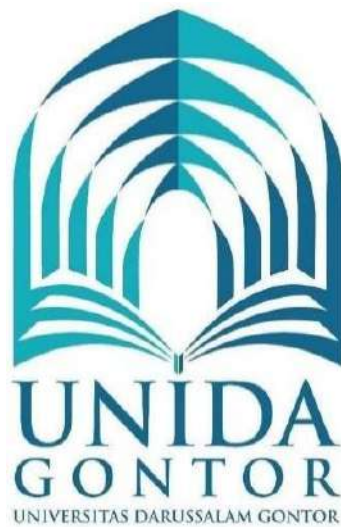


**LAPORAN PENELITIAN SEDERHANA PRAKTIK KERJA
LAPANGAN GIZI INSTITUSI
DI INSTALASI GIZI RSUD IR. SOEKARNO SUKOHARJO**

**Hubungan Pengetahuan Standar Porsi Dan Lama Masa Kerja
Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar
Porsi Di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo**



Disusun Oleh:

Abidah Ardelia Shofiyanti 4320222728001

Jihan Fauziyah Salsabila 4320222728012

Silviana Wijayanti 4320222728022

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR
2025/2026**

LEMBAR PENGESAHAN

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PENELITIAN SEDERHANA PKL GIZI INSTITUSI
DI RSUD IR. SOEKARNO SUKOHARJO
TAHUN 2025**

Disusun oleh

Abidah Ardelia Shofiyanti 432022728012

Jihan Fauziyah Salsabila 432022728012

Silviana Wijayanti 432022728022

Telah dinyatakan memenuhi syarat pada tanggal
Menyetujui,

Pembimbing Lahan

Dosen Pembimbing



Farida Ika Priyaningsih, S.Gz., RD
NIP. 198504292010012037



Lulu' Luthfiya, S.Gz., M.P.H
NIDN. 0718019203

Mengetahui,

Kepala Instalasi Gizi

Kepala Program Studi Ilmu Gizi



Farida Ika Priyaningsih, S.Gz., RD
NIP. 198504292010012037



Lulu' Luthfiya, S.Gz., M.P.H
NIDN. 0718019203

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Darussalam Gontor



Apt. Amal Fachrillah, S.Si., M. Si
NIDN: 0540017002

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I	6
PENDAHULUAN	6
A. LATAR BELAKANG	6
B. RUMUSAN MASALAH	7
C. TUJUAN	8
D. MANFAAT	8
BAB II	9
TINJAUAN PUSTAKA	9
A. LANDASAN TEORI	9
B. KERANGKA TEORI	16
C. KERANGKA KONSEP	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
A. JENIS PENELITIAN	18
B. SUBJEK PENELITIAN	18
C. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	18
D. VARIABEL PENELITIAN	19
E. INSTRUMEN PENELITIAN	19
F. DEFINISI OPERASIONAL	20
G. JENIS DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA	16
H. ANALISIS DATA	16
BAB IV	17
HASIL DAN PEMBAHASAN	17
A. Pengetahuan Tenaga Pemorsi Terhadap Standar Porsi	17
B. Lama Masa kerja Tenaga Pemorsi	18
C. Ketepatan Porsi dengan Standar Porsi	18
D. Hubungan antara Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian	20
E. Hubungan antara Lama Masa Kerja dengan Ketepatan Pemorsian	23
BAB V	27
SIMPULAN DAN SARAN	27
A. SIMPULAN	27
B. SARAN	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Ketetapan Porsi.....	19
Gambar 2. Diagram Pengetahuan Tenaga Pemorsi.....	20
Gambar 3. Lama Masa Kerja	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Lama Masa Kerja	14
Tabel 2 Definisi Operasional Variabel	20
Tabel 3 Distribusi Ketepatan Porsi Berdasarkan Standar Porsi	19
Tabel 4 Distribuis Pengetahuan Tenaga Pemorsi	20
Tabel 5 Hubungan Pengetahuan dengan Ketepatan Porsi	21
Tabel 6 Distribusi Lama Masa Kerja Tenaga Pemorsi	23
Tabel 7 Hubungan Lama Masa Kerja dengan Ketepatan Porsi	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi	32
Lampiran 2 Hasil Pengukuran	35
Lampiran 3 Dokumentasi	38

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*, pelayanan gizi merupakan salah satu elemen penting dalam upaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat secara optimal, yang terbagi ke dalam rawat inap, rawat jalan dan penyelenggaraan makanan. Pelayanan ini bertujuan untuk mempertahankan, memperbaiki, dan meningkatkan status gizi pasien melalui pendekatan yang bersifat promotif, preventif, kuratif, serta rehabilitatif. Salah satu bentuk kegiatan dalam pelayanan gizi adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Kementrian Kesehatan RI, 2013). Pelayanan gizi rumah sakit termasuk kedalam fasilitas penunjang yang penting, fungsi utamanya adalah membantu memperbaiki status gizi pasien selama masa perawatan. Sehingga dapat mendukung proses pemulihan menjadi lebih cepat dan mengurangi lama hari rawat, untuk itu, pelayanan gizi rumah sakit bertanggung jawab menyediakan makanan yang berkualitas dan sesuai kebutuhan dan selera pasien (Sriantara and Agustana, 2023).

Mempertahankan kualitas makanan dapat dilakukan dengan cara melakukan pengawasan terhadap standar porsi dan memperhatikan alat yang digunakan dalam setiap kali pemorsian (Astari, Setyowati and Kadaryati, 2021). Kualitas makanan yang disajikan, juga bergantung pada penjamah makanan dimana mereka terlibat dalam seluruh proses penanganan makanan yang disajikan kepada pasien disetiap harinya. Berdasarkan hasil penelitian Arsyih, Sofiyatin dan Suhaema, penyebab ketidak sesuaian standar porsi adalah tidak adanya alat pemorsi yang terstandar, kurangnya keterampilan dan kepatuhan tugas pemorsi, petugas pemorsi memorsikan berdasarkan perkiraan visual serta waktu pemorsian yang cepat (Arsyih, Sofiyatin and Suhaema, 2019). Berdasarkan penelitian Surani rauf, ketidaksesuaian pemorsian disebabkan karena tenaga pemorsi tidak berpedoman pada standar porsi saat menyajikan makanan sehingga ukuran cetakan nasi dan potongan lauk bervariasi yang menyebabkan porsi tidak seragam selain itu, kurangnya alat ukur dan kurangnya kebiasaan menimbang bahan makanan sebelum melakukan proses pemasakan. (Rauf *et al.*, 2024).

Dalam pelayanan gizi rumah sakit, standar makanan berperan sebagai acuan administrasi dalam menentukan jenis dan jumlah kebutuhan makanan harian bagi setiap pasien. Standar porsi

menggambarkan jumlah bahan makanan dalam satuan berat bersih untuk setiap menu yang disediakan (Nissa and Widyastuti, 2020). Tahap pemorsian merupakan proses penyajian makanan berdasarkan porsi yang telah ditentukan sesuai standar yang berlaku di rumah sakit, setiap jenis makanan disajikan mengikuti ukuran yang telah ditetapkan dengan bantuan peralatan seperti centong dan sendok nasi standar, sebagai cara untuk kesamaan dan ketepatan porsi makanan (Istiyarningsih, Sulistyani and Saraswati, 2020). Kurangnya ketepatan dalam pemorsian dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti faktor pengetahuan dan lama masa kerja (Wadyomukti, 2017).

Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behavior*). Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih lama melekat dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Maru FY., 2018). Pengetahuan akan menghadirkan sikap seseorang dalam melakukan sebuah tindakan. Lama masa kerja juga menggambarkan pengalaman seseorang dalam menguasai bidang di dalam tugasnya, pada umumnya pengetahuan serta pengalaman kerja yang banyak tidak memerlukan bimbingan dibandingkan dengan petugas yang pengalaman dan waktu kerjanya sedikit, Dari hasil penelitian sri purwaningsih dan endang menunjukkan, masa kerja yang lama akan berpengaruh terhadap pengetahuan dan tindakan (Purwaningsih and Widiyaningsih, 2019). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh retno astrini wadoyomukti, terdapat hubungan, pendidikan dan lama masa kerja terhadap ketepatan pemorsian makanan pokok berupa nasi dan bubur.(Wadyomukti, 2017).

Berdasarkan hasil pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo, tenaga pemorsi memorsikan makanan berdasarkan perkiraan visual sehingga pemorsian tidak sesuai dengan standar. Ketidaksesuaian ini dikhawatirkan dapat memengaruhi pemenuhan kebutuhan gizi pasien secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana hubungan antara pengetahuan dan lama masa kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Adakah hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok?

2. Adakah hubungan antara lama masa kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok?

C. TUJUAN

1. Tujuan Umum

Menganalisis hubungan pengetahuan standar porsi dan lama masa kerja waktu kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi makanan pokok di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan pengetahuan tenaga pemorsi makanan terhadap standar porsi di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo
- b. Mendeskripsikan lama masa kerja tenaga pemorsi makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo
- c. Mendeskripsikan tingkat ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi pada makanan pokok
- d. Menganalisis hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok.
- e. Menganalisis hubungan antara lama masa kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok.

D. MANFAAT

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pengaruh pengetahuan dan lama kerja terhadap ketepatan pemorsian makanan pokok di rumah sakit. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan bagi rumah sakit dalam meningkatkan mutu pelayanan gizi, khususnya dalam hal ketepatan pemberian porsi makanan kepada pasien.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. LANDASAN TEORI

1. Penyelenggaraan Makan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu kegiatan dengan system integritas yang berkaitan satu sama lain. Penyelenggaraan makanan institusi merupakan program terpadu yang terdiri dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian atau penghidangan makanan dengan skala besar (PGRS, 2013). Penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari 2 macam yaitu:

- a) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan sebesar besarnya. Bentuk usaha ini meliputi restaurant, cafetaria, dan catering.
- b) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada pelayanan (non- komersial). Penyelenggaraan ini dilakukan oleh instansi dan di Kelola pemerintah, Yayasan sosial, atau badan swasta yang mana tujuannya tidak untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini umumnya dilakukan di rumah sakit, panti asuhan, Perusahaan, sekolah dan lain sebagainya. Penyelenggaraan makanan ini memberikan frekuensi makanan 2-3 kali dalam sehari dengan atau tanpa diberikan selingan.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit memiliki tujuan untuk menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan orang sakit dan dapat menunjang penyembuhan pada penyakitnya. Adapun tujuan penyelenggaraan makanan ini yaitu: (Al-Faida et al., 2022; Kustiyoasih et al., 2016)

- a) Menyediakan makanan sesuai dengan kebutuhan pasien.
- b) Menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi asupan kebutuhan gizi selama bertugas.
- c) Mencapai efektivitas dan efisiensi penggunaan biaya makanan secara maksimal.

2. Standar Porsi

a) Pengertian Standar Porsi

Standar porsi merupakan kesesuaian porsi makanan terhadap kebutuhan seseorang berdasarkan berat bersih pada setiap menu makanan. Perencanaan standar porsi dan perhitungan kebutuhan bahan makanan sangat erat kaitannya dalam suatu penyelenggaraan makanan. Standar porsi berat

mentah diperlukan untuk persiapan bahan makanan, sedangkan berat matang diperlukan untuk pendistribusian (Arsyih et al., 2019).

Standar porsi makanan digunakan sebagai acuan dalam kegiatan pemorsian. Setelah proses pengolahan bahan makanan dilakukan, kemudian makanan tersebut akan dibagi ke dalam porsi sesuai diet yang dianjurkan. Jumlah bahan makanan dan jumlah porsi standar yang dihasilkan merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan. Hal ini disebabkan standar porsi akan dipengaruhi oleh jumlah bahan makanan. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen, maka jumlah bahan makanan harus diperhitungkan secara cermat dengan menggunakan standar porsi (Cendanawangi et al., 2016). Ketepatan standar porsi juga dapat dipengaruhi oleh ketersediaan alat pemorsian seperti sendok, centong sayur, centong nasi, dan kotakan nasi. Dengan adanya alat porsi dapat membantu penjamah untuk menghasilkan porsi makan yang lebih akurat dan sesuai dengan standar. Adapun peralatan pemorsian juga harus terbuat dari bahan stainless steel untuk mencegah adanya korosi, serta dapat lebih mudah dibersihkan dan tahan lama (Mourbas, Nizar, & Gusnedi, 2020; Ofei et al., 2015).

b. Standar Porsi dalam Pelayanan Gizi Masyarakat

Standar porsi merupakan acuan yang digunakan dalam pelayanan makanan untuk menetapkan jumlah makanan yang harus diberikan kepada individu atau kelompok tertentu. Penentuan porsi ini tidak hanya berdasarkan volume atau berat makanan, tetapi juga mempertimbangkan kebutuhan gizi yang telah disesuaikan dengan usia, jenis kelamin, kondisi fisiologis dan patologis pasien. Dalam pelayanan gizi rumah sakit atau institusi, porsi makanan ditentukan dengan toleransi $\pm 10\%$ dari berat bersih bahan makanan menurut standar resep. Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit (PGRS) dari Kementerian Kesehatan RI menekankan bahwa penetapan porsi yang tepat penting untuk menjamin asupan nutrisi sesuai dengan kebutuhan gizi individu yang dilayani (Kementerian Kesehatan RI., 2020; PGRS, 2013)

Sejalan dengan penelitian oleh Arsyih, Sofiyatin, & Suhaema (2019) di RSUD Sanjiwani menunjukkan bahwa dari standar porsi nasi 312,5gram, rata-rata nasi yang disajikan hanya 59,6% dari standar, sekitar 186 gram. Hal ini menandakan adanya penyimpangan yang cukup besar dari standar dan berpotensi

mengurangi asupan energi pasien secara signifikan. Penelitian ini menggarisbawahi pentingnya penerapan standar porsi secara konsisten untuk menjaga kualitas pelayanan gizi (Arsyih, Sofiyatin, & Suhaema, 2019).

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan Chasanah (2018) bahwa standar porsi dalam pelayanan makanan rumah sakit merupakan bagian dari pelaksanaan sistem manajemen mutu gizi rumah sakit, yang mencakup pemenuhan kebutuhan gizi pasien dan efisiensi pengelolaan makanan. Yang mana mengatakan tentang pentingnya pelatihan kepada petugas penjamah makanan agar memiliki pemahaman dan keterampilan dalam menerapkan porsi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Chasanah, 2018).

c. Dampak Ketidaktepatan Pemorsian terhadap Status Gizi Pasien

Ketidaktepatan dalam pemorsian makanan dapat berdampak langsung terhadap status gizi pasien, baik dalam bentuk kekurangan atau kelebihan zat gizi yang diterima tubuh. Pemorsian yang tidak sesuai standar dapat menyebabkan asupan energi, protein, dan zat gizi mikro tidak mencapai kebutuhan harian pasien. Hal ini dapat menghambat proses penyembuhan, memperlambat pemulihan luka, memperpanjang masa rawat inap, serta meningkatkan risiko komplikasi penyakit (Astuti, 2018).

Sejalan dengan penelitian Apriliani (2019) ditemukan pemorsian pada sayur tidak tepat yang mana dapat menyebabkan peningkatan sisa makanan serta rendahnya asupan serat dan vitamin. Ketidaktepatan ini tidak hanya berdampak pada aspek gizi, tetapi juga menunjukkan inefisiensi dalam operasional dapur rumah sakit (Apriliani et al., 2019).

Sejalan dengan Fatkhurohman (2018) dalam penelitiannya di Rumah Sakit Holistik menemukan bahwa setelah dilakukan perubahan sistem porsi makan (dari porsi tetap ke sistem porsi small, medium, large), sisa makanan pasien menurun signifikan dari lebih dari 30% menjadi kurang dari 20%. Hal ini membuktikan bahwa sistem porsi yang tepat dapat meningkatkan konsumsi makanan pasien serta mencegah terjadinya pemborosan makanan (Fatkhurohman et al., 2017).

d) Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Ketepatan Standar Porsi

Ketepatan standar porsi dalam pelayanan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik dari sisi manusia, sarana, sistem, maupun lingkungan kerja. Salah satu faktor dominan adalah kompetensi dan keterampilan petugas pemorsian.

Petugas dengan latar belakang pendidikan gizi atau pelatihan teknis pemorsian memiliki ketepatan lebih tinggi dibandingkan petugas tanpa pelatihan formal. Faktor lain adalah ketersediaan alat penimbang dan ukur yang akurat. Banyak institusi masih menggunakan ukuran rumah tangga (URT) seperti sendok atau centong, yang dapat menyebabkan variasi volume cukup besar antar porsi

Sejalan dengan penelitian Swanelly & Nizar (2020) mengembangkan alat pemorsian nasi berbasis ukuran tetap yang menunjukkan akurasi sangat tinggi (99–100%), jauh lebih baik dibandingkan alat manual yang akurasinya hanya sekitar 72–129%. Inovasi ini menunjukkan bahwa keberadaan alat yang terstandar dan mudah digunakan sangat membantu dalam meningkatkan ketepatan porsi makanan (Mourbas & Nizar, 2020).

Selain itu, faktor sistem seperti keberadaan standar resep dan SOP yang jelas juga menentukan. Bila SOP tidak dipahami atau tidak dilaksanakan dengan benar, maka porsi makanan bisa meleset dari standar. Dukungan manajemen dan pengawasan juga penting, karena seringkali ketidaktepatan terjadi karena tidak adanya audit mutu internal yang rutin terhadap proses pemorsian (Zhazzira, 2020)

Penelitian oleh (Wadyomukti., 2017) di RS PKU Muhammadiyah Bantul menemukan bahwa faktor-faktor seperti pendidikan terakhir, lama kerja, serta kepatuhan terhadap SOP berpengaruh signifikan terhadap ketepatan pemorsian makanan. Pelatihan dan supervisi berkala disebut sebagai salah satu cara untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar porsi.

2. Besar Porsi

Besar porsi merupakan ukuran penyajian yang menentukan seberapa banyak komponen dari setiap hidangan yang akan disajikan setiap hari sesuai dengan standar menu yang telah ditentukan. makanan yang telah di tetapkan. Semua jenis makanan harus menetapkan standar porsi dan standarisasi penggunaan peralatan penyajian seperti centong maupun sendok sayur. Porsi makanan yang matang dapat berbeda dan berubah dari standar porsi, hal ini dapat disebabkan oleh bahan yang dapat dimasak (BDD), persiapan, dan pengolahan makanan. Selain itu proses penggorengan juga dapat menyebabkan mengurangnya kadar air dalam bahan makanan (Al-Faida et al., 2022).

Ketetapan pemorsian juga termasuk dalam salah satu aspek yang mempengaruhi mutu dan ketetapan dalam penyajian makanan.

Porsi yang tidak sesuai dengan standar yaitu sedikit atau banyak dapat mempengaruhi asupan kebutuhan zat gizi pasien yang menyebabkan tidak terpenuhi kebutuhan zat gizi pasien atau kelebihan. Dengan ini pemorsian yang tepat harus selalu dipertahankan agar kebutuhan zat gizi dalam makanan sesuai dengan kebutuhan pasien (Rauf et al., 2024).

3. Penjamah Makanan

a) Pengertian Penjamah Makanan

Individu yang terlibat dalam persiapan makanan, pembersihan, pengolahan dan pendistribusian biasa dikenal sebagai penjamah makanan.(Assidiqi et al., 2019). Pengolahan dan pemorsian makanan sebagian besar tergantung pada penjamah makanan. ketepatan porsi makanan dapat dipengaruhi oleh standar rumah sakit, yang meliputi pengetahuan tentang prosedur, sikap, perilaku dan durasi kerja. (Firmansyah et al., 2022).

b) Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Ketepatan Porsi Makanan di Rumah Sakit

Adapun beberapa faktor yang mempengaruhi ketetapan porsi makanan di rumah sakit yaitu:

1. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, yang dapat terjadi setelah seseorang mendapatkan penginderaan dari suatu objek. Pengetahuan pada manusia bertujuan untuk memberikan jawaban terkait permasalahan pada kehidupan sehari-hariannya. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan menggunakan wawancara yang berisi materi terkait subjek penelitian yang akan diteliti.

Pengetahuan memiliki 6 tingkatan yang dapat di ukur untuk mengetahui kedalaman pengetahuan tersebut yaitu (Hartini, 2022):

a. Tahu (*know*)

Tahu artinya mengingat suatu materi yang telah dijelaskan, dipaparkan, ataupun dipelajari sebelumnya. Tahu berarti mengingat Kembali spesifikasi dari seluruh materi yang telah di telaah, maka dari itu tahu merupakan Tingkat pengetahuan yang paling rendah.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami mengacu pada keterampilan menjelaskan suatu objek dengan cara yang jelas dan ringkas. Seseorang yang telah mencapai penguasaan dalam materi harus memiliki kemampuan untuk menjelaskan, merujuk, dan menyimpulkan setiap subjek yang telah dipelajari.

c. Aplikasi (*application*)

Kemampuan individu untuk memanfaatkan pengetahuan yang diperoleh dari suatu materi dikenal sebagai aplikasi. Aplikasi dapat dikategorikan ke dalam metode, prosedur, prinsip formula, dan aplikasi terkait lainnya.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis merupakan suatu kemampuan untuk dapat menjabarkan materi atau komponen komponen dalam suatu objek. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggambaran suatu bagan, membedakan ataupun memisahkan suatu pengelompokan.

e. Sintesis (*synthesis*)

Proses menggabungkan bagian menjadi keseluruhan dikenal sebagai sinestesia. Dengan kata lain, hal ini berarti mengembangkan formulasi baru dari yang sudah ada, seperti merencanakan, merangkum, dan menyelesaikan suatu teori yang telah tersedia.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk dapat melakukan justifikasi terhadap nilai suatu materi. Penilaian ini didasarkan oleh suatu kriteria yang telah ditentukan.

2. Masa Kerja

Pengalaman kerja merupakan suatu pengukuran terhadap masa kerja yang telah ditempuh seseorang yang meliputi tugas, waktu, frekuensi dan hasil. Masa kerja merupakan keseluruhan Pelajaran yang diperoleh seseorang dari suatu kejadian yang dilalui selama perjalanan kerja (Notoatmodjo, 2007). Kinerja seseorang dapat dipengaruhi secara positif oleh periode kerja yang panjang, karena semakin lama seseorang bekerja, semakin banyak keterampilan, kemampuan, dan pengalaman diperoleh dalam melaksanakan tugas mereka. Sebaliknya, waktu kerja yang panjang bisa jadi dapat mengakibatkan penurunan perhatian terhadap kerja yang mana dapat disebabkan karena peningkatan kemungkinan kebosanan dan perasaan biasa. Menurut Lestari, 2021 Lama masa kerja dapat dikategorikan sebagai berikut (Dwi Lestari & Setyo Wahyuningsih, 2021)

Tabel 1 Lama Masa Kerja

Masa kerja baru	< 1 tahun
-----------------	-----------

Masa kerja lama	>1 tahun
-----------------	----------

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengalaman kerja seseorang adalah waktu, frekuensi, tugas dan hasil.

1. Waktu

Semakin lama seseorang melakukan tugasnya, maka akan semakin banyak mendapatkan pengalaman

2. Frekuensi

Pengalaman kerja seseorang akan meningkat seiring berjalannya waktu karena lebih sering dalam menyelesaikan tugas

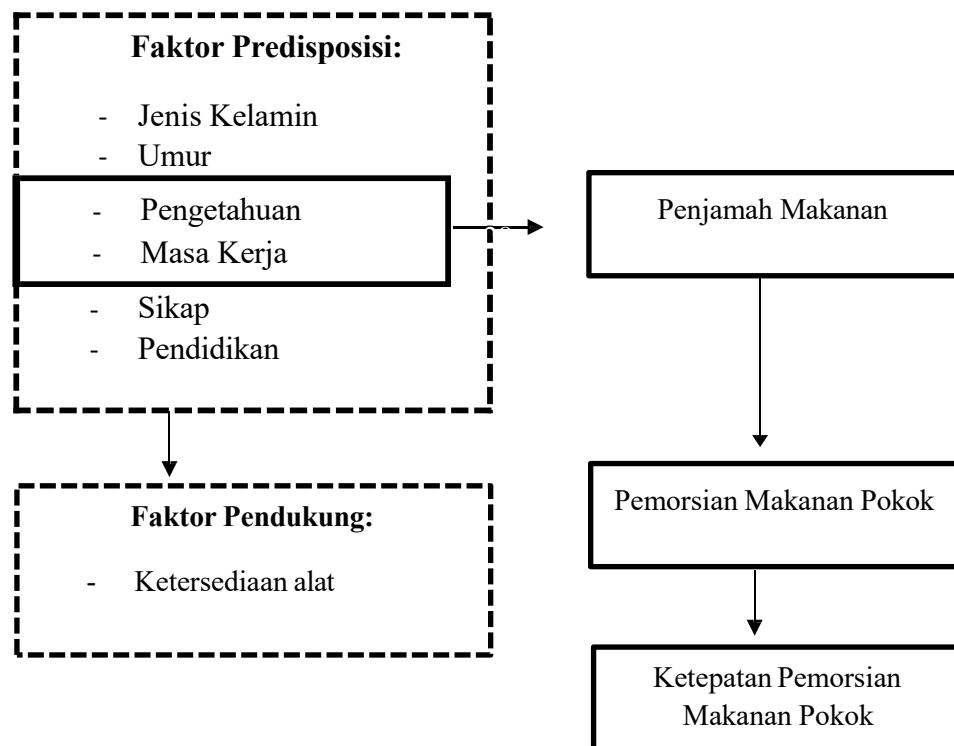
3. Tugas

Semakin sering tugas itu dilaksanakan maka akan mendapatkan pengalaman kerja yang lebih banyak

4. Hasil

Seseorang yang memiliki pengalaman kerja lebih banyak akan dapat memperoleh hasil yang lebih baik dari sebelumnya.

c) KERANGKA TEORI

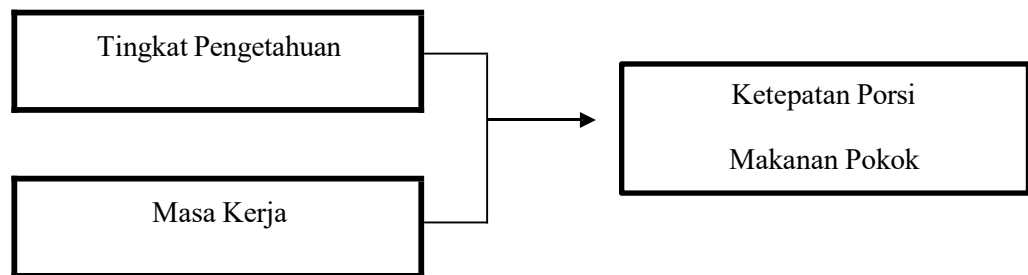


Sumber: Retno Astrini Wadyomukti, 2017. Astuti, 2018. Keterangan:

: Variabel yang diteliti

 : Variabel yang tidak diteliti

d) KERANGKA KONSEP



BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. JENIS PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian *observasional* dengan pendekatan *cross-sectional*, dimana pengumpulan data hanya dilakukan satu kali pengambilan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan lama masa kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

B. SUBJEK PENELITIAN

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh tenaga pemorsi makanan di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah 5 tenaga pemorsi yang bertugas pada saat pengambilan data.

3. Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan purposive sampling, yaitu tenaga pemorsi yang bertugas pada saat pengambilan data di instalasi gizi RSUD Ir Soekarno Sukoharjo.

4. Kriteria Inklusi

- a) Petugas pemorsian makanan yang bekerja di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.
- b) Petugas yang aktif bekerja minimal dalam 1 bulan terakhir.
- c) Bersedia menjadi responden.
- d) Petugas yang terlibat langsung dalam proses pemorsian makanan pokok.

5. Kriteria Eksklusi

- a) Petugas yang sedang cuti, sakit, atau izin selama waktu penelitian berlangsung.
- b) Petugas yang tidak bersedia menjadi responden.
- c) Petugas yang baru menjalani pelatihan kurang dari satu minggu sebelum penelitian.

C. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN

1. Waktu

Penelitian dilakukan pada saat pemorsian selama 3 kali waktu makan

2. Tempat

Penelitian dilaksanakan di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo

D. VARIABEL PENELITIAN

Variabel Independen: tingkat pengetahuan dan lama masa kerja

Variabel Dependen: ketepatan pemorsian makanan pokok
berdasarkan standar porsi

E. INSTRUMEN PENELITIAN

1. Lembar observasi untuk mencatat hasil penimbangan porsi nasi yang disajikan
2. Timbangan digital untuk melakukan *food weighing* porsi pokok
3. Dokumen standar porsi rumah sakit sebagai acuan dalam penilaian kesesuaian porsi

F. DEFINISI OPERASIONAL

Tabel 2 Definisi Operasional Variabel

No	Variabel	Definisi operasional	Instrumen Penelitian	Kategori Pengukuran	Keterangan
1	Pengetahuan standar porsi (Lestari, 2021).	Kemampuan tenaga pemorsi dalam memahami standar porsi makanan pokok yang diperoleh melalui edukasi, pelatihan dan sosialisasi selama 1 tahun terakhir.	Wawancara	Nominal	Sudah: jika sudah pernah mendapatkan edukasi terkait standar porsi 1 tahun terakhir Belum: jika belum pernah mendapatkan edukasi terkait standar porsi 1 tahun terakhir
2	Lama masa kerja (Lestari, 2021)	Lama masa bekerja tenaga pemorsi sejak pertama kali bekerja di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.	Wawancara	Nominal	< 10 tahun ≥ 10 tahun
3	Ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi (Maisan, 2022)	Perbandingan antara berat porsi makanan pokok yang disajikan oleh tenaga pemorsi dengan standar porsi makanan pokok yang ditetapkan oleh instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo. Kesesuaian dinilai berdasarkan apakah porsi makanan pokok berada dalam batas toleransi 10% dari standar porsi.	Timbangan digital dan Standar porsi	Ordinal	Sesuai: jika berat pokok yang disajikan 90%-110% dari standar porsi Tidak sesuai: jika berat pokok yang disajikan <90% atau >110% dari standar porsi

G. JENIS DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA

1. Jenis Data

- a. Data primer dikumpulkan dengan melakukan penimbangan langsung porsi makanan pokok yang disajikan kepada pasien.
- b. Data sekunder berupa standar porsi pokok yang diperoleh dari pedoman penyelenggaraan makanan rumah sakit.

2. Teknik Pengumpulan Data

1. Pengambilan data berupa wawancara kepada tenaga pemorsi terkait lama masa kerja dan pengetahuan standar porsi di instalasi gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo.
1. Pengumpulan data Penimbangan porsi makanan pokok (*food weighing*), yaitu dengan cara menimbang langsung berat pokok yang disajikan menggunakan timbangan digital. Penimbangan dilakukan pada saat pemorsian oleh tenaga pemorsi yang bertugas saat pengambilan data. Hasil penimbangan dicatat pada lembar observasi.
2. Pengambilan data standar porsi di RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo untuk mengetahui standar porsi pokok di rumah sakit.

H. ANALISIS DATA

1. Analisis univariat

Analisis univariat digunakan untuk menggambarkan distribusi frekuensi dari setiap variabel yang diteliti, baik variabel independen (tingkat pengetahuan dan lama masa kerja) maupun variabel dependen (ketepatan besar porsi makanan pokok berdasarkan standar porsi), termasuk karakteristik responden. Data yang diperoleh sebagian besar bersifat kategorik, sesuai dengan hasil pengisian wawancara dan observasi. Hasil analisis disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi dan persentase.

2. Analisis bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel. Dalam penelitian ini, analisis dilakukan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dengan ketepatan besar porsi, serta antara lama masa kerja dengan ketepatan besar porsi. Karena variabel-variabel yang digunakan bersifat kategorik, maka digunakan Uji Chi-Square. Uji ini bertujuan untuk melihat ada atau tidaknya hubungan yang signifikan secara statistik antara dua variabel kategorik. Jika ditemukan bahwa jumlah sampel terlalu kecil atau terdapat sel dengan nilai ekspektasi <5 , maka digunakan Uji Fisher sebagai alternatif dari Uji Chi-Square.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengetahuan Tenaga Pemorsi Terhadap Standar Porsi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, ditemukan bahwa sebagian besar tenaga pemorsi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ir. Soekarno Sukoharjo telah memperoleh edukasi terkait standar porsi makanan pokok, yaitu sebanyak 60% atau 3 dari 5 responden. Hal ini menunjukkan bahwa upaya peningkatan pengetahuan melalui edukasi atau pelatihan telah dilakukan oleh pihak rumah sakit sebagai bentuk komitmen dalam menjamin mutu pelayanan gizi. Namun demikian, pemahaman yang dimiliki oleh tenaga pemorsi tersebut belum sepenuhnya tercermin dalam praktik lapangan. Ketidaksesuaian pemorsian masih ditemukan, terutama pada makanan dengan konsistensi lunak seperti bubur dan nasi tim. Jenis makanan ini memang memerlukan ketelitian dan keterampilan khusus dalam proses pemorsian, karena mudah berubah bentuk dan volumenya tergantung pada cara pengambilan atau penekanan alat bantu (Astuti, 2018).

Temuan ini menunjukkan bahwa masih ada jarak antara pengetahuan yang dimiliki tenaga pemorsi dan pelaksanaan di lapangan. Artinya, walaupun sebagian besar petugas sudah mendapat edukasi tentang standar porsi, belum semuanya bisa menerapkan dengan baik saat bekerja.

Beberapa hal yang mungkin menyebabkan hal ini terjadi antara lain keterbatasan alat bantu ukur, misalnya sendok atau timbangan yang tidak sesuai untuk jenis makanan tertentu seperti bubur atau nasi tim. Jenis makanan ini lunak, sehingga sulit untuk diporsikan dengan tepat jika alatnya tidak sesuai dan sikap penjamah yang cenderung menaksirkan makanan secara visual (Chasanah, 2018).

Selain itu, beban kerja yang tinggi juga bisa membuat petugas terburu-buru saat memorsikan makanan, sehingga mereka kurang teliti dan standar porsi menjadi tidak sesuai. Kebiasaan kerja lama yang sudah terbentuk juga dapat menjadi penghambat. Meskipun sudah mendapat pelatihan, mereka mungkin tetap melakukan pekerjaan seperti cara lama karena sudah terbiasa. Oleh karena itu, perlu ada evaluasi dan perbaikan, misalnya dengan memberikan pelatihan lanjutan, menyediakan alat bantu yang lebih tepat, serta mengatur beban kerja agar petugas bisa bekerja lebih teliti dan sesuai standar (Febrianti *et al.*, 2024).

B. Lama Masa kerja Tenaga Pemorsi

Hasil penelitian yang telah dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo menunjukkan bahwa petugas pemorsi dengan masa kerja kurang dari 10 tahun justru memiliki ketepatan pemorsian yang lebih tinggi. Pada makanan pokok seperti nasi, mereka mampu mencapai tingkat ketepatan antara 91% hingga 100%, yang termasuk dalam kategori sesuai standar. Sebaliknya, petugas dengan masa kerja lebih dari 10 tahun justru menunjukkan tingkat ketepatan yang lebih rendah, yakni antara 75% hingga 89%, yang masuk dalam kategori tidak sesuai standar.

Temuan ini menunjukkan bahwa lama masa kerja tidak selalu sejalan dengan tingkat ketepatan dalam memorsikan makanan. Dengan kata lain, semakin lama seseorang bekerja, belum tentu hasil kerjanya semakin akurat. Hal ini bisa disebabkan oleh kebiasaan kerja yang sudah terbentuk sejak lama, di mana petugas cenderung melakukan pekerjaan berdasarkan pengalaman atau rutinitas pribadi, bukan berdasarkan prosedur atau standar terbaru yang telah ditetapkan (Chasanah and Yuliana Nor Setianawati Ulvie., 2018).

Petugas dengan masa kerja yang lebih singkat kemungkinan lebih terbiasa mengikuti pelatihan terbaru dan lebih disiplin dalam menerapkan standar yang berlaku. Sedangkan petugas yang lebih lama bekerja mungkin merasa sudah cukup berpengalaman, sehingga kurang memperhatikan perubahan atau pembaruan prosedur, yang akhirnya berdampak pada ketepatan porsi. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pelatihan berkala kepada semua tenaga pemorsi, tanpa memandang lama masa kerja, agar seluruh petugas memiliki pemahaman yang sama dan selalu mengikuti standar terbaru dalam pelayanan makanan rumah sakit (Retno, 2017., & Palupi, Khoirunnisa and Hanifi, 2020).

C. Ketepatan Porsi dengan Standar Porsi

Hasil rekapitulasi data pemorsian makanan pokok menunjukkan bahwa dari total 48 kali pemorsian yang diamati, hanya 17 porsi (35%) yang memenuhi ketentuan standar porsi yang telah ditetapkan. Sementara itu, sebanyak 31 porsi (65%) dikategorikan tidak sesuai, baik karena jumlahnya melebihi maupun kurang dari standar yang seharusnya. Tingginya angka ketidaksesuaian (65%) ini menjadi perhatian serius, karena menunjukkan bahwa mayoritas proses pemorsian belum dilaksanakan dengan konsisten dan akurat sesuai pedoman pelayanan gizi. Kondisi ini dapat berdampak pada kualitas pelayanan makanan di rumah sakit, terutama dalam hal pemenuhan kebutuhan gizi pasien yang bergantung pada ketepatan porsi makanan.

Ketidaksesuaian tersebut mencerminkan adanya kelemahan dalam penerapan standar operasional prosedur (SOP) pemorsian di lapangan. Beberapa faktor yang mungkin berkontribusi terhadap permasalahan ini antara lain keterbatasan alat bantu ukur, kurangnya pelatihan teknis bagi tenaga pemorsi, beban kerja yang tinggi, atau lemahnya pengawasan rutin dari pihak manajemen instalasi gizi.

Tabel 3 Distribusi Ketepatan Porsi Berdasarkan Standar Porsi

Ketepatan Porsi	n	%
Sesuai	17	35%
Tidak Sesuai	31	65%
Total	48	100%



Gambar 1. Diagram Ketetapan Porsi

Berdasarkan diagram lingkaran yang disajikan, dapat diketahui bahwa dari seluruh proses pemorsian makanan pokok yang diamati, hanya 35% porsi makanan yang sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Sementara itu, 65% lainnya tergolong tidak sesuai, baik karena melebihi maupun kurang dari porsi yang seharusnya diberikan. Data ini menunjukkan bahwa lebih dari separuh pemorsian yang dilakukan belum memenuhi standar yang ditetapkan, dan hal ini menjadi perhatian serius dalam pelaksanaan pelayanan gizi rumah sakit.

Tingginya angka ketidaksesuaian ini mencerminkan adanya permasalahan sistemik dalam proses pemorsian makanan, yang bisa disebabkan oleh berbagai faktor. Salah satu kemungkinan utama adalah kebiasaan atau estimasi visual lebih sering digunakan oleh penjamah makanan daripada ukuran pasti serta alat yang digunakan dalam pemorsian yang masih 1 jenis untuk semua jenis diet maka perlu adanya modifikasi alat yang sesuai dengan standar jenis diet yang ada di rumah sakit. Hal ini sejalan dengan penelitian Iswanelly

Mourbas dengan adanya modifikasi alat porsi nasi memiliki tingkat keakuratan sebesar 99.2 % - 100.3 % dari standar porsi rumah sakit untuk pemorsian nasi (Mandiri, Mourbas and Nizar, 2020). Modifikasi alat ini mungkin bisa diterapkan dirumah sakit terutama pada penggunaan alat untuk bubur diet sehingga bubur yang diberikan sesuai dengan standar diet rumah sakit. Selain itu, kurangnya pelatihan teknis secara berkala juga dapat menyebabkan ketidaksesuaian, khususnya dalam menangani jenis makanan dengan tekstur lunak seperti bubur atau nasi tim, yang sulit diporsikan tanpa alat ukur yang sesuai. Hal ini sejalan dengan penelitian Sabrina Aprilianai ketidaktepatan dalam pemorsian perlu diadakan pelatihan dan edukasi secara berkala untuk meningkatkan ketereampilan dalam memorsikan setiap makanan (Apriliyani *et al.*, 2019)

D. Hubungan antara Pengetahuan dengan Ketepatan Pemorsian

Untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan tenaga pemorsi terkait standar porsi, dilakukan pengkajian terhadap riwayat edukasi yang telah diterima oleh masing-masing tenaga pemorsi. Distribusi data mengenai pengetahuan tenaga pemorsi disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4 Distribuis Pengetahuan Tenaga Pemorsi

Pengetahuan	n	%
Sudah mendapatkan edukasi	3	60%
Belum mendapatkan edukasi	2	40%
Total	5	100%



Gambar 2. Diagram Pengetahuan Tenaga Pemorsi

Tabel 5 Hubungan Pengetahuan dengan Ketepatan Porsi

			Ketepatan Porsi		Total
			Sesuai	Tidak Sesuai	
Pengetahuan	Sudah mendapatkan edukasi	Count% within Pengetahuan	8 26,7%	22 73,3%	30 100.0%
	Belum mendapatkan edukasi	Count% within Pengetahuan	9 50,0%	9 50,0%	18 100.0
	Total	Count % within Pengetahuan	17 35,4%	31 64,6%	48 100.0%

Chi Square Test

	Value	df	Asymp Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi Square	2.678 ^a	1	102		
Continuity Correction ^b	1.775	1	185		
Likelihood Ratio	2.651	1	104		
Fisher's Exact Test				127	093
Linear-by-Linear Association	2.622	1	105		
N of valid Cases	48				

Berdasarkan hasil uji Chi-Square yang dilakukan untuk mengetahui hubungan antara edukasi (pengetahuan) tenaga pemorsi dengan ketepatan porsi makanan, diperoleh nilai Pearson Chi-Square sebesar 2,678 dengan derajat kebebasan (df) = 1 dan nilai signifikansi sebesar 0,102. Karena nilai signifikansi ini lebih besar dari batas signifikansi standar ($\alpha = 0,05$), maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara status edukasi tenaga pemorsi dan ketepatan porsi makanan. Artinya, meskipun sebagian tenaga pemorsi telah mendapatkan edukasi mengenai standar porsi makanan, hal tersebut belum terbukti berdampak nyata terhadap ketepatan mereka dalam melakukan pemorsian sesuai standar.

Hasil ini diperkuat oleh nilai statistik lainnya, yaitu Likelihood Ratio sebesar 2,651 dengan nilai $p = 0,104$, serta Fisher's Exact Test

sebesar 0,127 untuk uji dua sisi, yang semuanya menunjukkan nilai p lebih besar dari 0,05. Bahkan, pada uji Continuity Correction yang merupakan bentuk koreksi konservatif untuk tabel 2x2, nilai signifikansinya mencapai 0,185—jauh di atas ambang batas yang menunjukkan signifikansi. Temuan ini secara konsisten menunjukkan bahwa status edukasi tenaga pemorsi tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap ketepatan porsi yang mereka hasilkan.

Secara teoritis, edukasi diharapkan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan tenaga pemorsi dalam menerapkan standar porsi makanan yang sesuai. Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa adanya pengetahuan atau edukasi saja belum cukup untuk menjamin pelaksanaan yang akurat dan konsisten. Hasil ini mengindikasikan adanya gap (kesenjangan) antara pengetahuan yang dimiliki dan penerapannya dalam praktik. Beberapa faktor yang diduga berperan dalam ketidaksesuaian ini meliputi kebiasaan kerja lama yang masih melekat, kurangnya pengawasan langsung dari tenaga gizi saat proses pemorsian berlangsung, keterbatasan alat bantu ukur yang memadai, serta tingginya beban kerja yang dihadapi oleh petugas dapur. Kondisi-kondisi tersebut dapat menyebabkan petugas mengandalkan intuisi atau kebiasaan kerja lama, sehingga walaupun mereka sudah mengetahui standar porsi, penerapannya tetap tidak sesuai.

Implikasi dari hasil ini menunjukkan bahwa edukasi saja tidak cukup efektif jika tidak diikuti oleh penguatan aspek lain seperti praktik langsung (*hands-on training*), pengawasan yang konsisten, penyediaan alat bantu yang mendukung, serta pembinaan perilaku kerja. Oleh karena itu, strategi peningkatan ketepatan pemorsian tidak hanya dapat difokuskan pada penambahan pengetahuan, tetapi harus disertai dengan pendekatan yang menyentuh perilaku kerja dan sistem lingkungan kerja petugas. Hal ini dapat dilakukan melalui pelatihan berbasis praktik lapangan secara berkala, evaluasi langsung saat proses kerja berlangsung, dan penyediaan fasilitas seperti timbangan atau sendok takar yang sesuai jenis makanan. Selain itu, pemberian umpan balik rutin dan sistem penilaian kinerja juga penting untuk mendorong kedisiplinan dan tanggung jawab tenaga pemorsi terhadap ketepatan hasil kerja mereka.

Hal ini sejalan dengan penelitian Nurul Oktavia Asyriani, bahwa tidak ada hubungan dan ketepatan pemorsian, sehingga diperlukan penyediaan alat yang sesuai dengan standar porsi serta adanya pelatihan secara berkala bagi petugas pemorsi guna meningkatkan kemampuan mereka dalam menyajikan makanan

sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan (Asyriani et al., 2024). Berdasarkan hasil penelitian Uswatun Chasanah, tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan pemorsian pada nasi sehingga diperlukan sosialisasi dan praktek langsung dalam proses pemorsian makanan khususnya saat mencetak nasi (Chasanah & Yuliana Noor Setianawati Ulvie., 2018). Ketidaktepatan pemorsian banyak ditemukan di makanan bertekstur lunak seperti bubur maka diperlukan sosialisai dan praktek langsung khususnya pada saat memorsikan bubur.aerta alat cetak yang lebih presisi.

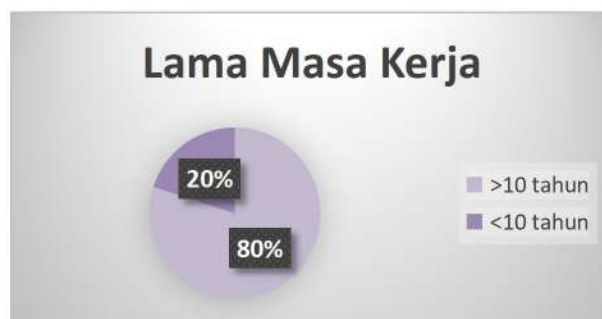
Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan signifikan antara edukasi dan ketepatan porsi berdasarkan hasil uji statistik yang dilakukan. Namun demikian, hal ini tidak berarti bahwa edukasi tidak penting, melainkan menunjukkan bahwa edukasi perlu dikombinasikan dengan intervensi lain secara menyeluruh agar mampu meningkatkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit secara lebih efektif dan berkelanjutan

E. Hubungan antara Lama Masa Kerja dengan Ketepatan Pemorsian

Selain tingkat pengetahuan, lama masa kerja juga merupakan faktor yang dapat mempengaruhi ketepatan dalam melakukan pemorsian makanan, oleh karena itu dilakukan identifikasi terhadap distribusi lama masa kerja tenaga pemorsi sebagaimana yang disajikan pada tabel berikut:

Tabel 6 Distribusi Lama Masa Kerja Tenaga Pemorsi

lama bekerja	n	%
>10 tahun	4	80%
<10 tahun	1	20%
total	5	100%



Gambar 3. Lama Masa Kerja

Berdasarkan diagram lingkaran mengenai lama masa kerja tenaga pemorsi, diketahui bahwa sebagian besar responden, yaitu

sebesar 80%, memiliki masa kerja lebih dari 10 tahun, sedangkan sisanya sebesar 20% memiliki masa kerja kurang dari 10 tahun. Distribusi ini menunjukkan bahwa tenaga kerja yang terlibat dalam pemorsian makanan di instalasi gizi rumah sakit didominasi oleh petugas yang telah bekerja dalam jangka waktu yang cukup lama.

Lama masa kerja lebih dari satu dekade menunjukkan bahwa mayoritas tenaga pemorsi memiliki pengalaman kerja yang cukup panjang. Dalam satu sisi, hal ini dapat diartikan sebagai keunggulan karena mereka telah terbiasa dan mengenal alur kerja dengan baik. Namun, berdasarkan hasil temuan sebelumnya, masa kerja yang panjang ternyata tidak selalu berbanding lurus dengan ketepatan pemorsian makanan. Bahkan, terdapat indikasi bahwa petugas dengan masa kerja lama justru lebih berisiko melakukan pemorsian yang tidak sesuai standar, karena mereka cenderung bekerja berdasarkan kebiasaan lama yang belum diperbarui atau belum menyesuaikan dengan prosedur baru (Chasanah, 2018).

Sebaliknya, petugas dengan masa kerja kurang dari 10 tahun, meskipun jumlahnya lebih sedikit (20%), cenderung menunjukkan ketepatan pemorsian yang lebih tinggi. Hal ini dapat disebabkan oleh keterpaparan mereka terhadap pelatihan yang lebih baru dan komitmen yang lebih tinggi untuk mengikuti prosedur standar. Dengan demikian, data ini mengindikasikan bahwa pengalaman kerja yang panjang belum tentu menjamin kualitas pekerjaan yang sesuai standar, terutama jika tidak diiringi dengan pelatihan berkelanjutan dan pembaruan kompetensi (Asyriani, Pratiwi, and Roza, 2024).

Tabel 7 Hubungan Lama Masa Kerja dengan Ketepatan Porsi

			Ketepatan Porsi		Total
			Sesuai	Tidak Sesuai	
Lama Masa Kerja	>10 tahun	Count% within Lama masa kerja	11 27,5%	29 72,5%	40 100.0%
	<10 tahun	Count % within lama masa kerja	6 75,0%	2 25,0%	8 100.0
	Total	Cont % within Lama Masa Kerja	17 35,4%	31 64,6%	48 100.0%

Chi Square Test

	Value	df	Asymp Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi Square	6.576 ^a	1	.010		
Continuity Correction ^b	4.663	1	.031		
Likelihood Ratio	6.348	1	.012		
Fisher's Exact Test				.017	.017
Linear-by- Linear Association	6.439	1	.011		
N of valid Cases	48				

Berdasarkan hasil analisis tabulasi silang antara lama masa kerja tenaga pemorsi dan ketepatan porsi makanan, diketahui bahwa dari total 40 tenaga pemorsi yang memiliki masa kerja lebih dari 10 tahun, hanya 11 orang (27,5%) yang menghasilkan porsi makanan sesuai standar, sementara 29 orang (72,5%) menghasilkan porsi yang tidak sesuai standar. Sebaliknya, dari 8 tenaga pemorsi yang memiliki masa kerja kurang dari 10 tahun, sebanyak 6 orang (75%) menunjukkan ketepatan porsi yang sesuai, dan hanya 2 orang (25%) yang hasil pemorsiannya tidak sesuai standar. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan yang cukup mencolok antara dua kelompok tersebut, di mana tenaga dengan masa kerja lebih singkat justru memiliki ketepatan pemorsian yang lebih tinggi dibandingkan tenaga dengan masa kerja yang lebih lama.

Untuk menguji signifikansi hubungan tersebut, dilakukan uji Chi-Square yang menghasilkan nilai Pearson Chi-Square sebesar 6,576 dengan derajat kebebasan (df) = 1 dan nilai signifikansi (Asymp. Sig. 2-sided) sebesar 0,010. Nilai ini lebih kecil dari nilai $\alpha = 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara lama masa kerja dan ketepatan porsi makanan. Hasil ini diperkuat oleh nilai Likelihood Ratio sebesar 6,348 ($p = 0,012$), serta hasil Fisher's Exact Test yang menunjukkan nilai signifikansi 0,017 pada pengujian dua sisi dan satu sisi, yang keduanya tetap berada di bawah batas signifikansi 0,05. Selain itu, uji Continuity Correction, yang merupakan koreksi konservatif untuk tabel 2x2, juga menghasilkan nilai signifikansi 0,031, yang menunjukkan hasil tetap signifikan. Nilai Linear-by-Linear Association sebesar 6,439 ($p = 0,011$) semakin memperkuat bahwa terdapat tren hubungan antara dua variabel ini.

Berdasarkan hasil analisis tabulasi silang dan uji Chi-Square, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara lama masa kerja dan ketepatan porsi makanan. Petugas dengan masa kerja kurang dari 10 tahun memiliki tingkat ketepatan porsi yang lebih tinggi dibandingkan dengan petugas yang telah bekerja lebih dari 10 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman kerja tidak selalu menjamin mutu kerja. Hal ini sejalan dengan penelitian Retno Astrini, masa kerja >10 tahun dianggap lama. Namun, masa kerja tidak selalu berkaitan dengan ketepatan pemorsian. Tenaga baru justru bisa lebih tepat dalam memorsikan dibandingkan dengan yang sudah lama bekerja dan berdasarkan hasil observasi menunjukkan ketidaktepatan porsi dipengaruhi oleh kebiasaan memperkirakan secara visual, waktu pemorsian yang sempit, dan tenaga pemorsi juga merangkap sebagai penyaji, sehingga harus bekerja cepat, yang berdampak pada ketepatan porsi (Wadyomukti, 2017). Berdasarkan hasil pengamatan di Instalasi Gizi RSUD Soekarno Sukoharjo bahwa tidak semua pemorsian dilakukan oleh tenaga pemorsi dan kadang mengambil tenaga produksi, tenaga distribusi untuk melakukan pemorsian hal ini juga sangat mempengaruhi ketepatan dalam memorsikan makanan pokok.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai hubungan antara pengetahuan standar porsi dan lama masa kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok di Instalasi Gizi RSUD Ir. Soekarno Sukoharjo, dapat disimpulkan bahwa:

1. Sebagian besar tenaga pemorsian telah mendapatkan edukasi mengenai standar porsi, namun hal tersebut belum sepenuhnya diikuti dengan praktik pemorsian yang sesuai. Hanya 35% dari total pemorsian yang sesuai dengan standar, sedangkan sisanya tidak sesuai.
2. Terdapat hubungan yang signifikan antara lama masa kerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok ($p = 0,010$), yang menunjukkan bahwa petugas dengan masa kerja <10 tahun memiliki ketepatan porsi yang lebih baik dibandingkan yang >10 tahun.
3. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok ($p = 0,102$). Artinya, edukasi yang diterima belum cukup efektif dalam meningkatkan akurasi pemorsian, atau belum diterapkan secara optimal dalam praktik.
4. Makanan pokok berupa nasi lebih sering diporsikan sesuai standar dibandingkan dengan makanan berbentuk lunak seperti bubur dan tim, yang cenderung sulit untuk diporsikan tanpa alat bantu ukur yang tepat.

B. SARAN

Berdasarkan hasil dan kesimpulan penelitian, maka beberapa saran yang dapat diberikan antara lain:

1. Bagi Rumah Sakit:
Melakukan pelatihan teknis berkala tentang pemorsian sesuai standar porsi kepada seluruh tenaga pemorsian, termasuk praktik langsung. Menstandarisasi dan melengkapi alat pemorsian, seperti sendok ukur dan cetakan, terutama untuk makanan lunak seperti bubur dan tim. Melakukan monitoring dan evaluasi rutin terhadap ketepatan pemorsian sebagai bagian dari penjaminan mutu pelayanan gizi.
2. Bagi Petugas Pemorsian:
Meningkatkan kesadaran dan kedisiplinan dalam menerapkan standar porsi dalam setiap pemorsian makanan. Aktif mengikuti

pelatihan atau bimbingan teknis yang diberikan dan mengaplikasikan langsung dalam pekerjaan.

3. Bagi Institusi:

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran dan contoh studi kasus untuk mahasiswa dalam memahami pentingnya standar porsi dalam pelayanan gizi rumah sakit. Mendorong mahasiswa untuk melakukan praktik langsung di lapangan dan mengevaluasi praktik pemorsian sebagai bagian dari penguatan kompetensi profesi.

4. Bagi Mahasiswa:

Memanfaatkan hasil penelitian ini sebagai referensi ilmiah dan dasar untuk penelitian lanjutan terkait ketepatan pemorsian, kualitas layanan gizi, dan standar operasional rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Faida, N., Iriyanti Ibrahim, N. S., & Boli, E. B. (2022). *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (Pgrs)*.
- Apriliyani, S., Suranadi, L., Wirawan, S., & Chandradewi, A. (2019). Ketepatan Pemorsian Sayur Terhadap Standar Porsi Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 97. <https://doi.org/10.32807/Jgp.V4i2.138>
- Arsyih, S., Sofiyatin, R., & Suhaema, S. (2019). Kesesuaian Besar Porsi Nasi Yang Disajikan Dengan Standar Porsi Pada Menu Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 87. <https://doi.org/10.32807/Jgp.V4i2.136>
- Assidiqi, A. S., Chandradewi, A., Ni, D., Suranadi, L., Gizi, J., Mataram, K., Praburangkasari, I. J., Cermen, D., & Mataram, S. K. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. In *Jurnal Gizi Prima* (Vol. 4, Issue 2). <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/hometelp/fax>.
- Astuti, I. Ayu Eka. (2018). *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi Yang Disajikan Di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari*.
- Asyriani, N. O., Pratiwi, S., & Roza, N. (2024). *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dengan Ketepatan Porsi dan Energi pada Standar Diet Diabetes Melitus di RSUD Embung Fatimah*. 2023, 160–174.
- Cendanawangi, D. N., Tjaronosari, T., & Palupi, I. R. (2016). Ketepatan Porsi Berhubungan Dengan Asupan Makan Pada Lanjut Usia Di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal Of Nutrition And Dietetics)*, 4(1), 8. [https://doi.org/10.21927/Ijnd.2016.4\(1\).8-18](https://doi.org/10.21927/Ijnd.2016.4(1).8-18)
- Chasanah, U. (2018). *Hubungan Pendidikan, Lama Bekerja Dan Pengetahuan Tentang Pemorsian Petugas Penjamah Makanan Dengan Ketepatan Porsi Makan Di Rsjd Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah*.
- Dwi Lestari, W., & Setyo Wahyuningsih, A. (2021). Indonesian Journal Of Public Health And Nutrition Kejadian Kelelahan Kerja Pada Pekerja Bagian Produksi Di Pabrik Kayu Barecore Article Info. *Ijphn*, 1(2), 291–298.
- Fatkhurohman, F., Lestari, Y. N., & Torina, D. T. (2017).

- Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016 (Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Diet Di Rs Holistik). *Gizi Indonesia*, 40(1), 1. <https://doi.org/10.36457/Gizindo.V40i1.218>
- Firmansyah, C., Novianti, S., & Gustaman, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan Di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1). <https://doi.org/10.37058/Jkki.V18i1.4725>
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi Pada Pt. Ryan Katering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2(2), 16–26. <https://doi.org/10.15294/Nutrizione.V2i2.58466>
- Kementerian Kesehatan Ri. (2020). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit*.
- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M., & Susila Nindya, T. (2016). *Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya*.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2),
- Mourbas, I., Nizar, M., & Gusnedi, G. (2020). Pengembangan Alat Pemorsian Nasi Sesuai Standar Diet Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit. *Jurnal Sehat Mandiri*, 15(2), 90–102. <https://doi.org/10.33761/Jsm.V15i2.309>
- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*.
- Ofei, K. T., Holst, M., Rasmussen, H. H., & Mikkelsen, B. E. (2015). Effect Of Meal Portion Size Choice On Plate Waste Generation Among Patients With Different Nutritional Status. An Investigation Using Dietary Intake Monitoring System (Dims). *Appetite*, 91, 157–164. <https://doi.org/10.1016/J.Appet.2015.04.043>
- Pgrs. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit* (Kementrian Kesehatan Ri, Ed.).

- Rauf, S., Kartini B, T. D., Isqara Putri, A. D., & Asikin, H. (2024). Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa Menu Makan Siang Pasien Kelas I Di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. *Media Gizi Pangan*, 31(2), 204–207. <https://doi.org/10.32382/Mgp.V31i2.1188>
- Wadyomukti. (2017). *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsian Dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Di Rumah Sakit Pku Muhammadiyah Bantul*.
- Zhazzira, A. R. (2020). *Alur Proses Dan Sop (Standar Operasional Prosedur) Pengolahan Dan Pemorsian Hidangan Pasien Di Rumah Sakit Umum Universitas Kristen Indonesia*.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Observasi

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama Kerja	Jenis Makanan Pokok	Pengukuran			Rata- Rata
					1	2	3	
Sore	A	Sudah	>10 tahun	Bubur	325	325	325	325
				Bubur	293	293	293	293
				Bubur	347	346	346	346
				Bubur	293	293	293	293
				Bubur	281	276	276	278
				Nasi	176	176	176	176
				Nasi	149	149	149	149
				Nasi	155	155	155	155
				Tim	177	177	177	177
				Tim	177	177	177	177
Rata-Rata								237

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama Kerja	Jenis Makanan Pokok	Pengukuran			Rata- Rata
					1	2	3	
Sore	B	Sudah	>10 tahun	Bubur	237	236	236	236
				Bubur	266	263	263	264
				Bubur	236	236	241	238
				Nasi	170	170	170	170
				Nasi	177	177	177	177
				Nasi	183	183	183	183
				Tim	170	170	170	170
				Tim	183	183	183	183
				Tim	162	162	162	162
				Tim	183	183	183	183

Rata-Rata								197
Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama Kerja	Jenis Makanan Pokok	Pengukuran			Rata- Rata
					1	2	3	
Siang	C	Sudah	>10 tahun	Bubur	237	237	237	237
				Bubur	237	237	237	237
				Bubur	208	208	208	208
				Nasi	175	175	175	175
				Nasi	153	153	153	153
				Nasi	171	171	171	171
				Nasi	180	180	180	180
				Tim	164	164	164	164
				Tim	171	171	171	171
				Tim	164	164	164	164
Rata-Rata								186

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama Kerja	Jenis Makanan Pokok	Pengukuran			Rata- Rata
					1	2	3	
Siang	D	Sudah	>10 tahun	Nasi	171	171	171	171
				Nasi	164	164	161	163
				Nasi	156	156	156	156
				Nasi	156	156	158	157
				Bubur	219	219	219	219
				Bubur	236	236	236	236
				Tim	193	193	193	193

				Tim	169	169	169	169
				Tim	193	193	193	193
				Tim	211	211	211	211
Rata-Rata								187

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama Kerja	Jenis Makanan Pokok	Pengukuran			Rata- Rata
					1	2	3	
Pagi	E	Sudah	<10 tahun	Nasi	186	186	186	186
				Nasi	181	181	181	181
				Nasi	181	186	186	184
				Nasi	199	199	199	199
				Tim	177	174	174	175
				Tim	174	174	174	174
				Tim	190	190	190	190
				Tim	190	190	190	190
Rata-Rata								185

Lampiran 2 Hasil Pengukuran

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama kerja	Jenis makanan pokok	Pengukuran			Rata-rata	Standar porsi	Ketepatan porsi	Keterangan
					1	2	3				
Sore	A	Sudah	>10 tahun	Nasi	186	186	186	186	200	93%	Sesuai
				Nasi	181	181	181	181	200	91%	Sesuai
				Nasi	181	186	186	184	200	92%	Sesuai
				Nasi	199	199	199	199	200	100%	Sesuai
				Tim	177	174	174	175	200	88%	Tidak sesuai
				Tim	174	174	174	174	200	87%	Tidak sesuai
				Tim	190	190	190	190	200	95%	Sesuai
				Tim	190	190	190	190	200	95%	Sesuai

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama kerja	Jenis makanan pokok	Pengukuran			Rata-rata	Standar porsi	Ketepatan porsi	Keterangan
					1	2	3				
Siang	B	Sudah	<10 tahun	Nasi	171	171	171	171	200	86%	Tidak sesuai
				Nasi	164	164	161	163	200	82%	Tidak sesuai
				Nasi	156	156	156	156	200	78%	Tidak sesuai
				Nasi	156	156	158	157	200	78%	Tidak sesuai
				Bubur	219	219	219	219	300	73%	Tidak sesuai
				Bubur	236	236	236	236	300	79%	Tidak sesuai
				Tim	193	193	193	193	200	97%	Sesuai
				Tim	169	169	169	169	200	85%	Tidak sesuai
				Tim	193	193	193	193	200	97%	Sesuai
				Tim	211	211	211	211	200	106%	Sesuai

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama kerja	Jenis makanan pokok	Pengukuran			Rata-rata	Standar porsi	Ketepatan porsi	Keterangan
					1	2	3				
Siang	C	Sudah	>10 tahun	Bubur	237	237	237	237	300	79%	Tidak sesuai
				Bubur	237	237	237	237	300	79%	Tidak sesuai
				Bubur	208	208	208	208	300	69%	Tidak sesuai
				Nasi	175	175	175	175	200	88%	Tidak sesuai
				Nasi	153	153	153	153	200	77%	Tidak sesuai
				Nasi	171	171	171	171	200	86%	Tidak sesuai
				Nasi	180	180	180	180	200	90%	Sesuai
				Tim	164	164	164	164	200	82%	Tidak sesuai
				Tim	171	171	171	171	200	86%	Tidak sesuai
				Tim	164	164	164	164	200	82%	Tidak sesuai

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama kerja	Jenis makanan pokok	Pengukuran			Rata-rata	Standar porsi	Ketepatan porsi	Keterangan
					1	2	3				
Sore	D	Sudah	>10 tahun	Bubur	237	236	236	236	300	79%	Tidak sesuai
				Bubur	266	263	263	264	300	88%	Tidak sesuai
				Bubur	236	236	241	238	300	79%	Tidak sesuai
				Nasi	170	170	170	170	200	85%	Tidak sesuai
				Nasi	177	177	177	177	200	89%	Tidak sesuai
				Nasi	183	183	183	183	200	92%	Sesuai
				Tim	170	170	170	170	200	85%	Tidak sesuai
				Tim	183	183	183	183	200	92%	Sesuai
				Tim	162	162	162	162	200	81%	Tidak sesuai
				Tim	183	183	183	183	200	92%	Sesuai

Waktu	Nama	Pengetahuan	Lama Kerja	Jenis makanan pokok	Pengukuran			Rata-rata	Standar porsi	Ketepatan porsi	Keterangan
					1	2	3				
Sore	E	Sudah	>10 tahu	Bubur	325	325	325	325	300	108%	Sesuai
				Bubur	293	293	293	293	300	98%	Sesuai
				Bubur	347	346	346	346	300	115%	Tidak sesuai
				Bubur	293	293	293	293	300	98%	Sesuai
				Bubur	281	276	276	278	300	93%	Sesuai
				Nasi	176	176	176	176	200	88%	Tidak sesuai
				Nasi	149	149	149	149	200	75%	Tidak sesuai
				Nasi	155	155	155	155	200	78%	Tidak sesuai
				Tim	177	177	177	177	200	89%	Tidak sesuai
				Tim	177	177	177	177	200	89%	Tidak sesuai

Lampiran 3 Dokumentasi

