hewani (daging ayam, daging sapi, ikan laut/segar dan telur ayam) dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

Tabel 6. Besar porsi lauk hewani di RSUD Sungai Dareh pada proses pemesanan bahan

Jenis Bahan Makanan	Standar porsi RS (gr)	Standar dalam pemesanan (gr)	Persentase kesesuaian (%)
Ayam	100	100 dan 200	100 dan 200
Daging	50	50	100
Ikan laut/ikan segar	65	65 dan 75	100 dan 115
Telur	60	60	100

Hasil besar porsi bahan makanan lauk hewani pada tabel 6 dapat diketahui bahwa besar porsi pada lauk hewani bervariasi. Data didapatkan dalam waktu yang berbeda selama 10 hari (20 Maret – 29 Maret 2023) diperoleh berat 1 porsi lauk hewani meliputi berat bersih.

Berdasarkan tabel 6 untuk daging ayam dapat dilihat kesesuaian besar porsinya beragam. Ukuran yang sesuai standar porsi ada enam hari yaitu pada hari ke 2, 3, 4, 7, 8 dan 9 sedangkan ukuran yang tidak sesuai ada dua hari yaitu pada hari ke 1 dan 6, ukuran tersebut melebihi dari standar porsi. Besar porsi ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna dapat dilihat kesesuaian besar porsi yang beragam. Ukuran yang sesuai standar porsi ada empat hari yaitu pada hari ke 1, 2, 6, dan 7 sedangkan ukuran yang tidak sesuai ada empat hari yaitu pada hari ke 4, 5, 9 dan 10, ukuran tersebut melebihi dari standar porsi.

5. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Bahan Makanan Lauk Hewani pada Saat Proses Penerimaan di RSUD Sungai Dareh

Proses penerimaan bahan makanan di RSUD Sungai Dareh untuk jumlah bahan makanan berdasarkan lembaran dokumen pemesanan. Jumlah bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah bahan yang

dipesan dan spesifikasi. Persentase kesesuaian standar porsi dan besar porsi dalam proses penerimaan bahan makanan selama penelitian 10 hari pada makanan biasa lauk hewani dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

Tabel 7. Besar porsi lauk hewani di RSUD Sungai Dareh pada proses penerimaan bahan

Jenis Bahan Makanan	Standar porsi RS (gr)	Standar dalam penerimaan (gr)	Persentase kesesuaian (%)
Ayam	100	100 dan 200	100 dan 200
Daging	50	50	100
Ikan laut/ikan segar	65	65 dan 75	100 dan 115
Telur	60	60	100

Hasil besar porsi bahan makanan lauk hewani pada tabel 7 dapat diketahui bahwa besar porsi pada lauk hewani bervariasi. Besar porsi pada saat proses penerimaan bahan makanan mentah dalam waktu yang berbeda selama 10 hari (20 Maret – 29 Maret 2023) diperoleh berat 1 porsi lauk hewani meliputi berat bersih.

Berdasarkan tabel 7 untuk daging ayam dapat dilihat kesesuaian besar porsinya beragam. Ukuran yang sesuai standar porsi ada enam hari yaitu pada hari ke 2, 3, 4, 7, 8 dan 9 sedangkan ukuran yang tidak sesuai ada dua hari yaitu pada hari ke 1 dan 6, ukuran tersebut melebihi dari standar porsi. Besar porsi ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna dapat dilihat kesesuaian besar porsi yang beragam. Ukuran yang sesuai standar porsi ada empat hari yaitu pada hari ke 1, 2, 6, dan 7 sedangkan ukuran yang tidak sesuai ada empat hari yaitu pada hari ke 4, 5, 9 dan 10, ukuran tersebut melebihi dari standar porsi.

6. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Bahan Makanan Lauk Hewani pada Saat Proses Persiapan di RSUD Sungai Dareh

Bahan makanan yang akan diolah di RSUD Sungai Dareh berdasarkan jumlah bahan yang didapatkan pada proses penerimaan. Banyaknya jumlah bahan makanan yang akan diolah terkait dengan bahan yang diterima dalam satuan kg. Bahan makanan dalam proses persiapan yang akan diolah ditimbang menggunakan timbangan makanan digital untuk memperoleh besar porsi bahan makanan lauk hewani dalam satuan gram.

Tabel 8. Rata-rata besar porsi lauk hewani yang akan diolah pada proses persiapan di RSUD Sungai Dareh

Bahan Makanan	Rata-rata berat bersih (gram)	Berat tertinggi (gram)	Berat terendah (gram)	BDD %
Ayam	85,22	120	58,58	58
Daging	53	58	49	100
Ikan laut/ikan segar	65,13	81,6	52	80
Telur	56,42	59,63	54,29	89

Berdasarkan tabel 8 diketahui bahwa besar porsi pada lauk hewani yang akan diolah bervariasi rata-rata penimbangan berat mentah sesuai siklus menu 10 hari (ayam siklus menu hari ke 1, 3, 6, 8, daging siklus menu hari ke 2, 4, 7, ikan laut/ikan segar siklus menu hari ke 5, 10 dan telur siklus menu hari ke 9). Hasil dengan 100 subjek didapatkan berat rata-rata meliputi berat bersih dan berat kotor menggunakan persen BDD bahan makanan, serta berat tertinggi dan terendah yang ditimbang pada masing-masing bahan makanan. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa berat bahan tertinggi terdapat pada ayam.

Tabel 9. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani yang akan diolah pada Proses Persiapan di RSUD Sungai Dareh

Jenis bahan makanan	Standar porsi (gr)	Rata-rata besar porsi (gram)	Jumlah				Total	
			Sesuai		Tidak sesuai		N	%
			N	%	N	%	N	%
Ayam	100	85,22	18	45	22	55	40	100
Daging	50	53	25	83,3	5	16,6	30	100
Ikan laut/ikan segar	65	65,13	13	65	7	35	20	100
Telur	60	56,42	10	100	-		10	100

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa persentase kesesuaian besar porsi dan standar porsi pada makanan biasa lauk hewani yang akan diolah dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$. Daging ayam kurang sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

D. Pembahasan

1. Siklus Menu Rumah Sakit

Menu dapat diartikan sebagai hidangan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang dan makan malam. Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan. Keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya.

Siklus menu adalah suatu set menu yang ditawarkan dari hari per hari dalam kurun waktu tertentu dalam waktu 5 harian, mingguan, dua mingguan, sepuluh harian, bulanan dengan dasar lain dimana setelah itu menu akan dirotasi sesuai lamanya siklus. Rumah Sakit Umum Daerah

(RSUD) Sungai Dareh menggunakan siklus menu 10 hari. Menu 10 hari mendasarkan pada tanggal 1 sampai dengan 10, menu akan berulang lagi pada tanggal 11 dan seterusnya. Kelebihannya dengan menu 10 hari konsumen tidak bosan karena pengulangan bahan makanan dan hidangan setiap 10 hari sekali, namun kekurangannya sulit untuk merencanakan karena panjang atau lama.

Berdasarkan tabel 3, menunjukkan bahwa menu yang telah ditetapkan rumah sakit untuk data yang diperoleh yaitu menu yang disajikan selama 5 hari dari tanggal 1 sampai 5 dan seterusnya. Kelebihan siklus menu 5 hari mudah dirancang namun kekurangannya pengulangan bahan makanan dan hidangan lebih cepat sehingga dapat menimbulkan rasa bosan pada pasien.

Siklus menu yang diperoleh pada data tidak sesuai dengan hasil wawancara bersama pihak petugas RSUD Sungai Dareh. Siklus menu yang ditetapkan adalah 10 hari tetapi pada kenyataannya dari data dan lembaran dokumen yang diperoleh adalah siklus menu 5 hari. Masing-masing dari siklus menu memiliki kelebihan dan kekurangan. Siklus menu dengan jangka waktu yang lebih lama akan lebih baik bila dibandingkan dengan siklus menu dengan jangka waktu yang pendek karena dapat menghindari terjadinya pengulangan menu. Siklus menu 10 hari lebih baik dari siklus menu 5 hari karena dapat menghindari pengulangan menu dengan cepat dan pasien tidak merasa bosan dengan menu yang disajikan dalam jangka waktu rawat yang lebih lama.

Berdasarkan menu yang ada di RSUD Sungai Dareh bahwa terdapat pengulangan menu pada lauk hewani yang disajikan yaitu pada makan siang hari ke 1 dan 3 dengan menu ayam bumbu kecap. Makan pagi hari ke 4 dengan menu makan malam hari ke 1 juga sama yaitu menu ikan gulai padeh. Makan pagi hari ke 2 dengan menu makan malam hari ke 4 juga sama yaitu menu telur goreng balado. Pengulangan menu terjadi pada bahan makanan lauk hewani ayam, ikan laut/segar yaitu ikan tuna dan telur ayam.

Menu yang telah ditetapkan di RSUD Sungai Dareh terdapat teknik pengolahan yang sama dalam satu hari yaitu menu ayam bumbu kecap dengan tahu bumbu kecap pada makan siang dan menu ikan gulai padeh dengan tempe gulai padeh pada makan malam hari ke 1. Pengolahan menu pada makan pagi yaitu telur goreng balado dengan tahu goreng balado dan menu ayam opor dengan tempe opor pada makan malam hari ke 2. Hari ke 3 pengolahan menu pada makan pagi yaitu ikan goreng balado dengan tahu goreng balado, menu ayam bumbu kecap dengan tahu bumbu kecap pada makan siang dan menu telur kalio dengan tempe kalio pada makan malam.

Pengolahan menu pada makan pagi yaitu ikan gulai padeh dengan tempe gulai padeh, menu dendeng goreng balado dengan tahu goreng balado pada makan siang hari ke 4 dan menu telur goreng balado dengan tahu goreng balado pada makan malam hari ke 4. Pengolahan menu pada makan pagi yaitu ayam goreng balado dengan tahu goreng balado, menu

ikan pepes dengan tempe pepes pada makan siang hari ke 5 dan menu ayam kalio dengan tempe kalio pada makan malam hari ke 5.

Umumnya dalam satu hari penuh, menu yang ada di RSUD Sungai Dareh terdapat kesamaan teknik pengolahan makanan yaitu pada lauk hewani dengan lauk nabati. Menentukan menu dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit harus bervariasi. Tidak boleh terjadi penggunaan hidangan yang sama dalam satu siklus menu atau tidak boleh terjadi metode pemasakan yang sama dalam satu kali makan.

Pola menu makanan sesuai menu makanan biasa di RSUD Sungai Dareh sudah lengkap dalam satu kali makan yaitu terdapat makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Penetapan pola menu dimaksudkan agar dalam siklus menu dipastikan penggunaan bahan makanan sebagai sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen. Artinya, penetapan pola menu, maka dapat dikendalikan bahan makanan sebagai sumber zat gizi yang diperlukan.

2. Standar Porsi Makanan di RSUD Sungai Dareh

Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang didalamnya memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan oleh individu untuk setiap kali makan. Standar porsi sesuai dengan siklus menu, kebutuhan serta kecukupan gizi individu sehingga menghasilkan makanan yang berkualitas, bervariasi dan seimbang dalam semua zat gizi.

Proses penyelenggaraan makanan di rumah sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Standar porsi dibuat sesuai dengan standar makanan yang tepat. Pentingnya standar porsi terhadap pemenuhan nilai gizi dalam suatu makanan yang akan dikonsumsi oleh pasien.

Berdasarkan tabel 4, standar porsi untuk lauk hewani pada ayam 100 gram, daging 50 gram, ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna 65 gram dan telur 60 gram. Standar porsi lauk hewani yang telah ditetapkan pada penelitian di rumah sakit ini tidak sesuai dengan standar porsi lauk hewani pada Bahan Penukar Penuntun Diet Edisi 4¹⁸, standar porsi pada lauk hewani yaitu ayam 40 gram untuk 1 kali makan, daging 35 gram, ikan segar 40 gram dan telur 55 gram. Standar porsi lauk hewani yang ditetapkan RSUD Sungai Dareh untuk porsi ayam, daging dan ikan laut/segar terlalu besar.

Standar porsi lauk hewani yang telah ditetapkan berdasarkan penelitian di RSUD Sungai Dareh untuk standar porsi ayam berbeda dengan standar porsi lauk hewani pada hasil penelitian di RSUD M.Natsir Solok²¹, standar porsi pada lauk hewani yaitu ayam 50 gram. Standar porsi daging, ikan laut/segar dan telur di RSUD Sungai Dareh sama dengan standar porsi di RSUD M.Natsir Solok yaitu daging 50 gram, ikan segar 65 gram dan telur 1 butir untuk satu pasien.

Standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Hal ini tentu mempengaruhi terpenuhinya

kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan. Besar porsi yang dihasilkan harus sesuai dengan standar porsi karena besar porsi berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam makanan. Jika porsi makanan kurang dari standar porsi, maka nilai gizi yang terkandung dalam makanan pasien juga berkurang, begitupun sebaliknya jika porsi makanan besar dan melebihi standar, maka nilai gizi dalam suatu makanan tersebut juga berlebih. Hal ini berdampak pada status gizi pasien menjadi gizi kurang atau lebih.

3. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani pada Spesifikasi di RSUD Sungai Dareh

Besar porsi adalah banyaknya jumlah bahan makanan untuk setiap hidangan atau satu kali makan. Besar porsi adalah berat tiap hidangan yang dihasilkan. Hal ini bertujuan sebagai acuan atau pedoman untuk memenuhi kebutuhan dan kecukupan makan pasien berdasarkan kebutuhan gizi yang direncanakan dengan standar porsi.

Penilaian besar porsi dilakukan dengan penimbangan terhadap berat mentah masing-masing bahan makanan. Besar porsi bahan makanan lauk hewani juga diperoleh pada spesifikasi, saat proses pemesanan dan penerimaan bahan berupa lembaran dokumen kemudian mempersentasikan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang ada. Spesifikasi yang ditetapkan RSUD Sungai Dareh untuk besar porsi hanya terdapat pada 2 jenis bahan lauk hewani yaitu ayam dan telur. Ukuran bahan pada spesifikasi harus sesuai dengan standar porsi.

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa besar porsi dan persentase kesesuaian standar porsi lauk hewani pada spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan rumah sakit dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$. Hasil yang diperoleh berat ayam kurang dari standar porsi yaitu $\pm 71,4$ gram dalam satu potong dengan spesifikasi 1 kg/14 potong. Besar porsi yang diperoleh < (kecil) dari standar porsi dikategorikan belum sesuai dengan standar yaitu sebesar 71,4%. Spesifikasi pada ayam belum sesuai standar porsi, maka berpengaruh pada jumlah ayam saat proses pemesanan.

Spesifikasi bahan makanan yaitu standar mutu yang ditetapkan terhadap bahan makanan yang akan diadakan untuk memenuhi kebutuhan. Kriteria spesifikasi bahan makanan di RSUD Sungai Dareh adalah spesifikasi dengan jumlah bahan makanan dalam 1 kg. Berdasarkan spesifikasi yang telah ditetapkan, pada ayam kurang sesuai yaitu 1 kg/14 ptg, untuk jumlah bahan agar sesuai dengan standar spesifikasi seharusnya pada ayam ditetapkan 1 kg/10 ptg dan hasil yang diperoleh sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah.

Berat telur sesuai dengan standar porsi yaitu ± 60 gram dalam satu butir dengan spesifikasi 1 kg/15 butir. Besar porsi telur yang diperoleh dikategorikan sudah sesuai 100% dengan standar porsi. Besar porsi untuk lauk hewani ikan laut/segar yaitu ikan tuna belum dapat ditentukan karena pada spesifikasinya tidak ditetapkan jumlah berat porsi yang dibutuhkan dalam satuannya tetapi hanya terdapat spesifikasi mengenai karakteristik

bahan yang dibutuhkan. Ikan laut/segar tidak dapat ditentukan kesesuaiannya karena besar porsi tidak diketahui.

Besar porsi daging di rumah sakit belum dapat ditentukan karena berdasarkan spesifikasinya tidak ditetapkan berapa berat porsi yang dibutuhkan dalam satuannya tetapi hanya terdapat spesifikasi mengenai karakteristik bahan yang dibutuhkan. Daging tidak dapat ditentukan kesesuaiannya karena besar porsi tidak diketahui. RSUD Sungai Dareh tidak memiliki standar spesifikasi untuk menentukan jumlah porsi lauk hewani daging dan ikan laut/segar yaitu ikan tuna.

Tidak dapat membandingkan persentase kesesuaian lauk hewani daging dan ikan laut/segar pada spesifikasi dengan standar porsi karena tidak terdapat standar spesifikasi berat satuan bahan yang dibutuhkan, maka ukuran pada spesifikasi berpengaruh pada jumlah pemesanan bahan makanan. Standar spesifikasi jumlah pada daging dan ikan laut/segar seharusnya juga ditetapkan satuan berat untuk mengetahui kesesuaian besar porsi yang diperoleh dengan standar porsi.

Jenis ikan yang ada pada spesifikasi harus dijelaskan seperti jenis ikan yang digunakan di RSUD Sungai Dareh adalah ikan tuna. Spesifikasi penting dalam menentukan ukuran bahan yang dipesan sesuai dengan standar porsi untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai besar porsi yang diperoleh pasien.

4. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani pada Saat Proses Pemesanan di RSUD Sungai Dareh

Pemesanan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan bahan makanan sesuai menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah pasien yang ada. Tujuan dari proses pemesanan yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan. Pemesanan bahan makanan basah di RSUD Sungai Dareh dilakukan setiap hari.

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa hasil besar porsi pada saat proses pemesanan bahan makanan mentah didapatkan berat yang bervariasi. Data pada tabel 6 dapat diketahui bahwa persentase kesesuaian standar porsi yang ditetapkan rumah sakit dan besar porsi pada proses pemesanan bahan makanan dalam waktu yang berbeda selama penelitian 10 hari makanan biasa untuk lauk hewani dengan toleransi kesesuaian \pm 10%.

Daging ayam dapat dilihat kesesuaian besar porsi 100% dan 200%. Ukuran sesuai dengan standar dan ada yang melebihi dari standar porsi. Standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ayam dengan persentase 100% sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah. Besar porsi yang sesuai pada ayam terdapat pada hari ke 2, 3, 4, 7, 8 dan 9 dengan ukuran standar pemesanan 100 gram. Terdapat porsi yang melebihi, > (besar) dari standar yaitu pada hari ke 1 dan 6 dengan ukuran standar pemesanan 200 gram. Berdasarkan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ayam dengan persentase 200% belum

sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah.

Proses pemesanan bahan makanan sesuai spesifikasi yang ditetapkan dan jumlah pasien. Kesesuaian spesifikasi dengan standar porsi pada ayam tidak sesuai dengan standar, tetapi besar porsi pada saat pemesanan ayam terdapat 2 kategori yaitu sesuai dan tidak sesuai dengan standar porsi. RSUD Sungai Dareh tidak memiliki ukuran standar pemesanan yang tetap pada ayam, terdapat 2 ukuran yaitu 100 dan 200 gram, seharusnya rumah sakit menetapkan satu ukuran untuk menjadi standar pemesanan bahan makanan. Ukuran tersebut pada pemesanan dikalikan sebanyak jumlah pasien sehingga didapatkan jumlah pesanan bahan makanan yang harus sesuai dengan standar porsi.

Pemesanan pada daging sapi dikategorikan 100% sesuai dengan standar porsi. Selama 10 hari diperoleh standar pemesanan pada daging dengan ukuran yang sama yaitu 50 gram. Besar porsi ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna dapat dilihat kesesuaian besar porsi 100% dan 115%. Ukuran tersebut sesuai dengan standar porsi dan ada yang melebihi dari standar porsi. Berdasarkan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ikan laut/segar dengan persentase 100% sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah. Besar porsi dengan kesesuaian 100% terdapat pada hari ke 1, 2, 6 dan 7, ukuran standar pemesanan 65 gram.

Besar porsi dengan kesesuaian 115% terdapat pada hari ke 4, 5, 9 dan 10 dikategorikan melebihi standar, > (besar) dari standar porsi dengan ukuran standar pemesanan 75 gram. Terkait standar porsi yang telah

ditetapkan rumah sakit bahwa pada ikan laut/segar dengan persentase 115% belum sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah. Pemesanan pada ikan laut/segar tidak memiliki ukuran standar pemesanan yang tetap, melainkan beragam yaitu terdapat 2 ukuran 65 dan 75 gram, seharusnya rumah sakit menetapkan satu ukuran untuk menjadi standar pemesanan bahan makanan. Ukuran tersebut pada pemesanan dikalikan sebanyak jumlah pasien sehingga didapatkan jumlah pesanan bahan makanan.

Pemesanan pada telur dapat dilihat kesesuaian besar porsi 100%. Standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada telur dikategorikan sesuai dengan standar porsi. Selama 10 hari diperoleh standar pemesanan pada telur dengan ukuran yang sama yaitu 60 gram/butir. Pemesanan telur sesuai dengan standar porsi dan kesesuaian porsi telur berdasarkan spesifikasi sudah sesuai dengan standar porsi.

Ukuran standar pemesanan bahan jika dibandingkan dengan standar porsi pada Bahan Penukar Penuntun Diet edisi 4¹⁸ diperoleh kesesuaian daging ayam 250% dan 500%. Besar porsi pada ayam terlalu besar sehingga melebihi ukuran dari standar dan tidak terdapat ukuran standar yang tetap pada pemesanan bahan makanan. Pemesanan pada daging sapi dikategorikan 142% dengan ukuran porsi terlalu besar dan melebihi ukuran standar pada bahan penukar.

Besar porsi ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna dapat dilihat kesesuaian besar porsi 162% dan 187%. Besar porsi pada ikan laut/segar terlalu besar sehingga melebihi ukuran dari standar dan tidak terdapat ukuran standar yang tetap pada pemesanan bahan makanan. Pemesanan pada telur dapat dilihat kesesuaian besar porsi 109%. Ukuran porsi pada telur dapat dikategorikan sesuai standar porsi pada bahan penukar dengan toleransi kesesuaian sebesar 9%.

Proses pemesanan bahan makanan harus memperhatikan berat kotor atau bersih pada bahan. RSUD Sungai Dareh tidak mencantumkan keterangan bahan dalam berat bersih atau kotor dan tidak memperhatikan berat kotor dengan persen BDD pada saat pemesanan bahan agar sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Pemesanan bahan makanan dipengaruhi oleh spesifikasi bahan yang harus sesuai dengan standar porsi dan proses pemesanan akan mempengaruhi jumlah bahan pada proses penerimaan.

5. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani pada Saat Proses Penerimaan di RSUD Sungai Dareh

Penerimaan bahan makanan merupakan kelanjutan dari proses pemesanan bahan makanan. Fungsi unit penerimaan dapat digunakan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan pada awal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Jumlah bahan makanan yang diterima di RSUD Sungai Dareh yaitu sama dan sesuai dengan jumlah bahan yang dipesan.

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa hasil besar porsi pada saat proses penerimaan bahan makanan mentah didapatkan berat yang bervariasi. Data pada tabel 7 dapat diketahui bahwa persentase kesesuaian standar porsi dan besar porsi pada proses penerimaan bahan makanan dalam waktu yang berbeda selama penelitian 10 hari makanan biasa untuk lauk hewani dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$.

Daging ayam dapat dilihat kesesuaian besar porsi 100% dan 200%. Ukuran sesuai dengan standar dan ada yang melebihi dari standar porsi. Terkait standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ayam dengan persentase 100% sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah. Besar porsi yang sesuai pada ayam terdapat pada hari ke 2, 3, 4, 7, 8 dan 9 dengan ukuran standar penerimaan 100 gram. Terdapat porsi yang melebihi, > (besar) dari standar yaitu pada hari ke 1 dan 6 dengan ukuran standar penerimaan 200 gram. Berdasarkan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ayam dengan persentase 200% belum sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah.

Proses penerimaan bahan makanan sesuai spesifikasi yang ditetapkan dan pemesanan bahan makanan. Kesesuaian spesifikasi dengan standar porsi pada ayam tidak sesuai dengan standar, tetapi besar porsi pada saat penerimaan ayam terdapat 2 kategori yaitu sesuai dan tidak sesuai dengan standar porsi. RSUD Sungai Dareh tidak memiliki ukuran standar penerimaan yang tetap pada ayam, terdapat 2 ukuran yaitu 100 dan 200 gram, seharusnya rumah sakit menetapkan satu ukuran untuk menjadi

standar dalam penerimaan bahan makanan sesuai dengan jumlah bahan yang dipesan. Ukuran tersebut pada penerimaan sesuai dengan ukuran bahan dalam proses pemesanan dan harus sesuai dengan standar porsi.

Penerimaan bahan pada daging sapi dikategorikan 100% sesuai dengan standar porsi. Selama 10 hari diperoleh standar penerimaan pada daging dengan ukuran yang sama yaitu 50 gram. Besar porsi ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna dapat dilihat kesesuaian besar porsi 100% dan 115%. Ukuran tersebut sesuai dengan standar porsi dan ada yang melebihi dari standar porsi. Berdasarkan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ikan laut/segar dengan persentase 100% sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah. Besar porsi dengan kesesuaian 100% terdapat pada hari ke 1, 2, 6 dan 7, ukuran standar penerimaan 65 gram.

Besar porsi dengan kesesuaian 115% terdapat pada hari ke 4, 5, 9 dan 10 dikategorikan melebihi standar, > (besar) dari standar porsi dengan ukuran standar penerimaan 75 gram. Terdapat standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada ikan laut/segar dengan persentase 115% belum sesuai dengan standar porsi dalam berat bersih mentah. Penerimaan pada ikan laut/segar tidak memiliki ukuran standar yang tetap sesuai pemesanan, melainkan beragam yaitu terdapat 2 ukuran 65 dan 75 gram, seharusnya rumah sakit menetapkan satu ukuran untuk menjadi standar penerimaan bahan makanan yang sesuai dengan ukuran bahan pada pemesanan.

Penerimaan bahan pada telur dapat dilihat kesesuaian besar porsi 100%. Berdasarkan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit bahwa pada telur dikategorikan sesuai dengan standar porsi. Selama 10 hari diperoleh standar penerimaan pada telur dengan ukuran yang sama yaitu 60 gram/butir. Penerimaan bahan pada telur sesuai dengan jumlah pesanan bahan dan standar porsi. Kesesuaian penerimaan bahan untuk porsi telur pada spesifikasi sudah sesuai dengan standar porsi.

Ukuran standar penerimaan bahan jika dibandingkan dengan standar porsi pada Bahan Penukar Penuntun Diet edisi 4¹⁸ diperoleh kesesuaian daging ayam 250% dan 500%. Besar porsi pada ayam terlalu besar sehingga melebihi ukuran dari standar dan tidak terdapat ukuran standar yang tetap pada penerimaan bahan makanan sesuai jumlah bahan yang dipesan. Penerimaan pada daging sapi dikategorikan 142% dengan ukuran porsi terlalu besar dan melebihi ukuran standar pada bahan penukar.

Besar porsi ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna dapat dilihat kesesuaian besar porsi 162% dan 187%. Besar porsi pada ikan laut/segar terlalu besar sehingga melebihi ukuran dari standar dan tidak terdapat ukuran standar yang tetap pada penerimaan bahan makanan sesuai ukuran bahan dalam pemesanan. Penerimaan pada telur dapat dilihat kesesuaian besar porsi 109%. Ukuran porsi pada telur dapat dikategorikan sesuai standar porsi pada bahan penukar dengan toleransi kesesuaian sebesar 9%.

Proses penerimaan bahan makanan harus memperhatikan berat kotor atau bersih pada bahan. RSUD Sungai Dareh tidak memperhatikan

ukuran berat kotor dengan persen BDD pada saat penerimaan bahan agar sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Penerimaan bahan makanan dipengaruhi oleh spesifikasi bahan yang harus sesuai dengan standar porsi dan dipengaruhi oleh proses pemesanan terkait jumlah bahan yang diterima harus sesuai dengan jumlah bahan yang dipesan.

6. Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani pada Saat Proses Persiapan di RSUD Sungai Dareh

Persiapan bahan makanan dilakukan dalam rangka menyiapkan bahan makanan, alat sebelum dilakukan pemasakan. Persiapan bahan makanan merupakan kegiatan dimana bahan makanan siap untuk diolah. Kegiatan persiapan sangat menentukan hasil akhir dan jadi dari suatu makanan. Kegiatan persiapan termasuk bagian dari pengadaan bahan makanan diantaranya adalah melakukan pemotongan, menimbang dan membersihkan bahan makanan.

Berdasarkan tabel 8, besar porsi rata-rata dari penimbangan berat mentah bahan makanan pada proses persiapan sesuai siklus menu 10 hari dengan subjek 100 didapatkan berat yang bervariasi pada bahan lauk hewani yang akan diolah. Berat ayam tertinggi melebihi standar yaitu 120 gram dan terendah kurang dari standar 58,58 gram, didapatkan rata-rata berat bersihnya 85,22 gram dalam satu potong.

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa persentase kesesuaian standar porsi dan besar porsi dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$. Daging ayam dapat dilihat besar porsi yang tidak sesuai 55% dikategorikan belum sesuai dengan standar porsi, sedangkan yang sesuai 45% dengan kategori <

(kecil) dari standar porsi. Ketidaksesuaian lauk hewani pada ayam dengan 18 subjek yang sesuai dan yang tidak sesuai 22 subjek dari 40 subjek.

Berat daging yang tertinggi melebihi standar yaitu 58 gram, berat terendah 49 gram kurang dari standar dan didapatkan rata-rata sebesar 53 gram. Kesesuaian daging dikategorikan 83,3% sesuai dengan standar porsi, sedangkan yang tidak sesuai 16,6% dengan rata-rata besar porsi dapat dikategorikan > (besar) dari standar. Daging dengan subjek sebanyak 30 yang sesuai 25 subjek dan yang tidak sesuai 5 subjek.

Berat ikan laut/ikan segar yaitu ikan tuna berat tertinggi melebihi standar yaitu 81,6 gram dan berat terendah kurang dari standar yaitu sebesar 52 gram, didapatkan rata-rata berat bersihnya 65,13 gram dalam satu porsi. Persentase kesesuaian porsi ikan laut/ikan segar yang tidak sesuai 35%, sedangkan yang sesuai 65% dengan rata-rata besar porsi dapat dikategorikan > (besar) dari standar porsi. Kesesuaian ikan laut/ikan segar dengan subjek sebanyak 20 yang sesuai 13 subjek dan yang tidak sesuai 7 subjek.

Berat telur tertinggi sesuai standar yaitu 59,63 gram = 60 gram, berat terendah kurang dari standar yaitu 54,29 gram dan didapatkan berat rata-rata sebesar 56,42 gram dalam satu porsi. Persentase kesesuaian telur dikategorikan sudah sesuai 100% dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Rata-rata besar porsi dikategorikan < (kecil) dari standar. Telur dengan subjek sebanyak 10 dikategorikan sesuai dengan standar porsi.

Hasil analisis pengolahan data dari observasi dan mengukur berat bahan dengan penimbangan yang telah dilakukan yaitu ditemukan banyak perbedaan antara standar porsi makanan rumah sakit yang telah ditetapkan dengan besar porsi yang diperoleh. Perhitungan besar porsi dilakukan dengan penimbangan berat makanan menggunakan alat timbangan makanan digital dan data besar porsi yang diperoleh pada spesifikasi, proses pemesanan dan penerimaan bahan makanan. Terdapat 100 subjek lauk hewani dan didapatkan besar porsi yang bervariasi ada yang melebihi dari standar dan ada yang kurang dari standar yang telah ditetapkan sehingga terjadi ketidaksesuaian antara standar porsi dengan besar porsi.

Hal yang menjadi ketidaksesuaian besar porsi untuk lauk hewani ini berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, didapatkan bahwa dalam pemotongan lauk hewani terdapat potongan yang tidak sesuai dengan standar dikarenakan bahan makanan diperoleh dari pasar yang mana supplier terkadang kurang memperhatikan besar potongan bahan. Oleh sebab itu besar porsi tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit.

Pemotongan dilakukan oleh tenaga penjual di pasar. Pihak rumah sakit berusaha mengembalikan bahan yang tidak sesuai dengan spesifikasi bahan makanan. Petugas mengatakan bahwa bahan seperti daging ayam dan ikan laut/segar yang telah dipotong-potong tidak bisa ditambah atau dikurangi lagi. Penambahan atau pengurangan bahan makanan lauk hewani diluar porsi potongan yang telah disediakan, dapat mempengaruhi

tampilan estetika saat disajikan karena daging ayam atau ikan laut akan terbelah-belah.

Ukuran besar porsi tidak sesuai dengan standar porsi dikarenakan pada spesifikasi terdapat ukuran bahan makanan yang tidak sesuai yaitu pada ayam. Ukuran pada daging dan ikan laut/segar juga tidak dapat ditentukan kesesuaiannya. Saat proses pemesanan dan penerimaan bahan makanan juga terdapat ukuran bahan makanan yang tidak tepat sehingga berpengaruh terhadap besar porsi bahan yang akan diolah pada proses persiapan bahan makanan.

Berdasarkan penelitian di Instalasi Gizi RSUD Prof. DR. Margono Soekarjo, terdapat 40,4% ayam dikategorikan tidak sesuai dengan standar porsi. Berat rata-rata potongan ayam bervariasi yaitu sebesar 60-99 gram⁹. Penelitian di RSUD Bahteramas menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makan dengan besar porsi lauk hewani kategori kurang 3,57%¹². Hasil penelitian yang diperoleh, bahwa dalam pemotongan daging ayam atau ikan tidak ada penakaran khusus. Oleh sebab itu besar porsi tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit. Pemotongan dilakukan oleh juru masak yang sudah terbiasa¹².

Kesesuaian standar porsi daging ayam pada penelitian di RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar, berat yang didapatkan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh rumah sakit yaitu 83,3% pada saat melakukan penimbangan. Rata-rata berat yang didapatkan melebihi dari standar porsi sehingga dapat mempengaruhi kebutuhan pasien³.

Berdasarkan observasi yang dilakukan didapatkan bahwa dalam pemotongan daging ayam tidak ada penakaran khusus. Saat proses penerimaan lauk daging ayam dalam keadaan sudah dipotong-potong oleh rekanan sehingga besar potongan yang dihasilkan berbeda, baik dalam segi bentuk dan berat yang dihasilkan. Penimbangan daging dilakukan saat penerimaan bahan makanan dan daging dalam keadaan mentah setelah dipotong-potong³.

Hasil penelitian di RSUD Panembahan Bantul, penerimaan bahan makanan jenis lauk hewani 1,82% tidak tepat yaitu pada menu ke IV karena barang yang dipesan tidak datang. Pihak rekanan tetap melengkapi bahan makanan yang kurang. Bahan pada spesifikasi, 5,16% tidak tepat yaitu pada penerimaan menu I, II, IV¹³.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Siklus menu di RSUD Sungai Dareh menggunakan siklus menu 10 hari namun pada data yang diperoleh menunjukkan siklus menu 5 hari.
2. Standar porsi lauk hewani yang telah ditetapkan RSUD Sungai Dareh yaitu ayam 100 gram, daging 50 gram, ikan laut/ikan segar 65 gram dan telur 60 gram.
3. Kesesuaian besar porsi dengan standar porsi lauk hewani pada spesifikasi hanya terdapat 2 jenis yaitu pada ayam dan telur. Ayam kurang sesuai yaitu 71,4% dan telur sesuai 100%.
4. Proses pemesanan lauk hewani pada ayam tidak sesuai spesifikasi. Tidak terdapat ukuran standar pemesanan yang tetap pada ayam dan ikan laut/segar. Kesesuaian besar porsi untuk ayam 100% dan 200%, ikan laut/ikan segar 100% dan 115%. Daging sesuai 100% dan telur kesesuaiannya 100%.
5. Proses penerimaan lauk hewani pada ayam tidak sesuai spesifikasi. Tidak terdapat ukuran standar penerimaan yang tetap sesuai jumlah pesanan bahan pada ayam dan ikan laut/segar. Kesesuaian besar porsi untuk ayam 100% dan 200%, ikan laut/ikan segar 100% dan 115%. Daging sesuai 100% dan telur kesesuaiannya 100%.
6. Kesesuaian besar porsi dengan standar porsi lauk hewani pada proses persiapan untuk ayam 45% sesuai, daging 83,3% sesuai, ikan laut/ikan segar 65% sesuai dan telur 100% sesuai dengan standar porsi.

B. Saran

1. Pihak Instalasi Gizi RSUD Sungai Dareh lebih memperhatikan penetapan siklus menu rumah sakit.
2. Standar porsi yang ditetapkan terlalu besar untuk ayam, ikan laut/segar dan daging, pihak RSUD Sungai Dareh hendaknya menetapkan standar porsi dengan memperhatikan standar porsi sesuai bahan penukar pada pedoman yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA

1. Taqhi, SA. "Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo". *Media Kesehat Masy Indones*. 2014; 2(1) : 241-247.
2. Wayansari. "Kajian Ketepatan Porsi dan Nilai Gizi Lauk Hewani Menu Non Diet di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi". *Skripsi Thesis*. Published online 2019.
3. Putri R, Sofiyatin R, Abdi L, Chandradewi A. "Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam yang diterima pada Makanan Biasa. *J Gizi Prima*. 2019; 4(1) : 54.
4. Aswir, Misbah H. "Kesesuaian Besar Porsi Lauk Ikan terhadap Standar Porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI". *Photosynthetica*. 2018; 2(1) : 1-13.
5. Yasmin, F. "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Ketepatan Besar Porsi Nasi Tim di RSUD Pasar Rebo Jakarta". Published online 2019.
6. Bakri, Bachyar D. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
7. Insyirah, M. "Gambaran Besar Porsi Makanan dan Asupan Zat Gizi Makro Anak Asuh di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Bukittinggi Tahun 2021". 2021; 14(1) : 1-13.
8. Kusumayanti. "Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien Dewasa di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit". *Gizi Klin Indones (The Indones J Clin Nutr*. Published online 2016.
9. Khotimah, K. "Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Ayam di Instalasi Gizi RSUD Prof. DR. Margono Soekarjo Purwokerto". Published online 2018.
10. Kasim DA, Harikedua VT, Peruntu OL. "Asupan Makanan, Status Gizi dan Lama Hari Rawat Inap pada Pasien Penyakit Dalam di Rumah Sakit Advent Manado". *J Gizido*. 2016; 8 : 22-34.
11. Fithri, AA. "Gambaran Kesesuaian Porsi Daging Sapi, Daging Ayam Fillet dan Daging Kakap Fillet yang diterima dengan Standar Porsi Bahan Makanan Lauk Hewani di RS Roemani Muhammadiyah Semarang". Published online 2016.

12. Astuti, IAE. "Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit dengan Besar Porsi yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari". Published online 2018.
13. Cahyaningtyas, S. "Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul". Published online 2020.
14. Rizka, SN. "Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember". Published online 2021.
15. Puspita. "Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) di Rumah Sakit Daerah (RSD) Kalisat Kabupaten Jember". Published online 2022.
16. Avrillia, N. "Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember". Published online 2022.
17. Widyawati, RD. "Kesesuaian Besar Porsi Lauk Ikan terhadap Standar Porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI". Published online 2020.
18. Suharyati, dkk. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta: PERSAGI dan ASDI.
19. Fabiana, Meijon Fadul. "Penyelenggaraan Makanan Institusi". Published online 2019 : 7-28.
20. Ambarwati, R. "Menetapkan Standar RS dan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan". Published online 2016.
21. Putri, AK. "Gambaran Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Nasi, Bahan Makanan Lauk Hewani, Lauk Nabati pada Makanan Biasa di RSUD M. Natsir Solok Tahun 2021". *Karya Tulis Ilm*. Published online 2021.
22. Fini. "Produksi dan Kontribusi Protein dan Lemak Lauk Hewani pada Pasien Rawat Inap di RSUD Sekar Wangi Cibadak". Published online 2013 : 2-3.
23. Salsabila, T. "Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Makanan Biasa yang disajikan di Rumah Sakit". Published online 2020.

LAMPIRAN



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG



R. Siregar Pandak Rapi (Ruang) Padang 23544 Telp./Fax: (0753) 7062128
Jurusan Keperawatan (0753) 7061048, Faski Keperawatan Sektir (0753) 20145, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0753) 7060217-64600
Jurusan Gizi (0753) 7061790, Jurusan Kebidanan (0753) 443236, Prodi Kebidanan Bidan/Asis (0753) 25474
Jurusan Kesehatan Gigi (0753) 23045-23075, Jurusan Promosi Kesehatan
Website: <http://www.poltekkes-padang.ac.id>

Nomor : KH.03.02/ 537-90 /2022 Padang, 26 Desember 2022
Lampiran : -
Perihal : Mohon Izin Penelitian

Kepada Yth :
Direktur RSUD. Sungai Darah
Kabupaten Dharmasraya
di-
Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penyusunan Tugas Akhir sebagai persyaratan bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi untuk menyelesaikan pendidikannya, maka diwajibkan mahasiswa yang bersangkutan untuk melakukan penelitian yang berhubungan dengan topik Tugas Akhir yang akan diteliti. Adapun nama mahasiswa kami :

Nama : Mekar Ekwidini
NIM : 202110160
Topik Penelitian : -Gambaran Kecewaan Standar Porsi dan Besar Porsi Lemak
Howami pada Makanan Biasa di RSUD. Sungai Darah Tahun 2023
Tempat Penelitian : RSUD. Sungai Darah
Waktu : Desember 2022 s/d Juni 2023

Oleh sebab itu, Kami mohon Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian di tempat yang Bapak/Ibu pimpin.

Demikianlah kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan Terima Kasih.

Direktur Poltekkes Kemenkes Padang, -

R. Ekwidini, S.Kn, M.Kes, Sp. Gizi
NIP. 19720328 199503 2 001

Tembusan :
1. Arsip



PEMERINTAH KABUPATEN DHARMASRAYA
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SUNGAI DAREH
Jl. Lintas Sumatera Km 7 PL. Panjang Telp. 48953 - 48118 Fax 48347

Nomor : 900/468/RSUD/2022 Padang Panjang, 30 Desember 2022
Sifat : - 6 Jumadil Akhir 1444 H
Lampiran : - Kepada
Perihal : Izin Penelitian Direktur Poltekkes Kesehatan Padang
Di
Padang

Dengan Hormat,
Menindaklanjuti Surat Nomor : KH.03.02/09740/2022 Perihal Rekomendasi
Penelitian. Pada Prinsipnya kami menyetujui dan memberikan izin Penelitian
kepada :

Nama : Melkar Efrudiat
No Bp : 202110100
Judul Penelitian : Gambaran Kebersihan Standar Peralat dan Beas
Peralat Lunak Hewan Pada Makanan Binan di
RSUD Sungai Darah Tahun 2023
Jurusan/Fretil : D.III Gigi

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak boleh menyimpang dari kerangka serta tujuan magang
 2. Mematuhi peraturan yang berlaku di RSUD Sungai Darah
 3. Memberitahakan kedatangan serta maksud magang yang akan dilaksanakan dengan menunjukan surat-surat keterangan yang berhubungan dengan pengambilan data serta melaporkan diri sebelum meninggalkan lokasi magang.
 4. Menyampaikan hasil laporan kepada Direktur RSUD Sungai Darah Kepala Bidang Pelayanan.
 5. Bila terjadi penyimpangan/pelanggaran terhadap ketentuan diatas, maka surat rekomendasi ini dapat dicabut kembali.
 6. Magang dilakukan pada tanggal Desember 2022 s/d Juni 2023
- Demikianlah surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan
terima kasih.

Dibuatkan di Padang Panjang
Pada Tanggal 30 Desember 2022



Dr. H. Subandono, M.P.H
NIP.19750413 200312 2 005

Siklus Menu RSUD Sungai Dareh

Hari	Waktu				
	Makan pagi (06.00 WIB-07.00 WIB)	Snack (10.00 WIB)	Makan siang (12.00 WIB-13.00 WIB)	Snack (16.00 WIB)	Makan malam (17.30 WIB-18.30 WIB)
1	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi goreng/Lunak/Tim • Telur mata sapi (MB SK) • Telur gulai kuning (ML/Diit/SK) • Oseng-oseng tempe kacang tanah (MB SK) • Tempe gulai kuning (ML/Diit SK) • Salad selada+timun+tomat (MB/SK) • Tumis buncis+wortel (ML/Diit/SK) • Pepaya (SK) 	<ul style="list-style-type: none"> • Teh manis (SK) • Biskuit/bolu (SK) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi biasa/Lunak/Tim • Ayam bumbu kecap (MB/SK) • Ayam bumbu kecap (ML/SK) • Ayam sup +W + K (Diit/SK) • Tahu bumbu kecap (MB SK) • Tempe tumis (ML/Diit SK) • Tumis gambas+wortel (SK) • Jeruk manis (II/III/SK) 	<ul style="list-style-type: none"> • Teh manis (Dinner+II) • Rebus ubi+pisang (Dinner+II) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi biasa/Lunak/Tim • Ikan gulai padeh (MB SK) • Ikan pepes berkuah (ML/Diit SK) • Tempe gulai padeh (MB SK) • Tempe pepes (ML/Diit/SK) • Tumis wortel+toge (SK) • Semangka (SK)
2	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi biasa/Lunak/Tim • Telur goreng balado (MB/SK) • Telur gulai kuning (ML/Diit/SK) • Tahu goreng balado (MB/SK) • Tempe gulai kuning 	<ul style="list-style-type: none"> • Teh manis (SK) • Agar-agar gula aren 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi biasa/Lunak/Tim • Daging kalio (MB/SK) • Daging soup +W+K (ML/Diit SK) • Tempe tumis (MB/ML/Diit/SK) • Tumis kacang panjang+wortel (SK) 	<ul style="list-style-type: none"> • Teh manis (Dinner+II) • Roti bakar (Dinner+II) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi biasa/Lunak/Tim • Ayam opor (MB/ML/Diit/SK) • Tempe opor (MB/ML/Diit/SK) • Tumis labu siam+wortel (SK)

Lampiran B

	(ML/Diit/SK) • Tumis labu siam+wortel (SK) • Pepaya (II/III)		• Pisang (SK)		• Semangka (SK)
3	• Nasi biasa/Lunak/Tim • Ikan goreng balado (MB SK) • Ikan pepes (ML/Diit/SK) • Tahu goreng balado (MB SK) • Tempe pepes (ML/Diit/SK) • Tumis buncis+wortel (SK) • Pepaya (SK)	• Teh manis (SK) • Burjo	• Nasi biasa/Lunak/Tim • Ayam bumbu kecap (MB/SK) • Ayam bumbu kecap (ML/SK) • Ayam sup +W + K (Diit/SK) • Tahu bumbu kecap (MB SK) • Tempe tumis (ML/Diit SK) • Tumis toge+wortel (SK) • Semangka (II/III/SK)	• Teh manis (Dinner+II) • Bolu (Dinner+II)	• Nasi biasa/Lunak/Tim • Telur kalio (MB SK) • Telur gulai kuning (ML/Diit/SK) • Tempe kalio (MB SK) • Tempe gulai kuning (ML/Diit/SK) • Tumis wortel+labu siam (SK) • Pepaya (SK)
4	• Nasi biasa/Lunak/Tim • Ikan gulai padeh (MB SK) • Ikan pepes (ML/Diit/SK) • Tempe gulai padeh (MB SK) • Tempe pepes (ML/Diit/SK) • Tumis kacang panjang+wortel (SK) • Pepaya (II/III)	• Teh manis (SK) • Roti bakar	• Nasi biasa/Lunak/Tim • Dendeng goreng balado (MBSK) • Daging soup +wortel+kentang (ML SK) • Daging soup +wortel+kentang (Diit SK) • Tahu goreng balado (MB SK) • Tempe tumis (ML/Diit SK) • Tumis labu siam+wortel (SK)	• Teh manis (Dinner+II) • Biskuit (Dinner+II)	• Nasi biasa/Lunak/Tim • Telur goreng balado (MB/SK) • Telur gulai kuning (ML/Diit/SK) • Tahu goreng balado (MB/SK) • Tempe gulai kuning (ML/Diit/SK) • Tumis

Lampiran B

			•Pisang (SK)		wortel+buncis (SK) • Semangka (SK)
5	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi biasa/Lunak/Tim • Ayam goreng balado (MB SK) • Ayam kurma (ML/Diit/SK) • Tahu goreng balado (MB SK) • Tempe kurma (ML SK) • Tumis labu siam+wortel (SK) • Pepaya (SK) 	<ul style="list-style-type: none"> •Teh manis (SK) •Puding cemara 	<ul style="list-style-type: none"> •Nasi biasa/Lunak/Tim •Ikan pepes (MB/ML/Diit/SK) • Tempe pepes (MB/ML/Diit/SK) •Tumis buncis+wortel (SK) •Semangka (II/III) 	<ul style="list-style-type: none"> •Teh manis (Dinner+II) • Agar pelangi (Dinner+II) 	<ul style="list-style-type: none"> •Nasi biasa/Lunak/Tim • Ayam kalio (MB/SK) • Ayam kurma (ML/Diit/SK) • Tempe kalio (MB SK) • Tempe kurma (ML/Diit/SK) • Tumis wortel+labu siam (SK) • Pepaya (SK)

Standar Porsi Lauk Hewani di RSUD Sungai Dareh

Bahan Makanan	1 Porsi	BDD %
Ayam	100 gr	58
Daging	50 gr	100
Ikan laut/ikan segar	65 gr	80
Telur	60 gr	89

Hasil Penimbangan Bahan Makanan Lauk Hewani**1. Ayam**

Subjek	Berat Kotor (gram)	Berat Bersih (gram)	Kesesuaian Standar Porsi % (100 gr)
1	163,7	95	Sesuai
2	138	80,04	Tidak sesuai
3	108	62,64	Tidak sesuai
4	131	75,98	Tidak sesuai
5	177,5	103	Sesuai
6	123	71,34	Tidak sesuai
7	206,8	120	Tidak sesuai
8	127	73,6	Tidak sesuai
9	136	78,8	Tidak sesuai
10	142	82,36	Tidak sesuai
11	101	58,58	Tidak sesuai
12	134	77,72	Tidak sesuai
13	156	90,48	Sesuai
14	127	73,6	Tidak sesuai
15	155	90	Sesuai
16	138	80,04	Tidak sesuai
17	141	81,78	Tidak sesuai
18	164	95,12	Sesuai
19	167	96,86	Sesuai
20	128	74,24	Tidak sesuai
21	160	92,8	Sesuai
22	143	82,94	Tidak sesuai
23	156	90,48	Sesuai
24	161	93,38	Sesuai
25	133	77,14	Tidak sesuai
26	125	72,5	Tidak sesuai
27	155	90	Sesuai
28	168	97,44	Sesuai
29	144	83,52	Tidak sesuai
30	158	91,64	Sesuai
31	129	74,82	Tidak sesuai
32	131	75,98	Tidak sesuai

Lampiran C

33	160	92,8	Sesuai
34	162	93,96	Sesuai
35	128	74,24	Tidak sesuai
36	171	99,18	Sesuai
37	159	92,22	Sesuai
38	158	91,64	Sesuai
39	153	88,74	Tidak sesuai
40	159	92,22	Sesuai
Rata-rata	146,92	85,22	Tidak sesuai 55%
			Sesuai 45%

2. Daging

Subjek	Berat Bersih (gram)	Kesesuaian Standar Porsi % (100 gr)	
1	58	Tidak sesuai	
2	54	Sesuai	
3	55	Sesuai	
4	57	Tidak sesuai	
5	56	Tidak sesuai	
6	52	Sesuai	
7	50	Sesuai	
8	51	Sesuai	
9	57	Tidak sesuai	
10	53	Sesuai	
11	53	Sesuai	
12	56	Tidak sesuai	
13	49	Sesuai	
14	53	Sesuai	
15	55	Sesuai	
16	51	Sesuai	
17	52	Sesuai	
18	50	Sesuai	
19	50	Sesuai	
20	54	Sesuai	
21	52	Sesuai	
22	52	Sesuai	
23	53	Sesuai	
24	51	Sesuai	
25	50	Sesuai	
26	55	Sesuai	
27	52	Sesuai	
28	52	Sesuai	
29	53	Sesuai	
30	51	Sesuai	
Rata-rata	53	Tidak sesuai 16,6%	Sesuai 83,3%

3. Ikan laut/ikan segar

Subjek	Berat Bersih (gram)	Kesesuaian Standar Porsi % (100 gr)	
1	63	Sesuai	
2	62	Sesuai	
3	64,8	Sesuai	
4	64	Sesuai	
5	64	Sesuai	
6	65	Sesuai	
7	81,6	Tidak sesuai	
8	69	Sesuai	
9	73	Tidak sesuai	
10	58,4	Sesuai	
11	64,8	Sesuai	
12	68	Sesuai	
13	57	Tidak sesuai	
14	65	Sesuai	
15	55	Tidak sesuai	
16	60	Sesuai	
17	68	Sesuai	
18	72	Tidak sesuai	
19	76	Tidak sesuai	
20	52	Tidak sesuai	
Rata-rata	65,13	Tidak sesuai 35%	Sesuai 65%

4. Telur

Subjek	Berat Kotor (gram)	Berat Bersih (gram)	Kesesuaian Standar Porsi % (100 gr)
1	65	57,85	Sesuai
2	61	54,29	Sesuai
3	63	56,07	Sesuai
4	62	55,18	Sesuai
5	63	56,07	Sesuai
6	61	54,29	Sesuai
7	62	55,18	Sesuai
8	64	56,96	Sesuai
9	67	59,63	Sesuai
10	66	58,74	Sesuai
Rata-rata	63,4	56,42	100%

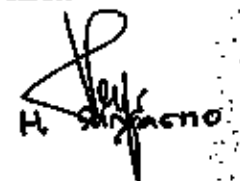
**DAFTAR SURVEY HARGA KPRI RSUD SUNGAI DAREH BAHAN
MAKANAN SESUAI SPESIFIKASI TAHUN 2023**

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	SATUAN	HARGA
1	Daging sapi	Segar, bersih, tidak berurat, tidak berlemak, berasal dari tempat pemotongan resmi	Kg	Rp135.000
2	Ikan laut/ikan segar	Segar, baru, tidak berlendir, insang merah, tidak berbau anyir, tidak pakai kepala dan ekor	Kg	Rp60.500
3	Daging ayam	Segar, bersih, tidak berbau, umur ± 2 bulan, tanpa kaki, sayap, kepala, berasal dari tempat pemotongan resmi 1 kg/14 ptg	Kg	Rp38.000
4	Telur ayam	Kulit coklat, bersih, isi 15 btr/kg, tidak busuk, tidak retak	Btr	Rp1.700

CATATAN : HARGA SUDAH TERMASUK PPN dan PPh

Pulau Punjung, Desember 2023

KPRI SUNGAI DAREH


(H. Suryanto)



PEMERINTAH KABUPATEN DIARMASRAYA
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SUNGAI DAREH
Alamat : Jl. Liris Sasatera Km.2 Kec.Palen Panjang
Telp.No. (0754) 40347,Fax. (0754) 40347
Website : <http://rsud.dharmasrayasarakab.go.id>



Nomor : 70 / Umum/RSUD -2023
Lampiran : 1 (Satu) Lembar
Perihal : Pesanan Bahan Makanan Batah

Pulau Pinang, 30 Maret 2023

Kepada Yth.
Penanggung jawab
KPRI RSUD Sungai Dareh
Di

Pulau Pinang

Dengan hormat,

Berdasarkan Rincian Dokumen Pelaksanaan Anggaran (RBA - BLUD) RSUD Sungai Dareh Tahun 2023 Nomor : A.1/L.02.0.00.0.00.02.0000/001/2023 tanggal 2 Januari 2023 tentang anggaran RSUD Sungai Dareh, maka bersama ini kami pesan barang berupa Bahan Makanan batah untuk keperluan Paket Diet Pasien tanggal 30 bulan Maret tahun 2023 di RSUD Sungai Dareh,dengan rincian kebutuhan bahan makanan dan minuman terlampir.

Perlu kami sampaikan bahwa biaya yang timbul akibat pemesanan ini di bebarkan kepada RBA - BLUD RSUD Sungai Dareh Tahun Anggaran 2023.

Demikianlah pesan an ini kami buat, atas kerja samanya kami ucapkan terimakasih.

Pemesan
Pejabat Pengadaan Barang Jasa (PPBJ)
RSUD Sungai Dareh

(*Mimot Simamarta,SE*)
Nip. 19850222 201001 1 028

Terbinau ditampikan :

1. Bagian Keuangan RSUD Sungai Dareh
2. Bendaharawan Barang
3. Arsip

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Paslon

Hari Senin Tanggal 20 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	15,2
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,89
4	Tempe	Kg	5,25
5	Tahu	Kg	4,9
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	9,5
8	Buncis	Kg	8
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	1,5
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	9,5
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,1
17	Apel	Kg	0,6
18	Jeruk Manis	Kg	1,5
19	Pepaya	Kg	10,65
20	Pear	Kg	1
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	18,85
23	Asam kandis	Kg	0,076
24	Bawang Merah	Kg	1,139
25	Bawang Putih	Kg	1,17
26	Bawang Bombol	Kg	0,3506
27	Bawang Putih	Kg	0,547
28	Cabe Merah	Kg	0,54
29	Daun Kunyit	Kg	0,26
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,105
31	Daun Salam	Kg	0,15
32	Daun seledri	Kg	0,1933
33	Jahe	Kg	0,119
34	Jeruk Nipis	Kg	0,744
35	Kunyit	Kg	0,0623
36	Laos	Kg	0,079
37	Seral	Kg	0,1069
38	Santan Murni	Kg	1,455
39	Tomat Masak	Kg	2,985
40	Bungo Lawang	Kg	0,00458
41	Cengkeh	Kg	0,0115
42	Gardamunggu	Kg	0,0144
43	Kulit Manis	Kg	0,0223
44	Ketumbar	Kg	0,0223
45	Kemiri	Kg	0,0268
46	Pala	Kg	0,0108

LAMPIRAN : PESAMAN

Bahan Makanan Basah Pasien
Hari Selesai Tanggal 21 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	5,8
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	3,875
4	Tempe	Kg	3,35
5	Tahu	Kg	8,95
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	7,125
9	Gambas	Kg	7,125
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,125
14	Ubi Rambat	Kg	2,4
15	Pisang Batu	Kg	2,4
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	0,7
18	Jeruk Manis	Kg	1
19	Pepaya	Kg	10,4
20	Pear	Kg	0,7
21	Pisang Ambon	Bh	2
22	Sem. ngka	Kg	12,75
23	Asam kandis	Kg	0,057
24	Bawang Merah	Kg	0,914
25	Bawang Putih	Kg	0,87
26	Bawang Bombal	Kg	0,53
27	Bawang Prei	Kg	0,47
28	Cabe Merah	Kg	0,45
29	Daun Kuryit	Kg	0,285
30	Daun Jeruk Furut	Kg	0,285
31	Daun Salam	Kg	0,285
32	Daun seledri	Kg	0,202
33	Jahe	Kg	0,293
34	Jeruk Nipis	Kg	1,195
35	Kunyit	Kg	0,0775
36	Laos	Kg	0,0974
37	Serai	Kg	0,2925
38	Santan Murni	Kg	1,525
39	Tomat Masak	Kg	2,45
40	Bungo Lawang	Kg	0,00772
41	Cengkeh	Kg	0,0235
42	Gardamunggu	Kg	0,021
43	Kulit Manis	Kg	0,0474
44	Ketumbar	Kg	0,042
45	Kemiri	Kg	0,079
46	Pala	Kg	0,0131

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien
Hari Rabu Tanggal 22 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	6
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,025
3	Ikan laut/Ikan segar	Kg	0
4	Tempe	Kg	3,5
5	Tahu	Kg	4,2
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	7,5
11	Labu Siam	Kg	7,5
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,5
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,1
17	Apel	Kg	0,55
18	Jeruk Manis	Kg	1
19	Pepaya	Kg	7,5
20	Pear	Kg	0,775
21	Pisang Ambon	Bh	59
22	Semangka	Kg	8,6
23	Asam kandis	Kg	0,06
24	Bawang Merah	Kg	0,784
25	Bawang Putih	Kg	0,802
26	Bawang Bombal	Kg	0,47
27	Bawang Prai	Kg	0,514
28	Cabe Merah	Kg	0,425
29	Daun Kunyit	Kg	0,3
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,3
31	Daun Salam	Kg	0,23
32	Daun seledri	Kg	0,138
33	Jahe	Kg	0,198
34	Jeruk Nipis	Kg	0,464
35	Kunyit	Kg	0,0632
36	Laos	Kg	0,0559
37	Serai	Kg	0,2996
38	Santan Murni	Kg	1,41
39	Tomat Masak	Kg	1,63
40	Bungo Lawang	Kg	0,0023
41	Cengkeh	Kg	0,0201
42	Garamunggu	Kg	0,0144
43	Kulit Manis	Kg	0,0364
44	Ketunbar	Kg	0,0503
45	Kemiri	Kg	0,0398
46	Pala	Kg	0,0196

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Kamis Tanggal 23 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	6,4
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/Ikan segar	Kg	4,17
4	Tempe	Kg	3,8
5	Tahu	Kg	4,4
6	Kacang Ijo	Kg	2,24
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	8
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	8
13	Wortel	Kg	8
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	6,4
17	Apel	Kg	0,9
18	Jeruk Manis	Kg	1,2
19	Peprya	Kg	16,8
20	Pear	Kg	0,75
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	9
23	Asam kandis	Kg	0,064
24	Bawang Merah	Kg	0,974
25	Bawang Putih	Kg	0,908
26	Bawang Bombai	Kg	0,4848
27	Bawang Prei	Kg	0,285
28	Cabe Merah	Kg	0,2385
29	Daun Kuryit	Kg	0,228
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1215
31	Daun Sefam	Kg	0,1215
32	Daun seledri	Kg	0,2505
33	Jahe	Kg	0,131
34	Jeruk Nipis	Kg	0,9245
35	Kuryit	Kg	0,0319
36	Leos	Kg	0,0488
37	Seral	Kg	0,088
38	Santan Murni	Kg	1,66
39	Tomat Masak	Kg	2,569
40	Bungo Lawang	Kg	0,00256
41	Cengkeh	Kg	0,01515
42	Gerdamunggu	Kg	0,0172
43	Kufit Manis	Kg	0,0162
44	Ketumbar	Kg	0,0222
45	Kemiri	Kg	0,0262
46	Pala	Kg	0,0119

LAMPIRAN V : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari/Jumat Tanggal 24 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	0
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,2
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,005
4	Tempe	Kg	8,9
5	Tahu	Kg	4,5
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	7,875
11	Labu Siam	Kg	7,875
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,875
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	0,8
18	Jeruk Manis	Kg	0,8
19	Pepaya	Kg	8,7
20	Pear	Kg	0,65
21	Pisang Ambon	Bh	69
22	Semangka	Kg	8,7
23	Asam kandis	Kg	0,063
24	Bawang Merah	Kg	0,985
25	Bawang Putih	Kg	1,215
26	Bawang Bombai	Kg	0,4965
27	Bawang Preh	Kg	0,2615
28	Cabe Merah	Kg	0,114
29	Daun Kunyit	Kg	0,1195
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,117
31	Daun Salam	Kg	0,1195
32	Daun seledri	Kg	0,2215
33	Jahe	Kg	0,1215
34	Jeruk Nipis	Kg	0,822
35	Kunyit	Kg	0,0479
36	Laos	Kg	0,043
37	Seral	Kg	0,1104
38	Santan Murni	Kg	1,76
39	Tomat Masak	Kg	2,115
40	Bungo Lawang	Kg	0,0012
41	Cerai-kerai	Kg	0,0385
42	Gardamunggu	Kg	0,0213
43	Kulit Manis	Kg	0,008
44	Ketumbar	Kg	0,036
45	Kemiri	Kg	0,025
46	Pala	Kg	0,0050

LAMPIRAN ; PESAMAN

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Sabtu Tanggal 25 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	13,4
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,275
4	Tempe	Kg	5,1
5	Tahu	Kg	4,65
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	8,975
8	Buncis	Kg	7
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	1,375
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	8,375
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,2
17	Apel	Kg	0,725
18	Jeruk Manis	Kg	1,7
19	Pepaya	Kg	9,2
20	Pear	Kg	1,125
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	15,8
23	Asam kandis	Kg	0,067
24	Bawang Merah	Kg	1,105
25	Bawang Putih	Kg	1,17
26	Bawang Bombal	Kg	0,4164
27	Bawang Prei	Kg	0,449
28	Cabe Merah	Kg	0,36
29	Daun Kunyit	Kg	0,251
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1305
31	Daun Salam	Kg	0,1505
32	Daun seledri	Kg	0,2032
33	Jahe	Kg	0,1415
34	Jeruk Nipis	Kg	0,956
35	Kunyit	Kg	0,0498
36	Laos	Kg	0,0675
37	Seral	Kg	0,11
38	Santan Murni	Kg	1,44
39	Tomat Masak	Kg	2,88
40	Bungo Lawang	Kg	0,0036
41	Cengkeh	Kg	0,016
42	Gerdamunggu	Kg	0,0178
43	Kulit Manis	Kg	0,0248
44	Katumbur	Kg	0,0273
45	Kemiri	Kg	0,0303
46	Pala	Kg	0,0113

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Minggu Tanggal 26 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	5,75
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/Ikan segar	Kg	3,79
4	Tempe	Kg	3,7
5	Tahu	Kg	4,4
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	7,125
9	Gambas	Kg	7,125
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,125
14	Ubi Rambat	Kg	3,75
15	Pisang Batu	Kg	3,75
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	1,05
18	Jeruk Manis	Kg	1,7
19	Pepaya	Kg	9,7
20	Pear	Kg	1,05
21	Pisang Ambon	Bh	1
22	Samangka	Kg	11,7
23	Asam kandis	Kg	0,057
24	Bawang Merah	Kg	1,178
25	Bawang Putih	Kg	1,035
26	Bawang Bombai	Kg	0,69
27	Bawang Prei	Kg	0,466
28	Cabe Merah	Kg	0,39
29	Daun Kumyit	Kg	0,285
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,285
31	Daun Salam	Kg	0,285
32	Daun seledri	Kg	0,2115
33	Jahe	Kg	0,247
34	Jeruk Nipis	Kg	1,211
35	Kumyit	Kg	0,0745
36	Laos	Kg	0,0887
37	Serai	Kg	0,2907
38	Santol 1 Murni	Kg	1,835
39	Tomat Merah	Kg	2,655
40	Bungo Lawang	Kg	0,00632
41	Cengkeh	Kg	0,0302
42	Gardamunggu	Kg	0,0283
43	Kulit Manis	Kg	0,0469
44	Ketumbar	Kg	0,0387
45	Kemiri	Kg	0,0882
46	Pala	Kg	0,0115

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien
Hari Senin Tanggal 27 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	7,8
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,925
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	0
4	Tempe	Kg	4,9
5	Tahu	Kg	5,7
6	Kacang Bjo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gembas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	9,75
11	Labu Siam	Kg	9,75
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	9,75
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,1
17	Apel	Kg	0,625
18	Jeruk Manis	Kg	2
19	Pepaya	Kg	8,8
20	Pear	Kg	1,525
21	Pisang Ambon	Bh	77
22	Semangka	Kg	10,8
23	Asam kandis	Kg	0,078
24	Bawang Merah	Kg	1,11
25	Bawang Putih	Kg	1,296
26	Bawang Bombal	Kg	0,705
27	Bawang Prei	Kg	0,622
28	Cabe Merah	Kg	0,57
29	Daun Kuryit	Kg	0,39
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,39
31	Daun Salam	Kg	0,28
32	Daun seledri	Kg	0,2525
33	Jajhe	Kg	0,253
34	Jeruk Nipis	Kg	0,8095
35	Kuryit	Kg	0,077
36	Leos	Kg	0,0746
37	Seral	Kg	0,3894
38	Santan Murni	Kg	1,99
39	Tomat Masak	Kg	2,47
40	Bungo Lawang	Kg	0,0027
41	Cengkeh	Kg	0,0318
42	Gerdamungu	Kg	0,0197
43	Kulit Manis	Kg	0,0457
44	Ketumbar	Kg	0,0584
45	Keniri	Kg	0,0509
46	Pala	Kg	0,0188

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Selasa Tanggal 28 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	7,8
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Xg	5,22
4	Tempe	Kg	5,1
5	Tahu	Kg	5,9
6	Kacang Ijo	Kg	2,695
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	9,625
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	9,625
13	Wortel	Kg	9,625
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	7,7
17	Apel	Kg	1,55
18	Jeruk Manis	Kg	2,1
19	Pepaya	Kg	18,9
20	Pear	Kg	1,33
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	10,5
23	Asam kandis	Kg	0,077
24	Bawang Merah	Kg	1,459
25	Bawang Putih	Kg	1,934
26	Bawang Bombai	Kg	0,7794
27	Bawang Prei	Kg	0,475
28	Cabe Merah	Kg	0,293
29	Daun Kunyit	Kg	0,287
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1645
31	Daun Salam	Kg	0,1645
32	Daun seledri	Kg	0,3315
33	Jahe	Kg	0,1755
34	Jeruk Nipis	Kg	1,416
35	Kunyit	Kg	0,0446
36	Leos	Kg	0,0674
37	Seral	Kg	0,1055
38	Santan Murni	Kg	2,17
39	Tomat Masak	Kg	3,347
40	Bungo Lawang	Kg	0,0036
41	Cengkeh	Kg	0,02015
42	Gardamunggu	Kg	0,0255
43	Kulit Manis	Kg	0,0182
44	Katumbur	Kg	0,0292
45	Kemiri	Kg	0,0337
46	Pala	Kg	0,0117

LAMPIRAN : PESANAN

Bahan Makanan Basah Pasien
Hari Rabu Tanggal 29 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	0
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,7
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,545
4	Tempe	Kg	4,35
5	Tahu	Kg	4,95
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	9
11	Labu Siam	Kg	9
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	9
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	0,85
18	Jeruk Manis	Kg	0,85
19	Pepaya	Kg	10,05
20	Pear	Kg	0,75
21	Pisang Ambon	Bh	72
22	Semangka	Kg	10,05
23	Asam kandis	Kg	0,072
24	Bawang Merah	Kg	1,095
25	Bawang Putih	Kg	1,505
26	Bawang Bombol	Kg	0,427
27	Bawang Prei	Kg	0,287
28	Cabe Merah	Kg	0,2385
29	Daun Kunyit	Kg	0,115
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1185
31	Daun Salam	Kg	0,115
32	Daun seledri	Kg	0,207
33	Jahe	Kg	0,117
34	Jeruk Nipis	Kg	0,7155
35	Kunyit	Kg	0,0521
36	Laos	Kg	0,049
37	Serai	Kg	0,1178
38	Santan Murni	Kg	2,045
39	Tomat Masak	Kg	1,965
40	Bungo Lawang	Kg	0,00118
41	Cengkeh	Kg	0,0425
42	Gardamunggu	Kg	0,0206
43	Kulit Manis	Kg	0,01
44	Ketumbar	Kg	0,041
45	Kemiri	Kg	0,03
46	Pala	Kg	0,0080

PENGELUARAN DAIHAN MAKANAN BASAH

BARATANGGAI, 20 Maret 2023

No	Nomenklatur (3)	STAN	STANDAR FORM / KELAS RAWATAN												JUMLAH PASIEN / KELAS RAWATAN												Total
			VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		YKTP		VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		YKTP				
			SDP	ML/SDP	ME	ML/ME	ME	ML/ME	ME	ML/ME	ME	ML/ME	ME	ML/ME	SDP	ML/SDP	ME	ML/ME	ME	ML/ME	ME	ML/ME	ME	ML/ME			
1			



 Nelly A. S. Nurp.

 No. 399112310062002

Yang 44 Mendapat Laporan

PENGELUARAN BAHAN MAKANAN BASAH

MANUFAKTURIAL 10 Revisi 23 Maret 2011

No	Nama Bahan (K)	STAN	STANDAR POSISI / KELAS RAWATAN												Jumlah Pasien / Kelas Rawatan										TOTAL		
			VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III			TKTP	
			MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH	MR	M/MSH		MR	M/MSH
1	Asam Klorida 1000 mg	02	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
2	Asam Lembar 1000 mg	02	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01



 NIK: 340201001002
 NO: 19791023000002000

Vidya Mulyanti Lestari

PENGELUARAN BAHAN MAKANAN BASAH

RSAR/TAJUGAL, 10 April 2022

No	Barang Makanan (181)	BTN	STANDAR FORM/KELAS RAWATAN												JUMLAH PASIEN/KELAS RAWATAN												TOTAL
			VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		
			MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	MR	ML/MS	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	


 N. S. P. A. Group 4
 NIP. 1981120199072000

Yang Mantera Laksana

PENGELAIARAN BAJIAN MAKANAN BASAH

MARIYANGGAL, tanggal 24 Maret 2023

No	Bahan Makanan (BV)	STN	STANDAR PORSI / KELAS KAWAYAN										JUNJIAN PASIEN / KELAS KAWAYAN										TOTAL						
			VIP		IKU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		VIP		IKU		KELAS I		KELAS II			KELAS III		TKTP			
			MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR		MR	ML/GR	MR	ML/GR		
1	Beras (domestik)	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Beras (impor)	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Minyak goreng	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Gula	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Margarin	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Keju	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Susu	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Yoghurt	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Egg	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Chicken	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Beef	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Pork	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13	Fish	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	Seafood	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15	Vegetables	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Fruits	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Spices	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18	Herbs	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Condiments	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Alcohol	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21	Beverages	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Snacks	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23	Others	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

[Handwritten Signature]
 Kepala Laboratorium
 No. 102/100/1000/2023

Yang Bertanggung Jawab
[Handwritten Signature]
 No. 1000/2023

PENGELUARAN BAHAN MAKANAN BASAH

PERIODE: 1 Januari 2013 - 31 Desember 2013

No	Bahan Makanan (1)	STN	STANDAR FOMET/KELAS RAWATAN												JUMLAH BAHAN/KELAS RAWATAN												TOTAL
			VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		
			NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	NIB	MLANS	
1	Beras	kg	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	
2	...	kg



Tang. Hutan Lapan
Rani
 1 Januari 2013


FENGLUARAN BAHAN MAKANAN BASAH

MAHAYANGGAL 1 Revisi 17 April 2022

No	Nama Makanan (IV)	STN	STANDAR PORSI / KELAS RAWATAN												JUMLAH PASIEN / KELAS RAWATAN								TOTAL				
			VIP		ICU		KELAS I		KELAS II		KELAS III		TKTP		VIP		ICU		KELAS I		KELAS II			KELAS III		TKTP	
			MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR	MR	ML/GR		MR	ML/GR	MR	ML/GR
1	

3. Tanggapan

 NIP. 19711102 1980 2 000

Meng Attribusi Laporan

 NIP. 1980 2 1000 5 00



PEMERINTAH KABUPATEN DHARMASRAYA
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH SUNGAI DAREH
Alamat: Jl. Lintas Sumatera Km.2 Kec.Pulau punjung
Telp.No. (0754) 40347, Fax.(0754) 40347
Website : <http://rsud.dharmasraya.go.id>



BERITA ACARA SERAH TERIMA BARANG

ND : 00 / BASTB / III / RSUD - 2023

Pada hari ini *Rabu* tanggal *Dua Puluh Sembilan* bulan *Mei* tahun *Dua Ribu Dua Puluh Tiga* kami yang bertanda tangan di bawah ini :


1. Nama : *Defi Frianti, A.Md. RM*
Nip : *19831229 200804 2 001*
Jabatan : *Ketua Tim Teknis Penerima/ Pemeriksa Bahan Makanan Minuman Pasien dan Pegawai, selanjutnya disebut PIHAK PERTAMA (I)*
Alamat : *Pulau Punjung*
2. Nama : *Rasmidi, Anad. Gz*
Nip : *19671226 199003 1 004*
Jabatan : *Petugas Gudang Bahan Makanan Instalasi Gizi, selanjutnya disebut PIHAK KEDUA (II)*
Alamat : *Pulau Punjung*

Bersama - sama menandatangani Berita Acara Serah Terima Barang, dimana Pihak Pertama (I) telah menyerahkan barang RSUD Sungai Dareh berupa *Bahan Makanan* untuk keperluan *Paket Diet Pasien*, kepada Pihak Kedua (II), dan Pihak Kedua (II) telah menerima barang dalam keadaan baik, cukup kualitas dan kuantitas sesuai yang tertera pada Surat Pecanan Bahan Makanan terlampir.

Demikianlah Berita Acara Serah Terima Barang ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pulau Punjung, tanggal tersebut diatas

YANG MENEMPA
PETUGAS GUDANG BAHAN MAKANAN
INSTALASI GIZI
PIHAK PERTAMA (II)


(*Rasmidi, Anad. Gz*)
Nip : *19671226 199003 1 004*

YANG MENYERAHKAN
KETUA TIM TEKNIK PENERIMA/
Pemeriksa BARANG
PIHAK PERTAMA (I)


(*DEFI FRIANTI, A.Md. RM*)
Nip : *19831229 200804 2 001*

LAMPIRAN I Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Senin Tanggal 20 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	15,2
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan leut/Ikan segar	Kg	4,89
4	Tempe	Kg	5,25
5	Tahu	Kg	4,9
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	9,5
8	Buncis	Kg	8
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	1,5
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	9,5
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,1
17	Apel	Kg	0,6
18	Jajuk Manis	Kg	1,5
19	Pepeya	Kg	10,65
20	Pear	Kg	1
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	18,95
23	Asam kandis	Kg	0,076
24	Bawang Merah	Kg	1,139
25	Bawang Putih	Kg	1,17
26	Bawang Bombai	Kg	0,3508
27	Bawang Prial	Kg	0,547
28	Cabe Merah	Kg	0,54
29	Daun Kuyit	Kg	0,26
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,105
31	Daun Salam	Kg	0,15
32	Daun seledri	Kg	0,1933
33	Jelutau	Kg	0,119
34	Jeruk Nipis	Kg	0,744
35	Kuyit	Kg	0,0623
36	Laos	Kg	0,079
37	Seral	Kg	0,1063
38	Santan Murni	Kg	1,435
39	Tomat Masak	Kg	2,985
40	Bungo Lawang	Kg	0,00458
41	Cengkeh	Kg	0,0115
42	Gardamunggo	Kg	0,0144
43	Kulit Manis	Kg	0,0223
44	Katumbur	Kg	0,0223
45	Kanuri	Kg	0,0268
46	Pala	Kg	0,0108

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Pasten
Hari Selasa Tanggal 21 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	5,8
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan leut/ikan segar	Kg	3,875
4	Tempe	Kg	3,35
5	Tahu	Kg	3,95
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	7,125
9	Gambas	Kg	7,125
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,125
14	Ubi Rambat	Kg	2,4
15	Pisang Batu	Kg	2,4
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	0,7
18	Jeruk Manis	Kg	1
19	Pepaya	Kg	10,4
20	Pear	Kg	0,7
21	Pisang Ambon	Bh	2
22	Semangka	Kg	12,75
23	Asam kandis	Kg	0,057
24	Bawang Merah	Kg	0,914
25	Bawang Putih	Kg	0,87
26	Bawang Bombal	Kg	0,53
27	Bawang Prei	Kg	0,47
28	Cabe Merah	Kg	0,45
29	Daun Kumit	Kg	0,285
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,285
31	Daun Salam	Kg	0,285
32	Daun seledri	Kg	0,202
33	Jahe	Kg	0,293
34	Jeruk Nipis	Kg	1,195
35	Kumit	Kg	0,0775
36	Laos	Kg	0,0974
37	Seral	Kg	0,2925
38	Santan Murni	Kg	1,525
39	Tomat Masak	Kg	2,45
40	Bungo Lawang	Kg	0,00772
41	Cengkeh	Kg	0,0235
42	Gardamunggu	Kg	0,021
43	Kulit Manis	Kg	0,0474
44	Ketumbar	Kg	0,042
45	Kemiri	Kg	0,079
46	Pala	Kg	0,0191

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)
 Bahan Makanan Basah Pasien
 Hari Rabu Tanggal 22 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	6
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,025
3	Ikan leut/Ikan segar	Kg	0
4	Tempe	Kg	3,5
5	Tahu	Kg	4,2
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	7,5
11	Labu Siam	Kg	7,5
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,5
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,1
17	Apel	Kg	0,55
18	Jeruk Manis	Kg	1
19	Pepaya	Kg	7,6
20	Pear	Kg	0,775
21	Pisang Ambon	Bh	59
22	Semangka	Kg	3,6
23	Asem kandis	Kg	0,06
24	Bawang Merah	Kg	0,784
25	Bawang Putih	Kg	0,802
26	Bawang Bombai	Kg	0,47
27	Bawang Putih	Kg	0,514
28	Cabe Merah	Kg	0,425
29	Daun Kunyit	Kg	0,9
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,3
31	Daun Salam	Kg	0,23
32	Daun seledri	Kg	0,138
33	Jaha	Kg	0,196
34	Jeruk Nipis	Kg	0,464
35	Kunyit	Kg	0,0632
36	Laos	Kg	0,0559
37	Serai	Kg	0,2996
38	Santan Murni	Kg	1,41
39	Tomat Masak	Kg	1,63
40	Bunga Lawang	Kg	0,0023
41	Cengkeh	Kg	0,0201
42	Gerdansunggu	Kg	0,0144
43	Kulit Manis	Kg	0,0364
44	Ketumbar	Kg	0,0508
45	Kemiri	Kg	0,0398
46	Pala	Kg	0,0186

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)
 Bahan Makanan Basah Pasien
 Hari Kamis Tanggal 23 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	6,4
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,17
4	Tempe	Kg	3,8
5	Tahu	Kg	4,4
6	Kacang Ijo	Kg	2,24
7	Beyers Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	8
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	8
13	Wortel	Kg	8
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	6,4
17	Apel	Kg	0,9
18	Jeruk Manis	Kg	1,2
19	Pepaya	Kg	16,8
20	Pear	Kg	0,75
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	9
23	Asam kandis	Kg	0,064
24	Bawang Merah	Kg	0,974
25	Bawang Putih	Kg	0,908
26	Bawang Bombai	Kg	0,4848
27	Bawang Putih	Kg	0,285
28	Cabe Merah	Kg	0,2385
29	Daun Kuryit	Kg	0,228
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1215
31	Daun Salam	Kg	0,1215
32	Daun seledri	Kg	0,2505
33	Jabe	Kg	0,131
34	Jeruk Nipis	Kg	0,9245
35	Kunyit	Kg	0,0819
36	Laos	Kg	0,0488
37	Seri	Kg	0,088
38	Santen Murni	Kg	1,68
39	Tomat Masak	Kg	2,649
40	Bungo Lawang	Kg	0,00256
41	Cengkeh	Kg	0,01515
42	Gardamungu	Kg	0,0172
43	Kulit Manis	Kg	0,0162
44	Ketumbar	Kg	0,0222
45	Kemiri	Kg	0,0262
46	Pala	Kg	0,0119

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Jumat Tanggal 24 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	0
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,2
3	Ikan leut/ikan segar	Kg	4,005
4	Tempe	Kg	3,9
5	Tahu	Kg	4,5
6	Kacang ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Bambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	7,875
11	Labu Siam	Kg	7,875
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,875
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	0,8
18	Jeruk Manis	Kg	0,8
19	Pepaya	Kg	8,7
20	Pear	Kg	0,85
21	Pisang Ambon	oh	69
22	Semangka	Kg	8,7
23	Asam kandis	Kg	0,063
24	Bawang Merah	Kg	0,985
25	Bawang Putih	Kg	1,215
26	Bawang Bombay	Kg	0,4965
27	Bawang Prai	Kg	0,2615
28	Cabe Merah	Kg	0,114
29	Daun Kuyuk	Kg	0,1195
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,117
31	Daun Salam	Kg	0,1195
32	Daun seledri	Kg	0,2215
33	Jahne	Kg	0,1215
34	Jeruk Nipis	Kg	0,822
35	Kuyuk	Kg	0,0479
36	Laos	Kg	0,043
37	Seral	Kg	0,1104
38	Santan Murni	Kg	1,76
39	Tomat Masak	Kg	2,115
40	Bungo Lawang	Kg	0,0012
41	Cengkeh	Kg	0,0385
42	Gardamunggu	Kg	0,0213
43	Kulit Manis	Kg	0,008
44	Kelambar	Kg	0,036
45	Kemiri	Kg	0,023
46	Pala	Kg	0,0050

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Peskon

Hari Sabtu Tanggal 25 Maret 2023

NO	REKAMAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	13,4
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,275
4	Tanape	Kg	5,1
5	Tahu	Kg	4,65
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	8,375
8	Buncis	Kg	7
9	Bambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	1,375
12	Toga	Kg	0
13	Wortel	Kg	8,375
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,2
17	Apel	Kg	0,725
18	Jeruk Manis	Kg	1,7
19	Pepaya	Kg	9,2
20	Pear	Kg	1,125
21	Pisang Ambon	Sh	0
22	Semangka	Kg	15,8
23	Asam kandis	Kg	0,087
24	Bawang Merah	Kg	1,106
25	Bawang Putih	Kg	1,17
26	Bawang Bombay	Kg	0,4164
27	Bawang Prei	Kg	0,449
28	Cabe Merah	Kg	0,36
29	Daun Kunyit	Kg	0,251
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1305
31	Daun Selam	Kg	0,1505
32	Daun saladri	Kg	0,2032
33	Jafra	Kg	0,1415
34	Jeruk Nipis	Kg	0,856
35	Kunyit	Kg	0,0498
36	Laos	Kg	0,0675
37	Serai	Kg	0,11
38	Santan Murni	Kg	1,44
39	Tomat Masak	Kg	2,88
40	Bunga Lawang	Kg	0,0036
41	Cerogoh	Kg	0,016
42	Gardemunggu	Kg	0,0178
43	Kulik Manis	Kg	0,0248
44	Ketumbar	Kg	0,0278
45	Kemir	Kg	0,0303
46	Pala	Kg	0,0218

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Bpach Pasien

Hari Minggu Tanggal 25 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	5,75
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	3,79
4	Tempe	Kg	3,7
5	Tahu	Kg	4,4
6	Kacang Ujo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	7,125
9	Gambas	Kg	7,125
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	7,125
14	Ubi Rambut	Kg	3,75
15	Pisang Batu	Kg	3,75
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	1,05
18	Jeruk Manis	Kg	1,7
19	Pepaya	Kg	9,7
20	Pear	Kg	1,05
21	Pisang Ambon	Bh	1
22	Semangka	Kg	11,7
23	Asam kandis	Kg	0,057
24	Bawang Merah	Kg	1,178
25	Bawang Putih	Kg	1,035
26	Bawang Bombai	Kg	0,89
27	Bawang Prei	Kg	0,466
28	Cabe Merah	Kg	0,39
29	Daun Kunyit	Kg	0,285
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,285
31	Daun Salam	Kg	0,285
32	Daun seledri	Kg	0,2115
33	Jahe	Kg	0,247
34	Jeruk Nipis	Kg	1,211
35	Kunyit	Kg	0,0745
36	Laos	Kg	0,0687
37	Serai	Kg	0,2907
38	Santan Murni	Kg	1,835
39	Tomat Masak	Kg	2,655
40	Bunga Lawang	Kg	0,00632
41	Cengkeh	Kg	0,0302
42	Gardamunggu	Kg	0,0283
43	Kulit Manis	Kg	0,0469
44	Ketumbar	Kg	0,0387
45	Kemiri	Kg	0,0832
46	Pala	Kg	0,0115

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Pasien
Hari Senin Tanggal 27 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	7,8
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	3,925
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	0
4	Tampe	Kg	4,9
5	Tahu	Kg	5,7
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	9,75
11	Labu Siam	Kg	9,75
12	Tege	Kg	0
13	Wortel	Kg	9,75
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0,1
17	Apel	Kg	0,625
18	Jeruk Manis	Kg	2
19	Papaya	Kg	6,8
20	Pear	Kg	1,525
21	Pisang Ambon	bn	77
22	Semangka	Kg	10,8
23	Asam kandis	Kg	0,078
24	Bawang Merah	Kg	1,11
25	Bawang Putih	Kg	1,296
26	Bawang Bombai	Kg	0,705
27	Bawang Prai	Kg	0,622
28	Cabe Merah	Kg	0,57
29	Daun Kuyit	Kg	0,39
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,39
31	Daun Salam	Kg	0,28
32	Daun seledri	Kg	0,2525
33	Jahe	Kg	0,263
34	Jeruk Nipis	Kg	0,8095
35	Kuyit	Kg	0,077
36	Laos	Kg	0,0746
37	Seral	Kg	0,3894
38	Santan Murni	Kg	1,99
39	Tomat Masak	Kg	2,47
40	Bungo Liwang	Kg	0,0027
41	Cengkeh	Kg	0,0318
42	Gardawunggu	Kg	0,0197
43	Kulit Manis	Kg	0,0457
44	Katumbor	Kg	0,0584
45	Kemiri	Kg	0,0509
46	Pala	Kg	0,0188

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Selasa Tanggal 28 Maret 2023

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	7,8
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	0
3	Ikan leut/ikan segar	Kg	5,22
4	Tampe	Kg	5,1
5	Tahu	Kg	5,9
6	Kacang Ijo	Kg	2,695
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	9,625
9	Gembas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	0
11	Labu Siam	Kg	0
12	Toge	Kg	9,625
13	Wortel	Kg	9,625
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	7,7
17	Apel	Kg	1,55
18	Jeruk Manis	Kg	2,1
19	Pepaya	Kg	18,9
20	Pear	Kg	1,35
21	Pisang Ambon	Bh	0
22	Semangka	Kg	10,5
23	Azam kandis	Kg	0,077
24	Bawang Merah	Kg	1,459
25	Bawang Putih	Kg	1,334
26	Bawang Bombol	Kg	0,7794
27	Bawang Prei	Kg	0,475
28	Cabe Merah	Kg	0,293
29	Daun Kuyuk	Kg	0,287
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1645
31	Daun Salam	Kg	0,1645
32	Daun seledri	Kg	0,3313
33	Jelpe	Kg	0,1755
34	Jeruk Nipis	Kg	1,416
35	Kuyuk	Kg	0,0446
36	Laos	Kg	0,0674
37	Serpi	Kg	0,1035
38	Santan Murni	Kg	2,17
39	Tomat Masak	Kg	3,547
40	Bungo Lawang	Kg	0,0036
41	Cengkeh	Kg	0,02015
42	Gardamunggu	Kg	0,0255
43	Kulit Manis	Kg	0,0182
44	Katambar	Kg	0,0292
45	Kamiri	Kg	0,0337
46	Pala	Kg	0,0117

LAMPIRAN : Berita Acara Serah Terima Barang (BASTB)

Bahan Makanan Basah Pasien

Hari Rabu Tanggal 29 Maret 2022

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH
1	Daging ayam tanpa lemak	Kg	0
2	Daging sapi tanpa lemak	Kg	2,7
3	Ikan laut/ikan segar	Kg	4,545
4	Tempe	Kg	4,35
5	Tahu	Kg	4,95
6	Kacang Ijo	Kg	0
7	Bayam Hijau	Kg	0
8	Buncis	Kg	0
9	Gambas	Kg	0
10	Kacang Panjang	Kg	9
11	Laba Laba	Kg	9
12	Toge	Kg	0
13	Wortel	Kg	9
14	Ubi Rambat	Kg	0
15	Pisang Batu	Kg	0
16	Kentang	Kg	0
17	Apel	Kg	0,85
18	Jeruk Manis	Kg	0,85
19	Pepaya	Kg	10,05
20	Pear	Kg	0,75
21	Pisang Ambon	Bh	72
22	Semangka	Kg	10,05
23	Asam kandis	Kg	0,072
24	Bawang Merah	Kg	1,095
25	Bawang Putih	Kg	1,505
26	Bawang Bombay	Kg	0,427
27	Bawang Prei	Kg	0,287
28	Cabe Merah	Kg	0,2385
29	Daun Kunyit	Kg	0,115
30	Daun Jeruk Purut	Kg	0,1185
31	Daun Salam	Kg	0,115
32	Daun seledri	Kg	0,207
33	Jahe	Kg	0,117
34	Jeruk Nipis	Kg	0,7155
35	Kunyit	Kg	0,0521
36	Lada	Kg	0,049
37	Serai	Kg	0,1178
38	Santan Murni	Kg	2,045
39	Tomat Masak	Kg	1,965
40	Bungo Lawang	Kg	0,00118
41	Cengkeh	Kg	0,0425
42	Gardamunggu	Kg	0,0206
43	Kulit Manis	Kg	0,01
44	Katunber	Kg	0,041
45	Kemiri	Kg	0,03
46	Pala	Kg	0,00800175

DOKUMENTASI

Gedung RSUD Sungai Dareh

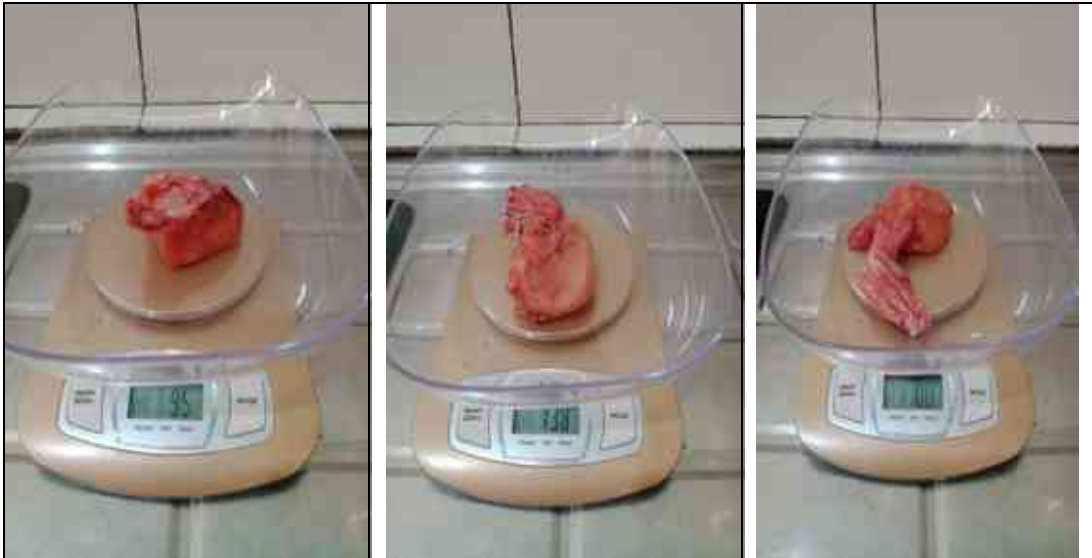


Izin Penelitian

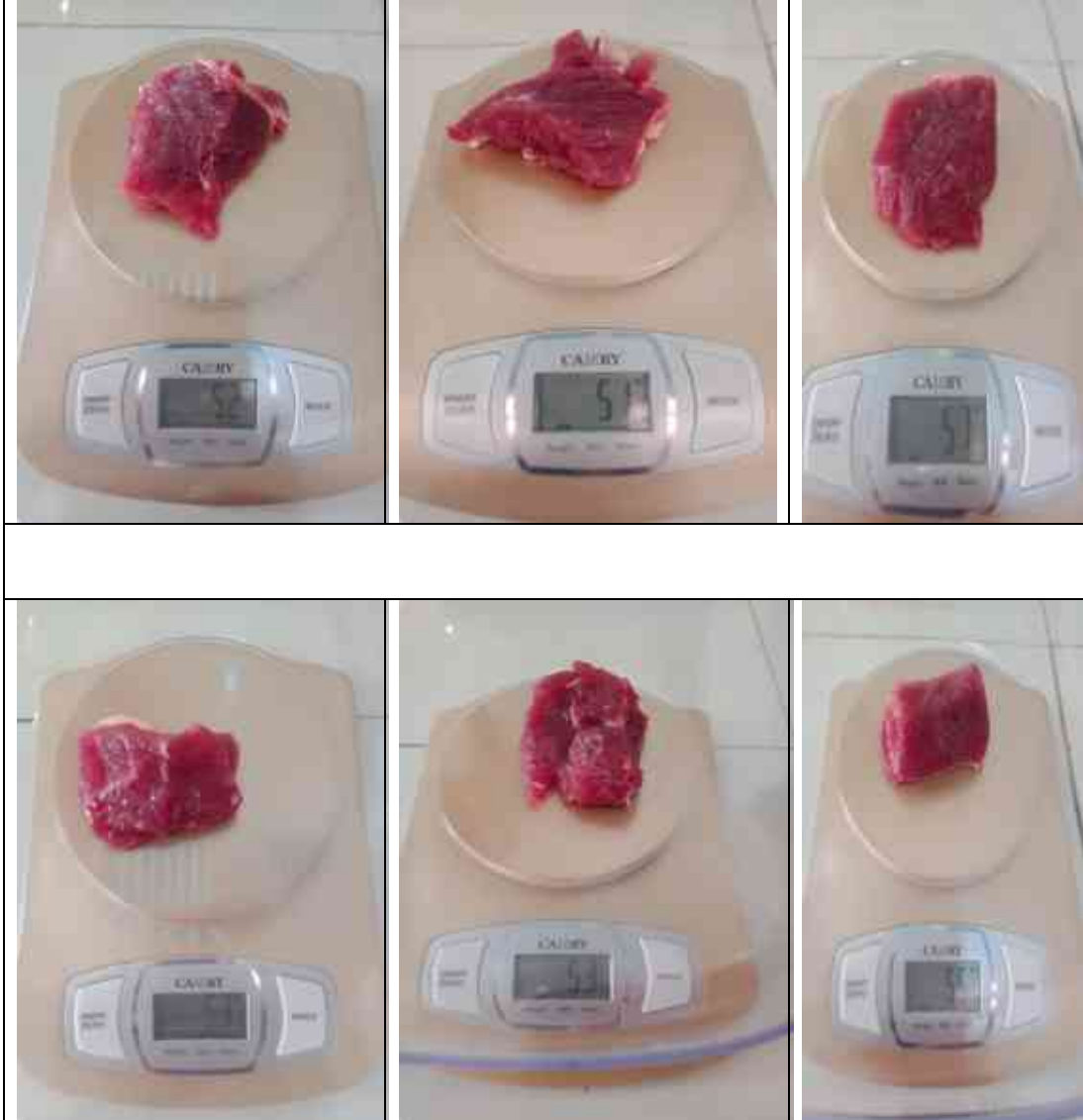


Bahan Makanan Lauk Hewani

1. Ayam



2. Daging



3. Ikan laut/ikan segar



4. Telur



Lampiran G

Lembaran Dokumen





**KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI
D-III GIZI
POLTEKKES KEMENKES PADANG TAHUN 2023**



NAMA	Mekar Efriendini
NIM	202110100
JUDUL TUGAS AKHIR	Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023
PEMBIMBING 1	Safyanti, SKM, M.Kes

NO	HARI/ TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Senin/ 8-05-2023	BAB I, II, dan III	perbaiki tulisan	
2	Selasa/ 9-05-2023	Konsultasi BAB IV	Revisi	
3	Kamis/ 11-05-2023	BAB IV Hasil	perbaiki tulisan	
4	Jumat/ 16-05-2023	BAB IV Hasil	Revisi tulisan	
5	Jumat/ 19-05-2023	BAB IV Pembahasan	Revisi tulisan & isi	
6	Senin/ 22-05-2023	BAB IV Pembahasan	perbaiki penulisan	
7	Selasa/ 30-05-2023	BAB V Penutup	penulisan	
8	Rabu/ 31-05-2023		ACC	

Padang,

Koordinator Mata Kuliah,

Hasnel, DCN, M.Biomed
NIP. 19630719 198803 2 003

Ka. Prodi D-III Gizi

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002



**KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI
D-III GIZI
POLTEKKES KEMENKES PADANG TAHUN 2023**

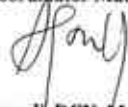


NAMA	Mekar Efrendini
NIM	202110100
JUDUL TUGAS AKHIR	Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Lauk Hewani pada Makanan Biasa di RSUD Sungai Dareh Tahun 2023
PEMBIMBING 2	Zulkifli, SKM, M.Si

NO	HARI/ TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Senin/ 8-05-2023	BAB I, II, dan III	Perbaiki tulisan	
2	Selasa/ 9-05-2023	konsultasi BAB IV	perbaiki tabel	
3	Kamis/ 11-05-2023	BAB IV HASIL	perbaiki tulisan	
4	Jumat/ 19-05-2023	BAB IV HASIL	revisi tabel	
5	Jumat/ 26-05-2023	BAB IV pembahasan	perbaiki tulisan	
6	Senin/ 29-05-2023	BAB IV pembahasan	perbaiki tabel	
7	Selasa/ 30-05-2023	BAB V penutup	penulisan	
8	Selasa/ 30 Mei 2023	---	ACC	

Padang,

Koordinator Mata Kuliah,


Hasnel, DCN, M.Biomed
NIP. 19630719 198803 2 003

Ka. Prodi D-III Gizi


Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002