

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN
ALAT PEMORSI DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN
SAYUR DI INSTALASI GIZI RSUD KARANGANYAR**

SKRIPSI

**Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan Tugas Akhir
Dalam Rangka Menyelesaikan Pendidikan
Program Studi S1 Gizi**



Disusun Oleh:

RIA WIJAYANTI
2015.030094

**INSTITUT TEKNOLOGI SAINS DAN KESEHATAN
PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2019**

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul “Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi Dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar”, telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan dihadapan Tim Penguji Skripsi Program S1 Gizi Institut Teknologi Sains dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta

Disusun Oleh:

RIA WIJAYANTI

2015.030094



Pembimbing I

Dewi Marfuah, S.Gz., MPH
NIDN. 0613048802

Pembimbing II

Dewi Pertiwi DK, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0611018602

LEMBAR PENGESAHAN

HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN ALAT PEMORSI DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR DI INSTALASI GIZI RSUD KARANGANYAR

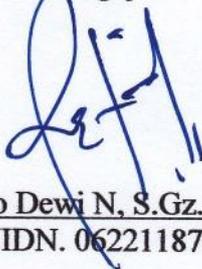
Disusun Oleh:

RIA WIJAYANTI
2015.030094

Skripsi ini telah diseminarkan dan diujikan
Pada tanggal : 16 April 2019

Susunan Tim Penguji :

Penguji I



Retno Dewi N, S.Gz., M.Si
NIDN. 0622118704

Penguji II



Dewi Marfuah, S.Gz., MPH
NIDN. 0613048802

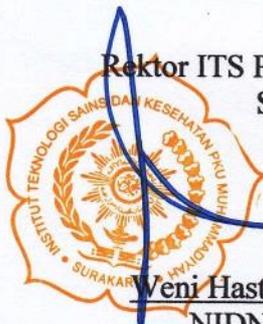
Penguji III



Dewi Pertiwi DK, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0611018602

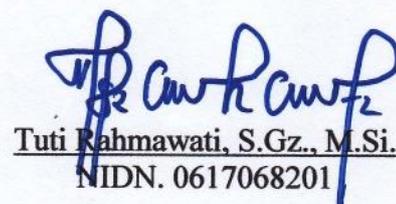
Mengetahui,

Rektor ITS PKU Muhammadiyah
Surakarta



Weni Hastuti, S.Kep., M.Kes
NIDN. 0618047704

Ka. Prodi S1 Gizi



Tuti Rahmawati, S.Gz., M.Si.
NIDN. 0617068201

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul :

HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN ALAT PEMORSI DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR DI INSTALASI GIZI RSUD KARANGANYAR

Merupakan karya saya sendiri (ASLI). Dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain atau kelompok lain untuk memperoleh gelar akademis disuatu institusi pendidikan, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan atau diterbitkan oleh orang lain atau kelompok lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam skripsi ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, April 2019

Ria Wijayanti

MOTTO

“Change will not come if we wait for some other person or some other time. We are the ones we’ve been waiting for. We are the change that we seek”

-Barack Obama-

‘Wahai Rabb Yang Maha Hidup, Wahai Rabb Yang Berdiri Sendiri tidak butuh segala sesuatu, dengan rahmat-Mu aku meminta pertolongan, perbaikilah segala urusanku dan jangan diserahkan kepadaku sekali pun sekejab mata tanpa mendapat pertolongan dari-Mu selamanya.’

(HR. Ibnu As Sunni dalam ‘Amal Al-Yaum wa Al-Lailah no. 46)

PERSEMBAHAN

Dengan segala puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa dan atas dukungan dan do'a dari orang-orang tercinta. Oleh karena itu, dengan rasa bangga dan bahagia skripsi ini saya persembahkan sebagai ungkapan rasa terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Allah SWT, atas Rahmat dan Izin Nya saya dapat menyusun skripsi ini.
2. Rasulullah SAW, sholawat dan salam semoga senantiasa tercurah kepada beliau, keluarga beserta para sahabat dan pengikutnya.
3. Kedua orang tua saya, Alm. bapak Giri Tjondro Waskito dan ibu Suharsih sebagai bukti dan rasa terimakasih saya kepada beliau yang telah memberikan dukungan moril maupun materi, semangat dan doa serta kasih sayangnya yang tiada henti.
4. Kakak saya Suparno, Sri Waskitoningsih, Yogo Tri Waskito, dan Seruni Manggarani yang telah memberi doa, semangat dan kasih sayangnya.
5. Saudara, sahabat 7 manusia harimau, bb suga dan teman kongkow SMK, serta teman-teman seperjuangan S1 Gizi angkatan 2015 terimakasih atas motivasi dan semangat yang telah diberikan.
6. Almamater tercinta ITS PKU Muhammadiyah Surakarta, terimakasih yang telah menjadi saksi perjuangan kami selama ini.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala limpahan Rahmat, Hidayah dan Karunia-Nya sehingga penulisan skripsi yang berjudul “Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi Dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar” dapat terselesaikan dengan baik.

Skripsi ini tersusun berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Weni Hastuti, S.Kep., M.Kes., selaku Rektor ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.
2. Cemy Nur Fitria, S.Kep., Ns., M.Kep., selaku Wakil Rektor I ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.
3. Tuti Rahmawati, S.Gz., M.Si., selaku Ketua Prodi S1 Gizi ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.
4. Dewi Marfuah, S.Gz., MPH., selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan dan arahan selama dalam proses penyusunan skripsi ini.
5. Dewi Pertiwi DK, S.Gz., M.Gizi., selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan dan arahan selama dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. Retno Dewi Noviyanti, S.Gz., M.Si., selaku Penguji yang telah meluangkan waktu untuk memberi masukan dan arahan dalam proses penyusunan skripsi.
7. Djoko Darbiyono, S.Gz., selaku Kepala Instalasi Gizi RSUD Karanganyar yang telah mengizinkan melakukan penelitian di dapur Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
8. Semua pihak yang membantu dalam penyusunan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Semoga skripsi ini bermanfaat dan menambah ilmu pengetahuan masyarakat pada umumnya dan bagi mahasiswa pada khususnya, serta bermanfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Surakarta, April 2019

Penulis

ABSTRAK

HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN ALAT PEMORSI DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR DI INSTALASI GIZI RSUD KARANGANYAR

Ria Wijayanti ¹, Dewi Marfuah ², Dewi Pertiwi Dyah Kusudaryati ³

Ketepatan porsi adalah persentase perbandingan porsi siap santap dengan standar porsi yang telah ditetapkan pihak Rumah Sakit. Besar porsi yang tidak tepat berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar. Metode penelitian ini adalah *observasional analitik* dengan pendekatan *Cross Sectional*. Sampel diambil dengan menggunakan *Sampling Jenuh* dengan jumlah sampel sebanyak 3 tenaga pemorsi sayur. Data karakteristik tenaga pemorsi meliputi pendidikan dan lama bekerja diperoleh dari kuesioner, data alat pemorsian menggunakan formulir ketepatan alat pemorsian dan ketepatan pemorsian sayur menggunakan timbangan makanan analitik. Data dianalisis dengan menggunakan uji *Pearson Product Moment* dan uji *Chi-Square*. Hasil persentase lama pendidikan formal kategori tinggi 66,7%, tingkat pendidikan kategori baru 66,7% dan hasil penelitian menunjukkan hubungan lama pendidikan formal dengan ketepatan pemorsian sayur diperoleh nilai $p=0,739$, hubungan lama bekerja dengan ketepatan pemorsian sayur diperoleh nilai $p=0,218$, dan hubungan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur diperoleh nilai $p=0,218$. Kesimpulan tidak ada hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

Kata Kunci :Karakteristik Tenaga Pemorsi, Alat Pemorsi, Ketepatan Pemorsian Sayur.

1. Mahasiswa program S1 Gizi ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.
2. Dosen Pembimbing I S1 Gizi ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.
3. Dosen Pembimbing II S1 Gizi ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.

ABSTRACT

RELATIONSHIP OF CHARACTERISTICS OF PROTECTION POWER AND PROCESSING TOOLS WITH THE ACCURACY OF VEGETABLE SEEDING IN NUTRITIONAL INSTALLATION RSUD KARANGANYAR

Ria Wijayanti¹, Dewi Marfuah², Dewi Pertiwi Dyah Kusudaryati³

The accuracy of the portion is the percentage of portion ratio ready to eat with the standard portion that has been set by the Hospital. Incorrect portion size has a direct effect on the nutritional value contained in a food. The purpose of this study was to find out the relationship between the characteristics of the health workers and the device with the accuracy of vegetable extraction in the Nutrition Installation of Karanganyar Hospital. The method of this research is observational analytic with approach Cross Sectional. Samples were taken using Saturated Sampling with a sample size of 3 vegetable servants. Data on the characteristics of the workforce including education and duration of work were obtained from the questionnaire, data using the utterance tool using the form of precision tooling and the accuracy of vegetable use using analytic food scales. Data were analyzed using Pearson Product Moment and test Chi-Square. The percentage duration of formal education 66.7% higher category, a new category of education level of 66.7% and data results showed that the relationship between the level of education and the accuracy of vegetable extraction obtained a value of $p = 0.739$, the long working relationship with the accuracy of vegetable extraction obtained a value of $p = 0.218$, and the relationship between the tool and the accuracy of vegetable extraction were $p=0.218$. The conclusion is that there is no correlation between the characteristics of the medical staff and the device with the accuracy of vegetable extraction in the Nutrition Installation of RSUD Karanganyar.

Keywords: Characteristics Servitud Portion, Portion Tool, Accuracy of vegetable Portion .

- 1. The Student of Nutrition Departement of ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.*
- 2. First advisor of Nutrition Departement of ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.*
- 3. Second advisor of Nutrition Departement of ITS PKU Muhammadiyah Surakarta.*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KEASLIAN PENELITIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teori	7
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	7
2. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	7
3. Karakteristik Tenaga Pemorsi	15
4. Alat Pemorsian Sayur.....	25
5. Standar Porsi Sayur	26
6. Ketepatan Pemorsian.....	27
7. Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian.....	28

8. Hubungan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian	29
B. Kerangka Teori.....	31
C. Kerangka Konsep	32
D. Hipotesis.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	33
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling.....	33
D. Variabel Penelitian	34
E. Definisi Operasional.....	34
F. Instrumen Penelitian.....	36
G. Teknik Pengumpulan Data	36
H. Pengolahan Data.....	37
I. Analisa Data	39
J. Jalannya Penelitian	39
K. Etika Penelitian	40
L. Jadwal Penelitian.....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Profil Tempat Penelitian.....	42
B. Hasil Penelitian	45
C. Pembahasan	50
D. Keterbatasan Penelitian	56
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alat Pemorsi Sayur.....	25
Gambar 2. Kerangka Teori.....	31
Gambar 3. Kerangka Konsep	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Definisi Operasional	35
Tabel 3. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	45
Tabel 4. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian Berdasarkan Lama Bekerja	46
Tabel 5. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian 01 Berdasarkan Alat Pemorsi Sayur	46
Tabel 6. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian 02 Berdasarkan Alat Pemorsi Sayur	47
Tabel 7. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian 03 Berdasarkan Alat Pemorsi Sayur	47
Tabel 8. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian Berdasarkan Ketepatan Pemorsian Sayur	48
Tabel 11. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan	48
Tabel 12. Hubungan Lama Bekerja dengan	49
Tabel 13. Hubungan Alat Pemorsi Sayur dengan	49

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Jadwal Penelitian
- Lampiran 2. Lembar Penjelasan Kepada Sampel Penelitian
- Lampiran 3. Permohonan Menjadi Sampel Penelitian
- Lampiran 4. Formulir Pernyataan Kesiediaan Sampel Penelitian
(*Informed Consent*)
- Lampiran 5. Formulir Pengumpulan Data Sampel Penelitian
- Lampiran 6. Formulir Ceklist Kesesuaian Alat Pemorsian Sayur
- Lampiran 7. Formulir Ceklist Ketepatan Pemorsia Sayur
- Lampiran 8. Master Tabel
- Lampiran 9. Output SPSS
- Lampiran 10. Surat Permohonan Ijin Studi Pendahuluan
- Lampiran 11. Surat Permohonan Ijin Penelitian
- Lampiran 12. Surat Pernyataan Selesai Penelitian
- Lampiran 13. Lembar Konsultasi
- Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan rawat darurat (Jahid, dkk, 2013). Pelayanan makanan di Rumah Sakit pada umumnya berkaitan erat dengan Instalasi Gizi. Pelayanan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien yang di rawat di Rumah Sakit bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit dan mencapai status gizi optimal. Menurut Ratna (2009), pasien membutuhkan asupan zat gizi sesuai dengan kondisi atau kebutuhan tubuh pasien. Dalam membantu proses penyembuhan pasien yang optimum, selain pemberian obat, pengaturan diet juga sangat penting. Makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi, telah diperhitungkan jumlah dan mutu gizinya serta harus dihabiskan pasien agar penyembuhan berjalan sesuai dengan program yang diterapkan. Pasien yang tidak menghabiskan makanan dalam waktu yang lama akan mengalami defisiensi zat gizi (Persagi, 2004).

Penjamah makanan merupakan petugas yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, pemorsian, pengangkutan, sampai dengan penyajian makanan. Tenaga penjamah makanan di Rumah Sakit seharusnya memenuhi standar kualifikasi yaitu memiliki ijazah SMK boga maupun SMA dan sederajat yang memiliki sertifikat boga (PGRS, 2013).

Karakteristik tenaga pemorsi dalam penelitian ini dikategorikan menjadi dua yaitu terdiri dari lama bekerja dan tingkat pendidikan. Masa lama bekerja tenaga pemorsi tergolong lama apabila ≥ 3 tahun dan dikatakan baru apabila kurang dari 3 tahun. Masa bekerja lebih lama belum tentu dapat menghasilkan makanan yang tepat dan juga sebaliknya

apabila pemorsian tepat belum tentu yang memorsikannya memiliki masa kerja yang lama. Karakteristik yang kedua adalah tingkat pendidikan yang dikategorikan menjadi pendidikan tinggi dan pendidikan rendah. Pendidikan dikatakan rendah apabila tamat SD-SMP dan dikatakan tinggi apabila tamat SMK/SMA-Perguruan tinggi, tenaga pemorsi yang memiliki tingkat pendidikan tinggi belum tentu dapat menghasilkan makanan yang tepat sesuai dengan standar porsi dan juga sebaliknya (Wadyomukti, 2017).

Besar porsi menjadi kesalahan saat penyajian makanan terutama dalam pemorsian makanan, yaitu masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian. Pemorsian makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh Rumah Sakit karena besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan (Ambarwati, 2016).

Menurut (Wadyomukti, 2017), ketidaktepatan standar porsi merupakan salah satu sumber kelemahan yang berasal dari pengelolaan yang tidak dilakukan secara profesional. Perencanaan yang kurang baik, tenaga yang kurang profesional, pengawasan yang lemah dan rendahnya dedikasi petugas menyebabkan mutu dan cita rasa makanan kurang baik. Alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar mendapatkan standar porsi yang sesuai ketentuan. Penggunaan alat pemorsi perlu memperhatikan kualitas, kepraktisan, keefektifan, terbuat dari bahan yang aman dan sesuai dengan standar alat yang telah diterapkan di Rumah Sakit (Wayansari,dkk, 2018).

Studi pendahuluan melalui wawancara dengan Kepala Instalasi Gizi RSUD Karanganyar, didapatkan hasil bahwa untuk pergantian siklus menu selama 5 tahun terakhir belum terlaksana tetapi petugas Instalasi Gizi RSUD Karanganyar sudah melakukan analisis *waste* dan survei kepuasan pasien sedangkan untuk ketepatan pemorsian sayur belum pernah dilakukan sebelumnya oleh petugas Instalasi Gizi RSUD Karanganyar. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka peneliti

tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dirumuskan masalah “Apakah ada hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar ?”

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik tenaga pemorsi di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
- b. Mendeskripsikan alat pemorsi di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
- c. Mendeskripsikan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
- d. Menganalisis hubungan karakteristik tenaga pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
- e. Menganalisis hubungan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca khususnya tentang hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

2. Secara Praktis

a. Bagi Tenaga Pemorsi

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada tenaga pemorsi untuk memperhatikan ketelitian proses pemorsian.

b. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Dapat sebagai evaluasi Instalasi Gizi Rumah Sakit dalam meningkatkan ketelitian proses pemorsian, petugas pemorsi, sesuai dengan standar Rumah Sakit yang telah ditetapkan.

c. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan pemahaman, wawasan serta sebagai pengalaman khususnya tentang karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur.

E. Keaslian Penelitian

Berdasarkan literatur yang ada, penelitian yang akan dilakukan ini belum pernah ada sebelumnya dan ada beberapa penelitian yang hampir sama yang berhubungan dengan tenaga pemorsi, alat pemorsi dan ketepatan pemorsian. Penelitian yang pernah dilakukan seperti tersaji pada tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Penelitian Relevan	
1. Nama Penelitian/Tahun	: Wadyomukti, R.A / 2017.
Judul	: Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi Dan Alat Pemorsi Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul.
Desain dan Variabel Penelitian	: Desain penelitian <i>cross sectional</i> . Variabel bebas : karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi. Variabel terikat : ketepatan pemorsian makanan pokok.
Hasil	: Ada hubungan karakteristik tenaga pemorsi dengan ketepatan pemorsian makanan pokok berdasarkan standar porsi di RS PKU Muhammadiyah Bantul.
Persamaan	: Meneliti karakteristik tenaga pemorsi, alat

Penelitian Relevan	
	pemorsi, ketepatan pemorsian, desain penelitian <i>cross sectional</i> dan sampel tenaga pemorsi.
Perbedaan	: Meneliti ketepatan pemorsian makanan pokok bukan ketepatan pemorsian sayur.
2. Nama Penelitian/Tahun	: Crisyanti, R.N / 2016.
Judul	: Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu Dan Status Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren AL Anwar Mranggen.
Desain dan Variabel Penelitian	: Desain penelitian <i>deskriptif</i> . Variabel penelitian : kesesuaian standar porsi, pola menu dan status gizi remaja putri di pondok pesantren.
Hasil	: Hasil penimbangan porsi tergolong kurang dan rata-rata status gizi remaja putri di pondok pesantren Al Anwar tergolong normal.
Persamaan	: Meneliti kesesuaian standar porsi.
Perbedaan	: Meneliti sampel remaja putri bukan tenaga pemorsi, desain penelitian <i>deskriptif</i> bukan <i>cross sectional</i> .
3. Nama Penelitian/Tahun	: Fatkhurohman ; Lestari, Y.N ; Torina, D.T /2017.
Judul	: Hubungan Perubahan Standar Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien RS Holistik Tahun 2016.
Desain dan Variabel Penelitian	: Desain penelitian pre-eksperimen. Variabel bebas : perubahan standar porsi. Variabel terikat : sisa makanan pasien RS holistik.
Hasil	: Terdapat pengaruh yang signifikan antara perubahan porsi diet pasien terhadap sisa nasi. Dapat disimpulkan bahwa perubahan porsi nasi pada diet pasien mampu menurunkan sisa makanan.
Persamaan	: Meneliti standar porsi makanan.
Perbedaan	: Meneliti sisa makanan pasien bukan karakteristik tenaga pemorsi, desain penelitian pre-eksperimen bukan <i>cross sectional</i> .
4. Nama Penelitian/Tahun	: Cendanawangi, D.N.; Tjaronosari; Palupi, I.R / 2015.
Judul	: Hubungan Ketepatan Pemorsi Dan Asupan Makanan Pada Lansia Di Panti Sosial Werdha Budi Luhur, Bantul, Jogja.
Desain dan Variabel Penelitian	: Desain penelitian <i>cross sectional</i> . Variabel bebas : ketepatan pemorsi. Variabel terikat : asupan makanan pada lansia.

Penelitian Relevan	
Hasil	: Hasil uji korelasi menunjukkan hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi dan asupan makan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah dengan kekuatan korelasi yang sedang.
Persamaan	: Meneliti standar porsi makanan dan desain penelitian <i>cross sectional</i> .
Perbedaan	: Meneliti asupan makanan bukan ketepatan pemorsian sayur dan sampel lansia bukan tenaga pemorsi.
5. Nama Penelitian/Tahun Judul	: Nuraini, P. ; Susanna D. / 2014 : Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Prilaku Tentang Higien Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering “X” Jakarta 2014.
Desain dan Variabel Penelitian	: Desain penelitian <i>cross sectional</i> . Variabel bebas : karakteristik dan pengetahuan penjamah makanan. Variabel terikat : prilaku higien perorangan.
Hasil	: Tidak ada hubungan antara pengetahuan hygiene penjamah makanan dengan prilaku hygiene penjamah makanan.
Persamaan	: Meneliti karakteristik penjamah makanan dan desain penelitian <i>cross sectional</i> .
Perbedaan	: Meneliti pengetahuan dan prilaku hygiene perorangan bukan alat pemorsian dan ketepatan pemorsian sayur, sampel penjamah makanan bukan tenaga pemorsi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teori

1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Pelayanan gizi di Rumah Sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Keadaan pasien yang semakin buruk, sering terjadi karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya kekurangan gizi (PGRS, 2013).

Pelayanan gizi yang baik menjadi salah satu penunjang Rumah Sakit dalam penilaian standar akreditasi untuk menjamin keselamatan pasien yang mengacu pada *The Joint Commission International (JCI) for Hospital Accreditation*. Semakin baik pelayanan gizi yang diberikan oleh Rumah Sakit, maka semakin baik pula standar akreditasi Rumah Sakit. Profesionalisme tenaga gizi dalam memberikan pelayanan gizi diatur berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 26 tahun 2013 tentang penyelenggaraan pekerjaan dan praktek tenaga gizi. Upaya menjamin pelaksanaan pelayanan gizi yang optimal di Rumah Sakit diperlukan adanya perencanaan kebutuhan tenaga di Instalasi Gizi (Kemenkes RI, 2013).

2. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan

a. Definisi

Manajemen penyelenggaraan makanan merupakan suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dan dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada

pasien termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Rotua & Siregar, 2015).

b. Tujuan

Menyediakan makanan yang berkualitas baik dengan jumlah yang sesuai kebutuhan asupan pasien, mengatur proses input dan output yang sesuai dari penyelenggaraan makanan, terpenuhinya kebutuhan pasien, dan memperhitungkan keinginan dan penerimaan dari pasien dengan harapan dapat memenuhi syarat gizi dan kesehatan bagi pasien yang dirawat (Rotua & Siregar, 2015).

c. Hal-hal yang meliputi penyelenggaraan makanan

Penyelenggaraan makanan meliputi beberapa hal, diantaranya adalah perencanaan menu; pemesanan dan pembelian bahan makanan; penerimaan dan penyimpanan bahan makanan; pengolahan bahan makanan; pemorsian dan penyajian makanan; pendistribusian makanan (Aritonang, 2012).

1) Penyusunan Standar Makanan

Standar makanan merupakan susunan macam bahan makanan dan berat kotornya (jumlah) yang akan digunakan sebagai standar dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi. Standar makanan ini disesuaikan dengan dana yang tersedia dan angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Penyusunan standar makanan bertujuan agar tercapainya kecukupan gizi sesuai dengan dana yang tersedia (Depkes, 2013).

2) Perencanaan Biaya

Perencanaan biaya bahan makanan bertujuan agar tersedianya usulan anggaran yang mencukupi pengadaan bahan makanan sesuai dengan standar kecukupan gizi serta jumlah konsumen yang dilayani. Sebelum merencanakan menu harus menentukan anggaran biayanya terlebih dahulu. Perencanaan

biaya pada jasa makanan komersial disusun berdasarkan besar pendapatan yang ditargetkan mencakup biaya produksi makanan/minuman, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* dan keuntungan (Depkes, 2013).

3) Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan salah satu dari hal terpenting dari penyelenggaraan makanan. Menu yang seimbang adalah menu yang menyajikan susunan makanan yang di dalamnya terdapat zat-zat gizi yang diperlukan tubuh, yaitu hidrat arang (zat tepung), protein (zat putih telur), lemak (lemak/minyak), zat gula, vitamin dan mineral (Palacio & Theis, 2009).

Kata menu berarti hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan siang maupun makan malam. Dalam penyelenggaraan makanan institusi, menu dapat disusun untuk jangka waktu yang cukup lama, misalnya untuk tujuh atau sepuluh hari. Menu yang disusun seperti itu disebut menu induk (*master menu*). Menu induk digunakan sebagai patokan dalam penyelenggaraan makanan. Terdapat enam tipe menu, diantaranya *selective menu*, *semi selective menu*, *nonselective menu*, *static menu*, *single use menu*, dan *cycle menu* (Palacio & Theis, 2009).

Perencanaan menu dalam penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam menyusun berbagai hidangan dalam variasi yang serasi untuk memenuhi kepuasan konsumen. Perencanaan menu harus mempertimbangkan faktor kepuasan konsumen, faktor demografi, faktor sosial budaya, standar mutu gizi, angka kecukupan gizi, kebiasaan, tren dan preferensi konsumsi pangan, peraturan pemerintah, biaya, kemampuan produksi dan

pelayanan, estetika, tenaga kerja dan ketersediaan pangan (Depkes, 2013).

4) Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan kegiatan dalam menetapkan jumlah, macam dan jenis serta kualitas bahan makanan yang dibutuhkan untuk kurun waktu tertentu serta dalam rangka upaya mengendalikan harga makanan. Langkah yang perlu ditempuh dengan mengumpulkan data mengenai jumlah yang diberi makan, jumlah dan macam makanan yang diberikan, menghitung taksiran persediaan bahan makanan, menghitung kebutuhan bahan makanan untuk satu periode tertentu (Depkes, 2013).

5) Perhitungan Harga Makanan

Menurut Depkes (2013), penentuan harga jual berhubungan dengan perencanaan biaya dalam menentukan besarnya harga jual. Dalam penentuan harga jual, ada 3 faktor biaya yaitu :

- a) Faktor pengali (*markup factor*), yaitu perbandingan antara persentase total penjualan terhadap biaya produksi makanan.
- b) Biaya langsung terdiri dari biaya tenaga kerja dan biaya produksi makanan.
- c) Biaya aktual terdiri dari biaya tenaga kerja dan biaya standar resep. Elemen biaya untuk bahan makanan adalah elemen biaya terbesar yang berkisar antara 40 sampai 50 persen dari total biaya dengan maksud agar mutu makanan tetap terjaga.

6) Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan dilakukan bila perencanaan kebutuhan makanan terlaksana dengan baik. Hal ini disesuaikan dengan jumlah konsumen, dan menu yang telah direncanakan

sebelumnya. Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan untuk menentukan jumlah, macam/jenis, kualitas bahan makanan yang dibutuhkan dalam kurun waktu tertentu, dan taksiran kebutuhan bahan makanan dalam kurun waktu tertentu untuk konsumen dan pegawai (Depkes, 2013).

7) Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan perlu dilakukan sebelum membeli bahan makanan. Pemesanan adalah kegiatan menyusun permintaan bahan makanan berdasarkan menu dan rata-rata jumlah konsumen. Pemesanan bahan makanan dapat dilakukan jika ada surat perjanjian dengan rekanan, adanya spesifikasi bahan makanan, adanya daftar pesanan bahan makanan, dan tersedianya biaya. Kegiatan ini bertujuan agar tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan (Aritonang, 2012).

8) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan institusi dapat dilakukan melalui dua cara, yaitu dengan cara membeli sendiri dan melalui pemasok bahan makanan. Pembelian bahan makanan dibedakan menjadi dua, yaitu *Centralized Purchasing* dan *Group and Cooperative Purchasing*. *Centralized Purchasing* (Pembelajaan Terpusat), dilakukan oleh departemen pengadaan bahan makanan yang bertanggung jawab atas persediaan bahan makanan dan peralatan untuk semua unit institusi. *Group and Cooperative Purchasing* (Pembelajaan Kelompok) memberikan manfaat untuk mengurangi harga dengan meningkatkan jumlah pembelian (Palacio & Theis, 2009).

9) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan tentang macam, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Tujuan dari penerimaan bahan makanan adalah agar tersedianya bahan makanan yang akan diolah pada tahap selanjutnya (Aritonang, 2012).

Menurut Depkes (2013), prinsip-prinsip penerimaan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a) Jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, kualitas bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi/standar institusi berdasarkan kesepakatan dalam perjanjian dan harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan dalam perjannjian jual beli.
- b) Memeriksa bahan makanan sesuai dengan kualitas dan kuantitasnya.
- c) Simpan bahan makanan ditempat yang sesuai sehingga aman dan tidak mudah rusak.

10) Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Depkes (2013), penyimpanan bahan makanan adalah kegiatan tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Prasyarat dari penyimpanan bahan makanan, yaitu :

- a) Adanya sistem penyimpanan barang.
- b) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.

- c) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan ini bertujuan agar tersedianya bahan makanan yang siap untuk diolah sesuai dengan perencanaan. Setelah melalui tahap penerimaan dan penyimpanan, tahap selanjutnya adalah penyaluran. Penyaluran bahan makanan merupakan kegiatan mendistribusikan bahan makanan sesuai dengan permintaan harian (Aritonang, 2012).

11) Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan yang terdiri dari berbagai proses, yaitu membersihkan, memotong, mengupas, merendam dan sebagainya (Depkes, 2013). Pengolahan bahan makanan merupakan kegiatan mengubah bahan mentah menjadi bahan yang siap untuk dimakan dan menghasilkan makanan yang bergizi, bersih dan berkualitas (Siregar, dkk, 2016). Pemasakan bahan makanan merupakan salah satu kegiatan untuk mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap untuk dimakan (Aritonang, 2012).

Menurut Aritonang (2012), pemasakan bahan makanan terdiri dari berbagai proses :

- a) Pemasakan dengan medium udara.
Contohnya: membakar dan memanggang.
- b) Pemasakan dengan medium air.
Contohnya: merebus dan menyetup.
- c) Pemasakan dengan menggunakan lemak.
Contohnya: menggoreng.
- d) Pemasakan langsung melalui dinding panci.
- e) Pemasakan kombinasi.
Contohnya: menumis
- f) Pemasakan dengan elektromagnetik.

Contohnya: memanggang dengan menggunakan *microwave*.

12) Pemorsian dan Penyajian Makanan

Menurut Palacio & Theis (2009), setelah bahan makanan mengalami proses pemasakan maka makanan yang sudah diolah tersebut siap untuk dilakukan pemorsian. Porsi makanan yang akan disajikan ini disesuaikan dengan porsi standar yang telah ditentukan oleh institusi. Standar porsi disesuaikan dengan tujuan institusi. Kemudian, setelah pemorsian dilakukan maka tahap berikutnya adalah menyajikan makanan. Ada beberapa cara dalam menyajikan makanan, yaitu sebagai berikut :

- a) Penyajian makanan di atas meja makan.
- b) Penyajian makanan dengan cara prasmanan.
- c) Penyajian makanan dengan cara kafeteria.
- d) Penyajian makanan melalui kemasan.

13) Pendistribusian Makanan

Menurut Aritonang (2012), pendistribusian makanan adalah kegiatan menyalurkan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan untuk konsumen. Kegiatan distribusi ini bertujuan agar konsumen mendapatkan makanan yang sesuai dengan perencanaan yang berlaku. Ada tiga jenis penyaluran makanan, yaitu :

- a) Penyaluran terpusat.
- b) Penyaluran tidak terpusat.
- c) Penyaluran kombinasi.

14) Monitoring dan Evaluasi Penyelenggaraan Makanan

Pengawasan kegiatan pelayanan gizi institusi sangat diperlukan agar semua kegiatan dapat terlaksana sesuai dengan rencana. Salah satu bentuk pengawasan dan pengendalian adalah pencatatan dan pelaporan (Depkes, 2013). Pencatatan dan pelaporan merupakan serangkaian kegiatan mengumpulkan

dan mengolah data kegiatan pelayanan gizi institusi dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan bahan bagi penilaian kegiatan pelayanan gizi institusi maupun untuk pengambilan keputusan (Depkes, 2013).

3. Karakteristik Tenaga Pemorsi

a. Definisi Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam suatu penyelenggaraan makanan meliputi kualifikasi dan jumlah. Ketenagaan di suatu penyelenggaraan makanan jumlahnya berbeda tergantung pada besar kecilnya penyelenggaraan makanan. Adanya tenaga kerja yang sesuai kemampuan dalam bidang tersebut dapat mendukung jalannya rencana sehingga target yang ditetapkan mampu dicapai (Susanti, 2014).

b. Kualifikasi

Menurut Ronitawati (2016), suatu penyelenggaraan makanan sekurang-kurangnya harus memiliki tenaga dan kualifikasi, yang terdiri dari :

1) Penanggung jawab pengelola

Penanggung jawab pengelola umumnya adalah pemilik usaha jasa boga/ rumah makan dengan kualifikasi :

- a) Memiliki keahlian di bidang penyelenggaraan makanan yang diperoleh dari pendidikan maupun pengalaman.
- b) Memiliki kemampuan mengarahkan bawahannya dalam penyediaan makanan yang memenuhi selera konsumen serta syarat gizi, dan aman dikonsumsi.
- c) Berbadan sehat dan bebas dari penyakit menular.

2) Penanggung jawab pelaksana

Penanggung jawab pelaksana adalah seorang tenaga ahli yang membantu terlaksananya kegiatan penyelenggaraan makanan secara teknis.

Kualifikasinya adalah sebagai berikut :

- a) Memiliki keahlian, dan kemampuan dalam penyelenggaraan makanan secara teknis mulai dari perencanaan sampai pada evaluasi.
- b) Memahami dan mengetahui berbagai prosedur dan peraturan yang terkait kegiatan penyelenggaraan makanan.
- c) Berbadan sehat dan bebas dari penyakit menular.

3) Penyelia (*supervisor*)

Tenaga ahli yang bertanggung jawab dalam pengawasan dan terlibat langsung secara operasional dalam kegiatan penyelenggaraan makanan. Penyelia (*supervisor*) akan memantau dan mengarahkan pelaksana agar dapat memenuhi standar mutu makanan dan sanitasi. Kualifikasinya adalah sebagai berikut :

- a) Berpengalaman dalam penyelenggaraan makanan, dan mampu menerapkan pengetahuan mengenai bahan makanan, serta dapat melaksanakan tugas-tugas operasional pengawasan.
- b) Mampu memimpin dan mengarahkan pelaksana.
- c) Berbadan sehat serta bebas dari penyakit.

4) Pelaksana Tenaga pelaksana antara lain terdiri dari :

- a) Penjamah makanan adalah seorang tenaga terampil atau tidak terampil yang bertugas mengolah bahan makanan dengan kualifikasi sebagai berikut :
 - (1) Berpengalaman dalam pemasakan makanan, mampu membaca dan memasak sesuai dengan resep.
 - (2) Memahami gizi, kesehatan, sanitasi dan bahan makanan.
 - (3) Serta terampil dan cekatan dalam melaksanakan tugas yang ditetapkan.
 - (4) Berbadan sehat serta bebas dari penyakit menular.

b) Pembersih peralatan adalah seorang tenaga yang tidak terlatih yang bertugas mencuci, dan membersihkan peralatan, serta perlengkapan pengolahan dengan kualifikasi sebagai berikut :

- (1) Telah diberikan pelatihan mengenai sanitasi peralatan dan perlengkapan.
- (2) Memahami prosedur kebersihan dapur dan peralatan penyelenggaraan makanan.
- (3) Berbadan sehat serta bebas dari penyakit menular.
- (4) Pramusaji seorang tenaga terampil atau tidak terampil yang bertugas menyajikan makanan kepada konsumen dengan kualifikasi sebagai berikut :
 - (1) Dapat berkomunikasi dengan baik.
 - (2) Berpenampilan rapi, bersih dan santun.
 - (3) Berbadan sehat serta bebas dari penyakit menular (Depkes 2013).

c. Karakteristik Tenaga Pemorsi

Menurut PGRS (2013), melaksanakan pelayanan gizi di Rumah Sakit, selain tenaga gizi juga dibutuhkan tenaga pendukung meliputi tenaga jasa boga, logistik, penata komputer, tenaga administrasi dan tenaga lainnya. Tenaga pelaksana yang bertugas sebagai juru masak yaitu tenaga penjamah makanan yang bertugas dari mulai tahap persiapan hingga pendistribusian memiliki pendidikan, sebagai berikut :

- 1) Rumah Sakit Kelas A : SMK Tata Boga atau SMU Kursus Masak.
- 2) Rumah Sakit Kelas B : SMK Tata Boga atau SMU Kursus Masak.
- 3) Rumah Sakit Kelas C : SMU/SLTP Kursus Masak.

Peningkatan jenjang pendidikan bagi penjamah makanan atau tenaga pelayanan gizi Rumah Sakit perlu dipertimbangkan

sesuai dengan kebutuhan, perkembangan keilmuan yang terkait dengan peningkatan pelayanan gizi (PGRS, 2013).

Penjamah makanan merupakan petugas yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan, secara tidak langsung tenaga pemorsi juga termasuk kedalam kategori penjamah makanan (Wadyomukti, 2017). Penelitian ini mengkategorikan karakteristik tenaga pemorsi menjadi dua yaitu :

1) Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan upaya pembelajaran kepada masyarakat agar masyarakat mau melakukan tindakan-tindakan (praktek) untuk memelihara (mengatasi masalah-masalah), dan meningkatkan kesehatannya. Perubahan atau tindakan pemeliharaan dan peningkatan kesehatan yang dihasilkan oleh pendidikan kesehatan ini didasarkan pada pengetahuan dan kesadarannya melalui proses pembelajaran (Notoatmojo, 2011).

Tingkat Pendidikan adalah jenjang pendidikan formal yang ditempuh oleh seseorang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi (UU RI No. 20 Tahun 2003: pasal 13). Dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang SISDIKNAS menjelaskan bahwa jenjang pendidikan formal terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi :

a) Pendidikan dasar

Pendidikan dasar dijabarkan dalam pasal 17 Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 tahun 2003. Pendidikan dasar adalah pendidikan yang melandasi jenjang pendidikan menengah. Bentuk satuan pendidikan dasar yang menyelenggarakan program pendidikan 6 tahun terdiri atas Sekolah Dasar (SD) dan Madrasah Ibtidaiyah (MI), sedangkan bentuk satuan program pendidikan 3 tahun setelah 6 tahun adalah Sekolah Menengah Pertama (SMP)

dan Madrasah Tsanawiyah (MTs) atau bentuk lain yang sederajat.

b) Pendidikan menengah

Pendidikan menengah dijabarkan dalam pasal 18 Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional N0. 20 Tahun 2003. Pendidikan menengah adalah lanjutan pendidikan dasar yang terdiri atas pendidikan menengah umum dan pendidikan menengah kejuruan. Bentuk satuan pendidikan menengah terdiri atas Sekolah Menengah Atas (SMA), Madrasah Aliyah (MA), Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dan bentuk lain yang sederajat. Pendidikan menengah umum adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan perluasan pengetahuan dan peningkatan keterampilan siswa. Pendidikan menengah kejuruan adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu.

c) Pendidikan tinggi

Pendidikan tinggi dijabarkan dalam pasal 19 dan pasal 20 Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional N0. 20 Tahun 2003. Pendidikan tinggi adalah jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program pendidikan diploma, sarjana, magister spesialis, doktor yang disediakan oleh perguruan tinggi. Satuan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan tinggi disebut perguruan tinggi yang dapat berbentuk akademik, politeknik, sekolah tinggi, institut atau universitas.

Tingkat pendidikan seseorang seringkali dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu :

a) Motivasi individu

Motivasi menurut Suryabrata (2010) adalah keadaan yang terdapat dalam diri seseorang yang mendorongnya untuk melakukan aktivitas tertentu guna pencapaian suatu tujuan. Motivasi berprestasi merupakan salah satu faktor yang ikut menentukan keberhasilan dalam belajar. Besar kecilnya pengaruh tersebut tergantung pada intensitasnya. Perbedaan dalam intensitas motivasi berprestasi ditunjukkan dalam berbagai tingkatan prestasi yang dicapai oleh berbagai individu. Semakin besar motivasi seseorang untuk terus berprestasi, maka dia akan terus mencoba menggapai pendidikan mereka ke jejang yang lebih tinggi (Djali, 2008).

Bentuk motivasi pendidikan yang terdapat pada individu dapat kita lihat dari beberapa hal, antara lain :

1) Keinginan untuk menempuh pendidikan

Keinginan untuk menempuh pendidikan merupakan modal awal bagi seseorang untuk terus menempuh pendidikan. Tidak adanya unsur terpaksa pada anak untuk bersekolah menjadikan anak menikmati dan mengerti akan pentingnya pendidikan yang dijalani. Manusia pada dasarnya memiliki keinginan untuk memperoleh kompetensi dari lingkungannya, sehingga akan muncul suatu rasa percaya diri bahwa dia mampu untuk melakukan sesuatu. Apabila seseorang mengetahui bahwa dia merasa mampu terhadap apa yang dia pelajari maka dia akan percaya diri untuk menggapai kompetensi yang ingin dia dapatkan (Rifa'i, 2010).

2) Cita-cita

Hal yang dapat menjadi motivasi dan tujuan seorang anak menjalani jenjang pendidikan mereka adalah karena adanya cita-cita yang ingin mereka raih. Cita-cita yang terdapat pada anak akan memberikan gambaran bagi mereka jalan mana yang harus dia tempuh untuk dapat mewujudkannya, dan salah satu jalannya adalah dengan menempuh pendidikan. Hal ini di tegaskan oleh Rifa'i (2010) bahwa salah satu motif seseorang melakukan kegiatan belajar adalah untuk mengarahkan pada perilaku tertentu, dan hal ini merupakan suatu bentuk cita-cita. Motif anak yang dibawa ke dalam suatu situasi belajar sangat berpengaruh terhadap bagaimana mereka belajar dan apa yang mereka pelajari.

b) Kondisi Sosial

Kondisi sosial berarti keadaan yang berkenaan dengan masyarakat yang selalu mengalami perubahan-perubahan melalui proses sosial. Proses sosial terjadi karena adanya interaksi sosial. Interaksi sosial dapat membentuk suatu norma-norma sosial tertentu dalam kelompok masyarakat. Interaksi sosial antar anggota suatu kelompok dapat menimbulkan suatu norma sosial dalam masyarakat yang berlaku dalam masyarakat tersebut (Gerungan, 2009). Kondisi sosial dalam hal ini adalah :

1) Kondisi lingkungan keluarga

Kondisi sosial keluarga akan diwarnai oleh bagaimana interaksi sosial yang terjadi diantara anggota keluarga dan interaksi sosial dengan masyarakat lingkungannya. Interaksi sosial di dalam keluarga biasanya didasarkan atas rasa kasih sayang dan

tanggung jawab yang diwujudkan dengan memperhatikan orang lain, bekerja sama, saling membantu dan saling memperdulikan termasuk terhadap masa depan anggota keluarga, salah satunya dalam penyelenggaraan pendidikan anak. Interaksi sosial dalam keluarga turut menentukan pula cara-cara tingkah laku seseorang dalam pergaulan sosial di dalam masyarakat pada umumnya (Gerungan, 2009).

2) Kondisi lingkungan masyarakat

Lingkungan masyarakat dapat mempengaruhi pola pemikiran dan norma serta pedoman yang dianut oleh seseorang dalam suatu masyarakat, karena di dalam masyarakat terjadi suatu proses sosialisasi. Hal ini juga terdapat dalam dunia pendidikan, seseorang yang berada di lingkungan masyarakat yang mementingkan pendidikan maka dia juga akan terpengaruh untuk ikut mementingkan pendidikan. Begitu juga sebaliknya, jika seseorang berada pada lingkungan masyarakat yang menganggap pendidikan tidak penting maka dia juga dapat terpengaruh dan ikut beranggapan bahwa pendidikan kurang penting. Lewat proses sosialisasi, seorang individu menghayati, mendarah dagingkan (*internalize*) nilai-nilai, norma dan aturan yang dianut kelompok dimana ia hidup (Ihromi, 2004).

c) Kondisi Ekonomi Keluarga

Menurut Gerungan (2009), keadaan ekonomi keluarga tentulah berpengaruh terhadap perkembangan anak-anak, apabila diperhatikan bahwa dengan adanya perekonomian yang cukup, lingkungan material yang dihadapi anak di keluarganya itu lebih luas, dan akan

mendapat kesempatan yang lebih luas untuk mengembangkan bermacam-macam kecakapan yang tidak dapat ia kembangkan apabila tidak ada prasarannya.

d) Motivasi orang tua

Orang tua yang kurang/tidak memperhatikan dan memberikan dorongan atau motivasi terhadap pendidikan anaknya, misalnya acuh tak acuh terhadap belajar anaknya, tidak memperhatikan sama sekali akan kepentingan-kepentingan dan kebutuhan-kebutuhan anaknya dalam belajar, tidak mengatur waktu belajarnya, tidak menyediakan/melengkapi alat belajarnya, tidak memperhatikan apakah anak belajar atau tidak, tidak mau tau kemajuan belajar anaknya, kesulitan yang dialami dalam belajar dan lain-lain dapat menyebabkan anak kurang berhasil dalam belajarnya. Mungkin hasil yang didapatkan tidak memuaskan bahkan mungkin gagal dalam studinya. Ini menunjukkan bahwa motivasi yang berasal dari orang tua sangatlah dibutuhkan oleh seorang anak dalam menempuh pendidikannya (Hasbullah, 2009).

Kesadaran orang tua akan arti penting pendidikan seharusnya sudah dipahami oleh orang tua, hal ini karena dapat berpengaruh pada pendidikan anak-anak mereka. Kesadaran orang tua yang baik akan arti penting pendidikan akan mengarahkan anak-anak mereka untuk menempuh jenjang pendidikan setinggi-tingginya. Kesadaran akan tanggung jawab mendidik dan membina anak secara terus-menerus perlu dikembangkan kepada setiap orang tua, sehingga pendidikan yang dilakukan tidak lagi berdasarkan kebiasaan yang dilihat dari orang tua, tetapi telah di dasari oleh teori-teori pendidikan modern, sesuai dengan perkembangan zaman (Hasbullah, 2009).

e) Budaya

Kebudayaan adalah seluruh sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dapat dijadikan milik diri manusia dengan belajar. Ini artinya bahwa hampir seluruh tindakan manusia adalah kebudayaan, karena hanya sedikit tindakan manusia dalam kehidupan masyarakat yang tidak dibiasakan dengan belajar (Koentjaraningrat, 2009).

2) Lama Bekerja

Lama bekerja adalah lama waktu atau masa bekerja yang telah ditempuh seseorang dalam melakukan pekerjaan. Masa lama bekerja tergolong lama apabila ≥ 3 tahun dan dikatakan baru apabila kurang dari 3 tahun. Seseorang yang telah lama bekerja akan memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Seseorang penjamah makanan yang telah lama bekerja mempunyai wawasan, pengalaman yang sangat luas dan banyak untuk pembentukan prilakunya (Handoko, 2010).

Menurut Kreitnet & Kinicki (2004), faktor – faktor yang dapat mempengaruhi lama bekerja seseorang di suatu institusi adalah :

a) Pengalaman kerja

Pengalaman kerja merupakan suatu kegiatan atau proses yang pernah dialami oleh seseorang mencari nafkah untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.

b) Lingkungan

Masa bekerja yang lama akan cenderung membuat seseorang lebih merasa betah dalam suatu organisasi karena telah beradaptasi dengan lingkungannya yang cukup lama.

c) Asuransi

Kebijakan dari institusi mengenai jaminan hidup di hari tua kepada tenaga kerja sebagai bentuk apresiasi.

4. Alat Pemorsian Sayur

Peralatan dapur sangat penting di dalam proses produksi makanan, oleh karena itu suatu dapur perlu memiliki peralatan yang lengkap, bermutu, dan jumlah yang memadai. Peralatan dapur berdasarkan fungsinya dapat dibedakan menjadi dua, yaitu alat persiapan dan alat pengolahan. Berdasarkan ukuran dan pengoperasiannya, peralatan dapur dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu peralatan dapur besar, peralatan dapur kecil, dan peralatan dapur bermesin (Gardijito, 2016).

Alat pemorsi termasuk dalam peralatan dapur pengolahan. Alat pemorsi merupakan alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Kesesuaian alat porsi dikatakan sesuai apabila tenaga menggunakan alat sesuai dengan standar alat yang digunakan Rumah Sakit. Standar alat pemorsian yang ditetapkan oleh RSUD Karanganyar untuk pemorsian sayuran menggunakan alat pemorsian sendok sayur *stainless* (Instalasi Gizi RSUD Karanganyar, 2016).



Sumber: Kementerian Kesehatan (2014).

Gambar 1. Alat Pemorsi Sayur

Faktor – faktor yang dapat mempengaruhi alat pemorsian makanan di institusi yaitu keseragaman alat pemorsian yang sangat penting dilakukan dalam suatu pemorsian makanan yang akan disajikan untuk pasien. Hal ini dilakukan agar pemorsian makanan sesuai dengan kebutuhan pasien yang sudah disusun dalam standar porsi pasien (Wadyomukti, 2017).

5. Standar Porsi Sayur

Sayur merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuhan yang dapat dimakan oleh manusia. Ditinjau dari segi nilai gizinya, sayur mempunyai arti penting sebagai sumber mineral dan vitamin yang antara lain vitamin A, vitamin C, asam folat, magnesium, kalium, dan serat. Sayur merupakan bahan makanan pelengkap yang sangat penting bagi tubuh untuk mengeluarkan racun dan bakteri dalam usus. (Munifah, dkk, 2015).

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Penyelenggaraan makanan orang banyak memerlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang berstandar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, mangkok, pisau, telenan, centong harus distandarkan dan ukuran alat yang dipakai, jumlah porsi yang dihasilkan, cara memotong, membagi, cara menyajikan dan taksiran harga dalam porsi (Sundari, 2015).

Sebuah ukuran porsi menunjukkan berat makanan dari resep khusus yang akan disajikan, misalnya kentang atau nasi umumnya dilaporkan sebagai berat (gram) atau volume (ml) dan mungkin juga dijelaskan dalam unit rumah tangga (URT). Menurut rekomendasi Pedoman Gizi Seimbang, UU Kesehatan No. 36 tahun 2009, masyarakat Indonesia dianjurkan mengkonsumsi 3-5 porsi sayur yaitu sebanyak 150-200 gram atau 1½-2 mangkok sayur sehari. Menurut

Sundari (2015), hal-hal penting yang harus dipertimbangkan untuk menentukan standar porsi, sebagai berikut :

- a) Ukuran porsi harus terlihat menarik dipiring, hal ini berkaitan dengan komposisi bahan makanan.
- b) Ukuran porsi harus memenuhi kebutuhan pasien.
- c) Ukuran porsi harus berdasarkan rekomendasi dari hasil diagnosis gizi pasien.

6. Ketepatan Pemorsian

a. Definisi ketepatan pemorsian

Ketepatan porsi adalah persentase perbandingan porsi siap santap dengan standar porsi yang telah ditetapkan pihak Rumah Sakit. Ketepatan porsi juga bergantung dari kemampuan petugas dalam melakukan pemorsian (Cendanawangi, 2015).

b. Faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian

Faktor yang dapat mempengaruhi ketepatan standar porsi salah satu sumber kelemahannya berasal dari pengelolaan yang tidak dilakukan secara profesional atau rendahnya pengawasan. Tujuan pokok pengawasan bukan mencari kesalahan, namun mencari umpan balik (*feedback*) yang selanjutnya memberikan pengarahan dan perbaikan-perbaikan apabila kegiatan tidak berjalan semestinya (Notoadmodjo, 2003).

Menurut Notoadmodjo (2003), pengawasan dapat dilakukan dengan berbagai macam, antara lain:

- 1) Melalui observasi terhadap objek yang diawasi.
- 2) Analisis terhadap laporan-laporan yang masuk
- 3) Pengumpulan data atau informasi yang khusus ditujukan terhadap objek-objek pengawasan.
- 4) Melalui tugas dan tanggung jawab para petugas khususnya para pemimpin.

Untuk memungkinkan terselenggaranya pengawasan dengan baik, pencatatan, pengumpulan data, pelaporan terkait

penerimaan dan penggunaan bahan makanan harus terselenggara dengan tertib dan teratur (Rahmy, 2011).

c. Dampak Ketidaktepatan Pemorsian

Ketidaktepatan pemorsian seringkali terjadi dikarenakan rendahnya dedikasi petugas. Kelebihan dan kekurangan pada pemorsian makanan menyebabkan mutu dan cita rasa makanan kurang baik serta porsi yang kurang tepat tersebut berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Asupan gizi sangat diperlukan bagi pasien yang dirawat di Rumah Sakit untuk mencegah penurunan Status Gizi serta dapat memperpendek lama rawat inap pasien (Kurniawati, 2017).

7. Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian

Menurut penelitian Widyomukti (2017), ketepatan porsi makanan pokok dianalisis dalam bentuk persentase terhadap standar porsi makanan pokok Rumah Sakit. Ketepatan porsi makanan pokok dibagi menjadi 3 bentuk makanan yaitu, nasi, bubur nasi, dan bubur saring. Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok. Nilai koefisien korelasi dari hubungan tersebut positif, artinya hubungan searah jika ada peningkatan jenjang pendidikan maka akan diikuti peningkatan ketepatan pemorsian, dan sebaliknya (Widyomukti, 2017).

Didukung oleh beberapa penelitian, kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran persepsi individu dan sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dalam menetapkan porsi makanan. Porsi yang lebih besar akan menyebabkan kandungan gizi makanan meningkat dan asupan nutrisi bertambah (Davies, 2008).

Menurut penelitian Widyomukti (2017), lama bekerja dengan ketepatan pemorsian menunjukkan ada hubungan antara lama bekerja

tenaga pemorsi dengan ketepatan pemorsian. Nilai koefisien korelasi negatif artinya kedua variabel mempunyai hubungan terbalik, maka apabila masa bekerja sampel lama maka nilai ketepatan porsi menjadi tidak tepat dan berlaku sebaliknya. Lama bekerja adalah lama waktu atau masa bekerja yang telah ditempuh seseorang dalam melakukan pekerjaan. Tenaga pemorsi masa bekerjanya lebih lama belum tentu dapat menghasilkan makanan yang tepat dengan standar porsi dan juga sebaliknya apabila makanan tepat porsi belum tentu yang memorsikannya memiliki masa bekerja yang termasuk sudah lama. Sebagian tenaga bekerja yang tergolong baru bisa melakukan pemorsian dengan tepat dibandingkan dengan tenaga pemorsi yang masa kerjanya tergolong lama (Widyomukti, 2017).

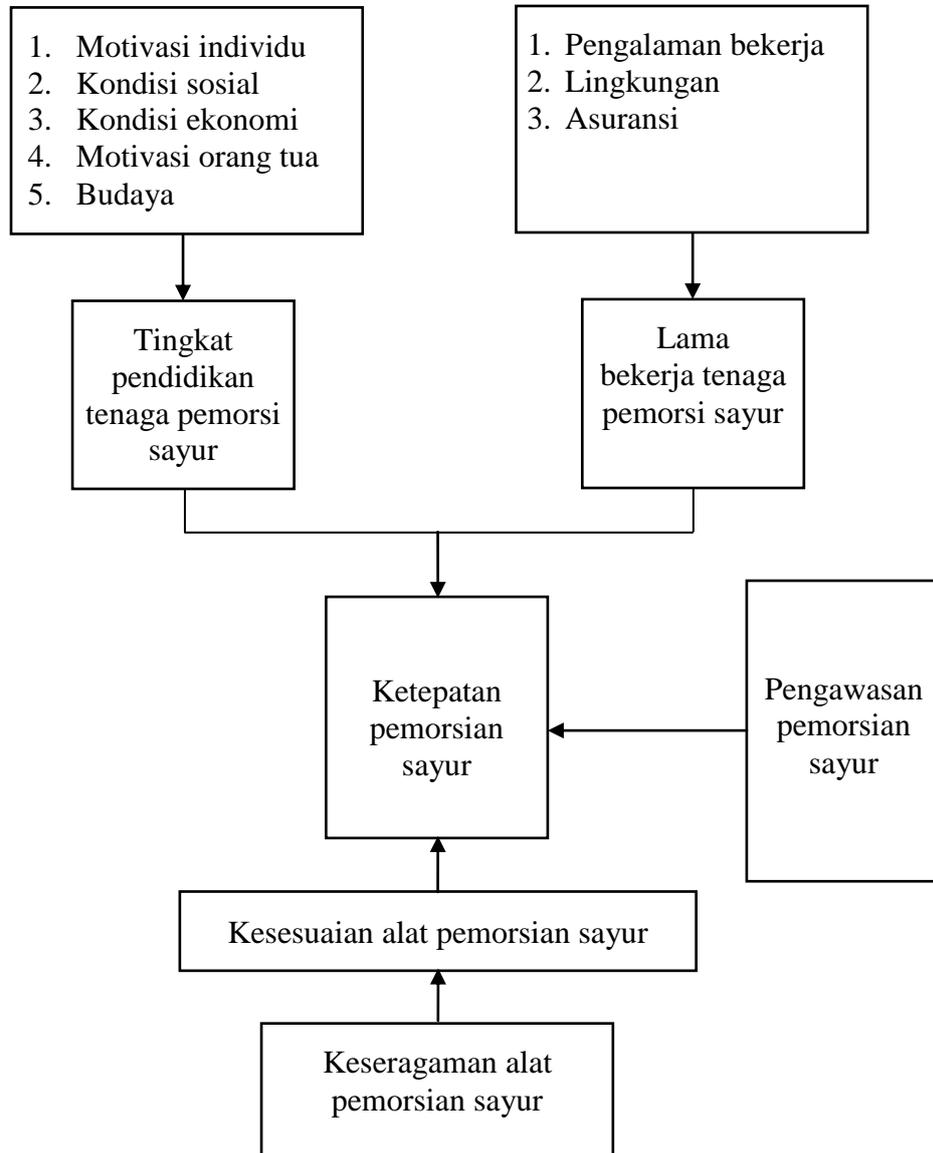
8. Hubungan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian

Menurut penelitian Widyomukti (2017), setiap proses dalam penyelenggaraan makanan alat pemorsian sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien. Hubungan alat pemorsian dengan ketepatan porsi makanan ada hubungan signifikan antara kesesuaian penggunaan alat porsi, nilai koefisien korelasi bernilai korelasi kuat dan positif hal ini menyatakan apabila penggunaan alat sesuai maka porsi yang dihasilkan akan tepat juga (Widyomukti, 2017).

Didukung dengan pernyataan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan, porsi yang tidak tepat menyebabkan kandungan gizi makanan tidak sesuai dengan kebutuhan, kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dan terstandarisasi dalam menetapkan porsi makanan. Alat

pemorsian juga sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Salah satu hal penting dan merupakan suatu tujuan dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan (Mukrie, 1996).

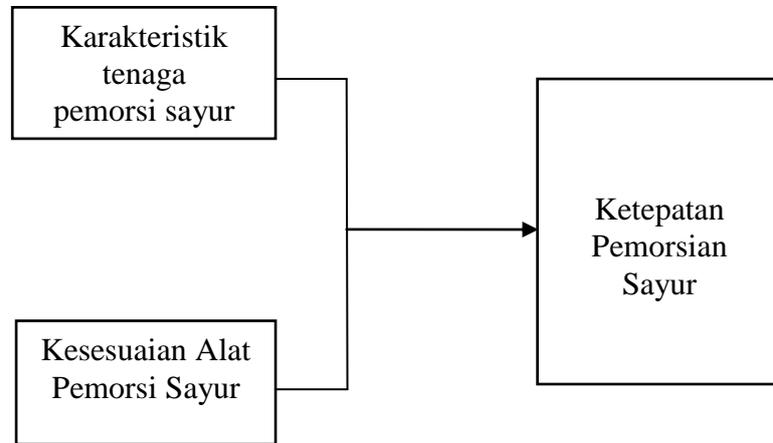
B. Kerangka Teori



Sumber : Modifikasi Kreitnet & Kinicki (2004); Djali (2008); Gerungan (2009); Hasbullah (2009); Koentjaraningrat (2009); Wadyomukti (2017).

Gambar 2. Kerangka Teori

C. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

D. Hipotesis

- Ha :
1. Ada hubungan antara karakteristik tenaga pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
 2. Ada hubungan antara alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah *observasional analitik* dengan pendekatan *cross-sectional*. Data karakteristik tenaga pemorsi, kesesuaian alat pemorsi, dan ketepatan pemorsian dikumpulkan dalam waktu yang bersamaan.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

2. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Januari – Februari 2019.

C. Populasi, Sampel dan Teknik Sampling

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan dari sampel penelitian (Arikunto, 2006). Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga pemorsi sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2010). Sampel yang digunakan adalah tenaga pemorsi sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar yang memenuhi syarat kriteria inklusi dan eksklusi sebagai berikut:

a) Kriteria inklusi

Kriteria yang perlu dipenuhi oleh setiap anggota populasi yang dapat diambil sebagai sampel penelitian (Notoatmojo, 2012).

Yang menjadi kriteria inklusi dalam penelitian ini adalah :

- 1) Bersedia menjadi sampel penelitian.
- 2) Tenaga pemorsi sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar pada saat penelitian berlangsung.

b) Kriteria Eksklusi

Kriteria eksklusi merupakan kriteria dimana populasi penelitian tidak dapat mewakili sampel penelitian karena tidak dapat memenuhi syarat sebagai sampel penelitian. Kriteria eksklusi dalam penelitian ini adalah tenaga pemorsi sayur yang tidak masuk kerja pada saat pengambilan data.

3. Teknik sampling

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini adalah teknik *sampling jenuh* yaitu metode penarikan sampel penelitian dimana semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel penelitian dilakukan apabila jumlah populasi kecil (Sugiyono, 2010). Jumlah sampel penelitian ini sebanyak 3 tenaga pemorsi sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

D. Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2010). Variabel dalam penelitian ini adalah :

1. Variabel bebas

Variabel bebas adalah variabel yang berpengaruh atau yang menyebabkan berubahnya nilai dari variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsi.

2. Variabel terikat

Variabel terikat adalah variabel yang diduga nilainya akan berubah karena pengaruh dari variabel bebas. Variabel terikat pada penelitian ini adalah ketepatan pemorsian sayur.

E. Definisi Operasional

Definisi operasional adalah mendefinisikan variabel secara operasional berdasarkan parameter yang dijadikan ukuran dalam penelitian. Sedangkan cara mengukur merupakan cara dimana variabel

dapat diukur dan ditentukan karakteristiknya (Hidayat, 2010). Definisi Operasional dari variabel-variabel yang digunakan dalam penelitian ini disajikan pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Karakteristik Tenaga Pemorsi Sayur	Karakteristik merupakan ciri-ciri khusus yang dimiliki tenaga pemorsi meliputi dari lama pendidikan formal dan lama bekerja sebagai tenaga pemorsi.	Kuesioner	Lama Pendidikan Formal: 1. Rendah (6-9 tahun) 2. Tinggi (12-16 tahun) (Depkes, 2007). Lama Kerja : 1. Lama (≥ 3 Tahun) 2. Baru (< 3 Tahun) (Handoko, 2010).	Rasio
Alat Pemorsi Sayur	Alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Merujuk pada standar alat pemorsian yang ditetapkan oleh Rumah Sakit.	Formulir ketepatan alat pemorsi	1. Tidak Sesuai (sendok sayur <i>stainless</i>) 2. Sesuai (Instalasi Gizi RSUD Karanganyar, 2016).	Ordinal
Ketepatan Pemorsian Sayur	Ketepatan dalam penimbangan sayur dibandingkan dengan standar porsi sayur yang telah ditetapkan Rumah Sakit.	Timbangan makanan analitik dengan keakuratan 0,01 Kg.	1. Tidak Tepat 2. Tepat (0-5% kurang lebihnya dari berat standar) (Instalasi Gizi RSUD Karanganyar, 2016)	Rasio

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data penelitian (Sutedi, 2011), dalam penelitian ini alat yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Formulir *Informed consent* (formulir pernyataan ketersediaan menjadi sampel penelitian)
2. Formulir pengumpulan data sampel penelitian data diperoleh dari sampel penelitian yang meliputi nama, tempat tanggal lahir, alamat, tingkat pendidikan, lama bekerja.
3. Formulir kesesuaian alat porsi sayur, untuk mengetahui apakah alat pemorsi yang digunakan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan Rumah Sakit.
4. Timbangan makanan analitik, untuk menimbang sayur yang diporsikan oleh sampel penelitian dengan ketelitian 0,01 Kilogram (Kg) dan berkapasitas 5 Kilogram (Kg).
5. Formulir penilaian ketepatan porsi makanan, untuk mencatat hasil dari timbangan makanan tersebut.
6. Buku standar porsi sayur RSUD Karanganyar, untuk membandingkan antara hasil dan ketentuan standar Rumah Sakit sesuai atau tidak.

G. Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis dan Sumber Data
 - a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung berasal dari sampel penelitian, meliputi :

- 1) Data identitas sampel penelitian meliputi : nama, tempat tanggal lahir dan alamat.
- 2) Tingkat pendidikan.
- 3) Lama bekerja.
- 4) Kesesuaian alat pemorsi.
- 5) Ketepatan porsi sayur.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung dari hasil pengumpulan pihak lain untuk mengutip laporan yang sudah ada. Data sekunder meliputi : Buku standar porsi.

2. Cara pengumpulan data

a. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui keterangan tentang data-data yang diperlukan oleh peneliti. Wawancara dilakukan untuk mengetahui identitas sampel, dan tatacara pemorsian sayur.

b. Observasi

Pengamatan secara langsung dilokasi penelitian untuk menilai kesesuaian alat dengan ketepatan pemorsian.

c. Dokumen

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen dapat berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental seseorang. Hasil penelitian dari obeservasi atau wawancara akan menjadi lebih dapat dipercaya apabila didukung oleh adanya dokumen.

d. Penimbangan sayur

Penimbangan sayur ini untuk mengetahui berat porsi yang akan disajikan kepada pasien apakah sudah sesuai dengan standar porsi Rumah Sakit. Menggunakan timbangan makanan analitik dengan ketelitian 0,01 Kilogram (Kg) dan kapasitas 5 Kilogram (Kg).

H. Pengolahan Data

1. *Editing*

Editing adalah memeriksa data yang telah dikumpulkan dari pernyataan sampel penelitian. *Editing* bertujuan untuk kelengkapan data, kesinambungan data dan menganalisa keragaman data. Bila ada keterangan dapat segera dilengkapi. Pada proses *editing*, peneliti

memeriksa semua data meliputi data identitas, karakteristik tenaga pemorsi, kesesuaian alat pemorsian dan ketepatan pemorsian sayur.

2. *Coding*

Coding adalah mengklasifikasikan data ke dalam kategori-kategori. Biasanya diklasifikasikan dengan memberi tanda atau kode berbentuk angka pada masing-masing jawaban. Data yang diberi kode antara lain :

a. Tingkat Pendidikan menurut Depkes (2007) dikategorikan sebagai berikut :

- 1) Rendah (SD-SMP).
- 2) Tinggi (SMA/SMK-Sederajat).

b. Lama Bekerja menurut Handoko (2010) dikategorikan sebagai berikut :

- 1) Lama (≥ 3 tahun).
- 2) Baru (< 3 tahun).

c. Alat Pemorsian menurut Instalasi Gizi (2016) dikategorikan sebagai berikut :

- 1) Tidak Sesuai (berbeda dengan yang ditetapkan).
- 2) Sesuai (centong sayur stainless).

d. Ketepatan Pemorsian menurut Instalasi Gizi (2016) dikategorikan sebagai berikut :

- 1) Tidak Tepat (lebih atau kurang 5% dari berat standar).
- 2) Tepat (0-5% kurang lebihnya dari berat standar).

3. *Tabulating*

Dalam tahap ini data dikelompokkan ke dalam tabel terutama menurut sifat yang dimiliki sesuai dengan tujuan penelitian. Analisis data dilakukan dengan menggunakan SPSS, analisis dilakukan dengan menggunakan analisis univariat dan bivariat.

4. *Cleaning*

Cleaning merupakan menghilangkan data atau menghapus data yang tidak dipakai dan data yang tidak normal.

5. *Entry data*

Entry data merupakan kegiatan memasukkan data ke dalam media komputer agar diperoleh data yang siap diolah. Data yang dimasukkan antara lain karakteristik tenaga pemorsi, kesesuaian penggunaan alat pemorsi dan ketepatan pemorsian sayur.

I. Analisa Data

Untuk membuktikan hipotesis dalam penelitian ini dilakukan uji statistik dengan menggunakan program *SPSS* versi 23.0. Analisis pada penelitian ini menggunakan 2 jenis analisis yaitu analisis univariat dan analisis bivariat.

1. Analisa univariat

Analisa univariat ini menganalisa setiap variabel meliputi tingkat pendidikan, lama bekerja, kesesuaian penggunaan alat pemorsi dan ketepatan pemorsian sayur.

2. Analisa bivariat

Analisa bivariat digunakan untuk menghubungkan variabel bebas dan variabel terikat. Dalam penelitian ini sebelum dilakukan pengujian terhadap data-data penelitian, terlebih dahulu dilakukan uji kenormalan data dengan uji *Shapiro-wilk* kemudian uji hubungan dengan menggunakan uji *Pearson Product Moment* untuk menguji hubungan karakteristik tenaga pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur dan uji *Chi-Square* untuk menguji hubungan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur.

J. Jalannya Penelitian

1. Tahap persiapan

- a) Menyusun proposal penelitian.
- b) Melakukan survei pendahuluan untuk mengetahui jumlah populasi sampel penelitian.
- c) Mengajukan surat ijin melakukan penelitian di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

- d) Melakukan koordinasi dengan Kepala Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
 - e) Menjelaskan mekanisme penelitian yang akan dilakukan.
 - f) Kemudian sampel penelitian mengisi lembar informed consent apabila setuju dijadikan sampel penelitian dalam penelitian.
2. Tahap Pelaksanaan
- a) Mengumpulkan data primer dengan wawancara langsung untuk mengetahui karakteristik tenaga pemorsi yang meliputi tingkat pendidikan dan lama bekerja dan tatacara pemorsian sayur.
 - b) Observasi pengamatan secara langsung dilokasi penelitian untuk menilai kesesuaian penggunaan alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian sayur.
 - c) Menimbang sayur untuk mengetahui berat porsi yang akan disajikan kepada pasien, apakah sudah sesuai dengan standar porsi Rumah Sakit.
3. Tahap Akhir
- a) Pengolahan data dengan menggunakan SPSS versi 23.0.
 - b) Hasil penelitian yang telah diolah kemudian dibahas melalui analisis data.

K. Etika Penelitian

Etika penelitian berguna sebagai pelindung terhadap tempat dan peneliti itu sendiri. Penelitian ini dilaksanakan setelah peneliti memperoleh rekomendasi dari pembimbing dan mendapat izin dari ketua ITS PKU Muhammadiyah Surakarta. Selanjutnya peneliti melakukan penelitian dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. *Informed Consent* (lembar persetujuan menjadi sampel penelitian)

Sebelum lembar persetujuan diberikan kepada sampel penelitian, terlebih dahulu peneliti memberikan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian serta dampak yang mungkin terjadi selama dan sesudah pengumpulan data. Calon sampel penelitian yang bersedia untuk diteliti diberi lembar persetujuan dan harus

ditandatangani, sedangkan calon sampel penelitian yang tidak bersedia atau menolak diteliti, peneliti tidak memaksa dan tetap menghormati hak-haknya.

2. *Anonymity* (tanpa nama)

Untuk menjaga kerahasiaan informasi dari sampel penelitian, maka peneliti tidak mencantumkan nama sampel penelitian pada lembar pengumpulan data, cukup memberikan kode yaitu pemberian angka pada masing-masing lembar tersebut.

3. *Confidentiality* (kerahasiaan)

Kerahasiaan informasi yang diberikan oleh sampel penelitian dijamin oleh peneliti, bahwa informasi tersebut hanya boleh diketahui oleh peneliti dan pembimbing serta hanya kelompok data tertentu saja yang akan disajikan atau dilaporkan sebagai hasil penelitian. Selanjutnya lembar pengumpulan data dimusnahkan oleh peneliti dengan cara dibakar setelah jangka waktu dua tahun.

L. Jadwal Penelitian

Terlampir

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Tempat Penelitian

1. Gambaran Umum RSUD Karanganyar

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Karanganyar merupakan Rumah Sakit milik Pemerintahan Daerah Kabupaten Karanganyar. Rumah Sakit ini pada dasarnya berawal dari sebuah Rumah Bersalin (RB) bernama “RB KARTINI” yang di dirikan pada tanggal 21 April 1960 oleh tokoh-tokoh masyarakat di Karanganyar, yang pada waktu itu di pimpin oleh Bapak Narjo Adirejo selaku Bupati Kepala Daerah Tk.II Kabupaten Karanganyar (RSUD Karanganyar, 2018).

Tahun 1964 masyarakat Kabupaten Karanganyar difasilitasi oleh dr. Tian Tiawu An sebagai Kepala DKK Dati II Karanganyar mulai bergotong royong membangun Rumah Sakit yang berlokasi di Jetu. Pembangunan tersebut mendapat respon dan dukungan dari Pemerintah Daerah pada waktu itu. Lokasi Rumah Sakit kemudian ditentukan berada di sebelah barat RB “KARTINI” dengan memanfaatkan tanah yang kosong. Penentuan lokasi pada waktu itu dinilai sangat menguntungkan, karena lokasi yang strategis berada di sisi timur Kota Karanganyar akses jalan mudah, dapat dijangkau masyarakat, luas, suasana sangat tenang, sehingga masyarakat yang berobat tidak terganggu dan pasien yang menginap/opname dapat beristirahat dengan tenang (RSUD Karanganyar, 2018).

Tanggal 6 Juni 1965 RB tersebut pindah di Rumah Sakit yang telah dibangun. Rumah Sakit tersebut gabungan antara RB Kartini (swasta) yang letaknya bersebelahan dengan Rumah Sakit dengan jumlah tempat tidur sebanyak 34 buah dan mulai saat itu nama Rumah Sakit menjadi “Rumah Sakit Bersalin Kartini”. Tahun 1970 Rumah Sakit Bersalin Kartini dijadikan Rumah Sakit Kartini dengan jumlah

tempat tidur 80-100 tempat tidur, yang dikepalai dr. Sriyanto Hardjomigoeno (RSUD Karanganyar, 2018).

Kabupaten Karanganyar saat itu hanya mempunyai 2 (dua) dokter, yaitu dr. Tian Tiau An selaku Kepala DKR Kabupaten Karanganyar dan yang yang kedua dr. Sriyanto Hardjomigoeno sebagai Kepala RSUD Kartini. Bidan baru ada 4 orang dengan dibantu beberapa mantri kesehatan. Kasus penyakit terbanyak yang terjadi setelah RSU Kartini berdiri adalah penyakit infeksi dan penyakit diare. Penyakit ini memuncak pada tahun 1970an di Kabupaten Karanganyar (RSUD Karanganyar, 2018).

Peningkatan kebutuhan masyarakat akan kuantitas dan kualitas pelayanan menyebabkan Pemerintah Daerah Karanganyar merencanakan pemindahan RSUD ke lokasi yang lebih luas. Mengingat pengembangan tak mungkin dapat dilakukan di lokasi lama (Jl. Lawu), maka pada tanggal 11 Maret 1995 RSUD pindah di jalan Yos Sudarso, Jengglong, Bejen, Karanganyar (RSUD Karanganyar, 2018).

Dalam perkembangan RSUD Kabupaten Karanganyar memenuhi syarat menjadi RSU kelas C berdasarkan analisis organisasi, fasilitas dan kemampuan. Dikukuhkan dengan Keputusan Menkes Republik Indonesia Nomor 009-1/MENKES/1/1993. Upaya meningkatkan pelayanan di bidang kesehatan secara lebih akuntabel, transparan, efektif dan efisien, Satuan Kerja Perangkat Daerah (SKPD) RSUD Kabupaten Karanganyar telah memenuhi persyaratan teknis, administratif dan substantive sesuai ketentuan yang berlaku sekarang ditetapkan menjadi RSUD dengan Pola Pengelolaan Keuangan (PPK) BLUD Berdasarkan SK Bupati nomer 445/149 tahun 2009 (RSUD Karanganyar, 2018).

RSUD Kabupaten Karanganyar memiliki visi, misi dan moto sebagai berikut, (RSUD Karanganyar, 2018) :

a) Visi

Unggulan yang memberikan pelayanan kesehatan prima, mandiri, lengkap dan terjangkau.

b) Misi

- 1) Pelayanan kesehatan bermutu, cepat, akurat dan aman.
- 2) Menuju Rumah Sakit Swadana dengan kualitas yang lengkap.
- 3) Menetapkan pola tarip yang terjangkau dengan subsidi silang.
- 4) Meningkatkan SDM (Sumber Daya Manusia).

c) Moto

Cepat, Tepat, Ramah, dan Murah Senyum.

2. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD Karanganyar

Pelayanan gizi Rumah Sakit adalah kegiatan pelayanan gizi untuk kebutuhan gizi pasien rawat inap, hal tersebut dimaksudkan untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan, maupun mengoreksi kelainan metabolisme dalam rangka upaya promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif. Pelayanan gizi merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan di Rumah Sakit yang saling menunjang dan tidak dipisahkan dengan pelayanan kesehatan lainnya (RSUD Karanganyar, 2018).

Instalasi gizi RSUD Karanganyar adalah wadah yang mengelola pelayanan gizi secara efektif dan efisien dengan kualitas yang optimal meliputi penyediaan, pengelolaan, dan penyaluran makanan, terapi gizi, pengkajian dan pengembangan melalui perencanaan, pergerakan serta pengendalian tenaga dan sarana-prasarana dalam rangka peningkatan kualitas pelayanan. Pokok-pokok organisasi dan prosedur yang memuat tugas, tanggung jawab, dan kewenangan serta jalur komando dan koordinasi sangat diperlukan demi terlaksananya pelayanan kesehatan yang optimal. Instalasi Gizi RSUD Karanganyar memiliki 23 tenaga kerja yang meliputi 5 Ahli

Gizi, 14 tenaga kerja yang bertugas menjadi tenaga pengolah, pemorsi dan pramusaji, 3 tenaga kerja yang bertugas mencuci alat-alat makan dan alat pengolahan, dan 1 tenaga *cleaning service*. Instalasi gizi mempunyai kegiatan pokok yaitu :

- a) Penyelenggaraan makanan di rumah sakit.
- b) Pelayanan konsultasi/penyuluhan gizi di ruang rawat inap.
- c) Pelayanan konsultasi/penyuluhan gizi di ruang rawat jalan.
- d) Penelitian dan pengembangan gizi terapan (RSUD Karanganyar, 2018).

B. Hasil Penelitian

1. Karakteristik Sampel Penelitian

a) Pendidikan Sampel Penelitian

Karakteristik sampel penelitian berdasarkan tingkat pendidikan pada sampel penelitian dapat dilihat dalam tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Kategori	Frekuensi (n)	Persentase (%)	$\bar{x} \pm SD$ (Tahun)
Tinggi	2	66,7	
Rendah	1	33,3	20,00±17,69
Jumlah	3	100	

Sumber : *Data Primer Diolah, 2019.*

Berdasarkan tabel 3, menunjukkan bahwa sebagian besar sampel penelitian yang memiliki tingkat pendidikan dengan kategori tinggi sebesar 66,7%. Rata-rata lama pendidikan formal 20,00±17,69 tahun.

b) Lama Bekerja Sampel Penelitian

Karakteristik sampel penelitian berdasarkan lama bekerja pada sampel penelitian dapat dilihat dalam tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian Berdasarkan Lama Bekerja

Kategori	Frekuensi (n)	Persentase (%)	$\bar{x} \pm SD$ (th)
Baru	1	33,3	
Lama	2	66,7	12,33 \pm 3,51
Jumlah	3	100	

Sumber : *Data Primer Diolah, 2019.*

Berdasarkan tabel 4, menunjukkan bahwa sebagian besar sampel penelitian yang memiliki lama bekerja dengan kategori lama sebesar 66,7%. Rata-rata lama bekerja 12,33 \pm 3,51 tahun.

c) Alat Pemorsi Sayur

1) Alat pemorsi sayur sampel penelitian 01

Karakteristik sampel penelitian berdasarkan alat pemorsi sayur pada sampel penelitian 01 dapat dilihat dalam tabel 5 sebagai berikut :

Tabel 5. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian 01 Berdasarkan Alat Pemorsi Sayur

Kategori	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Sesuai	15	71,4
Tidak Sesuai	6	28,6
Jumlah	21	100

Sumber : *Data Primer Diolah, 2019.*

Berdasarkan tabel 5, menunjukkan bahwa sampel penelitian 01 memiliki alat pemorsi sayur dengan kategori sesuai sebesar 71,4%.

2) Alat pemorsi sayur sampel penelitian 02

Karakteristik sampel penelitian berdasarkan alat pemorsi sayur pada sampel penelitian 02 dapat dilihat dalam tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian 02 Berdasarkan Alat Pemorsi Sayur

Kategori	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Sesuai	15	71,4
Tidak Sesuai	6	28,6
Jumlah	21	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2019.

Berdasarkan tabel 6, menunjukkan bahwa sampel penelitian 02 memiliki alat pemorsi sayur dengan kategori sesuai sebesar 71,4%.

3) Alat pemorsi sayur sampel penelitian 03

Karakteristik sampel penelitian berdasarkan alat pemorsi sayur pada sampel penelitian 03 dapat dilihat dalam tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 7. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian 03 Berdasarkan Alat Pemorsi Sayur

Kategori	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Sesuai	15	71,4
Tidak Sesuai	6	28,6
Jumlah	21	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2019.

Berdasarkan tabel 7, menunjukkan bahwa sampel penelitian 03 memiliki alat pemorsi sayur dengan kategori sesuai sebesar 71,4%.

d) Ketepatan Pemorsian Sayur

Karakteristik sampel penelitian berdasarkan ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian dapat dilihat dalam tabel 8 sebagai berikut :

Tabel 8. Distribusi Karakteristik Sampel Penelitian Berdasarkan Ketepatan Pemorsian Sayur

Kategori	Sampel 01		Sampel 02		Sampel 03	
	n	%	n	%	n	%
Tepat	10	47,6%	17	81%	13	62%
Tidak Tepat	11	52,4%	4	19%	8	38%
Jumlah	21	100%	21	100%	21	100%

Sumber : *Data Primer Diolah, 2019.*

Berdasarkan tabel 8, menunjukkan bahwa sampel 01 memiliki ketepatan pemorsian sayur dengan kategori tepat sebesar 47,6%, sampel 02 memiliki ketepatan pemorsian sayur dengan kategori tepat sebesar 81%, dan sampel 03 memiliki ketepatan pemorsian sayur dengan kategori tepat sebesar 62%.

2. Hubungan Lama Pendidikan Formal dengan Ketepatan Pemorsian Sayur

Hasil uji hubungan tingkat pendidikan dengan rata-rata ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian dapat dilihat pada tabel 9 berikut ini :

Tabel 9. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Rata-rata Ketepatan Pemorsian Sayur

Variabel	$\bar{x} \pm SD$	r	p*
Lama Pendidikan Formal	20,00±17,69		
Rata-rata Ketepatan Pemorsian Sayur	62,78±3,76	0,399	0,739

* = Uji *Pearson Product Moment*

Berdasarkan hasil uji *Pearson Product Moment* pada tabel 9 menunjukkan nilai $p = 0,739$ yang artinya tidak ada hubungan antara lama pendidikan formal dengan ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian. Rata-rata lama pendidikan formal 20,00±17,69 SD dan rata-rata ketepatan pemorsian 62,78±3,76 SD.

3. Hubungan Lama Bekerja dengan Ketepatan Pemorsian Sayur

Hasil uji hubungan lama bekerja dengan rata-rata ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian dapat dilihat pada tabel 10 berikut ini :

Tabel 10. Hubungan Lama Bekerja dengan Rata-rata Ketepatan Pemorsian Sayur

Variabel	$\bar{x}\pm SD$	r	p*
Lama Bekerja	12,33±3,51		
Rata-rata Ketepatan Pemorsian Sayur	62,78±3,76	-0,942	0,218

* = Uji *Pearson Product Moment*

Berdasarkan hasil uji *Pearson Product Moment* pada tabel 10 menunjukkan nilai $p = 0,218$ yang artinya tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian. Rata-rata lama bekerja 12,33±3,51 SD dan rata-rata ketepatan pemorsian 62,78±3,76 SD.

4. Hubungan Alat Pemorsi Sayur dengan Ketepatan Pemorsian Sayur

Hasil uji hubungan alat pemorsi sayur dengan ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian dapat dilihat pada tabel 11 berikut ini :

Tabel 11. Hubungan Alat Pemorsi Sayur dengan Rata-rata Ketepatan Pemorsian Sayur

		Pemorsian Sayur				Total	p*	
		Tepat		Tidak Tepat				
		n	%	n	%	n	%	
Alat Pemorsian Sayur	Sesuai	30	66,7	15	33,3	45	100	0,218
	Tidak Sesuai	9	23,1	9	37,5	18	100	

* = Uji *Chi-Square*

Berdasarkan hasil uji *Chi-Square* pada tabel 11 diperoleh sampel yang menggunakan alat pemorsi sayur sesuai dan pemorsian sayur tepat sebesar 66,7%, yang memiliki alat pemorsi sayur sesuai dan alat pemorsian sayur tidak tepat sebesar 33,3%. Sampel yang menggunakan alat pemorsi tidak sesuai dan

pemorsian sayur tepat sebesar 23,1%, yang memiliki alat pemorsi sayur tidak sesuai dan pemorsian sayur tidak tepat sebesar 37,5%. Nilai $p = 0,218$ yang artinya tidak ada hubungan antara alat pemorsi sayur dengan ketepatan pemorsian sayur pada sampel penelitian.

C. Pembahasan

1. Karakteristik Sampel Penelitian

a. Tingkat Pendidikan

Pendidikan formal merupakan salah satu cara meningkatkan pengetahuan dan keahlian yang merupakan bagian dari proses pembelajaran dengan demikian ketepatan pemorsian sangat bergantung pada pengetahuan, dan keterampilan yang didapatkan melalui proses pendidikan yang ditempuh oleh tenaga pemorsi (Wadyomukti, 2017).

Menurut PGRS (2013), kualifikasi jabatan di Rumah Sakit dengan kelas C tenaga kerja dikatakan rendah apabila tenaga kerja lulusan SD-SMP dan dikatakan tinggi apabila tenaga kerja adalah lulusan SMA/SMK-Perguruan Tinggi. Berdasarkan hasil penelitian terdapat 2 tenaga pemorsi memiliki tingkat pendidikan tinggi yaitu SMA dan S1 dan 1 tenaga pemorsi dengan tingkat pendidikan rendah yaitu SMP.

Berdasarkan hasil pengamatan pada penelitian, terdapat tenaga pemorsi dengan pendidikan rendah memiliki keterampilan dan pengalaman bekerja yang sangat lama, belum tentu tenaga pemorsi dengan pendidikan tinggi dapat memorsikan makanan dengan tepat dan juga sebaliknya orang yang berpendidikan rendah juga belum tentu dapat memorsikan makanan dengan tepat. Menurut Davies (2008), kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran persepsi individu dan sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dalam menetapkan porsi makanan.

b. Lama Bekerja

Tenaga kerja yang baik diperlukan pengalaman kerja, karena pengalaman kerja sangat berpengaruh terhadap dedikasi seorang tenaga kerja dan bertanggung jawab tinggi terhadap pekerjaannya, mempunyai sikap dan teguh pendirian sehingga tidak mudah orang lain mengubah perilakunya (Notoatmodjo, 2011).

Kategori masa lama bekerja tergolong lama apabila tenaga kerja sudah bekerja selama ≥ 3 tahun. Berdasarkan hasil penelitian terdapat 1 tenaga pemorsi sayur dalam kategori masih pegawai baru dan 2 tenaga pemorsi sayur dalam kategori sebagai pegawai lama. Lamanya masa bekerja dapat mempengaruhi ketepatan porsi makanan disebabkan oleh pengalaman tenaga pemorsi dalam melakukan pemorsian. Tenaga kerja yang masa bekerjanya lebih lama seharusnya dapat melakukan pemorsian dengan tepat karena lebih berpengalaman dalam kegiatan pemorsian dibandingkan dengan tenaga kerja yang masih baru (Handoko, 2010).

Selain pengalaman bekerja juga dapat dipengaruhi oleh faktor lain yaitu tenaga pemorsi belum mendapatkan pendidikan serta pelatihan selama bekerja karena semakin banyak atau sering tenaga pemorsi mendapatkan pendidikan dan pelatihan maka tenaga pemorsi akan semakin ahli dalam melakukan pemorsian dengan tepat dan porsi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan (Wadyomukti, 2017).

c. Kesesuaian Alat Pemorsian

Menurut Kemenkes RI (2014), sendok sayur dibedakan menjadi 3 macam yaitu sendok sayur besar, sendok sayur sedang dan sendok sayur kecil. Penggunaan alat pemorsi yang tidak sesuai persepsi antara tenaga pemorsi juga dapat mempengaruhi besar porsi yang disajikan (Wadyomukti, 2017).

Berdasarkan hasil pengamatan pada penelitian, alat pemorsian sayur yang digunakan adalah sendok sayur besar

stainless dan setiap harinya digunakan oleh tenaga pemorsi sayur. Terkait dengan hasil penelitian ketiga sampel penelitian menggunakan alat pemorsi sendok sayur besar *stainless* untuk 15 menu sayur dan 6 menu sayur lainnya menggunakan centong bubuk.

d. Ketepatan Pemorsian Sayur

Porsi makanan adalah besarnya porsi makanan per sajian pada setiap kali makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pemorsian sayur dengan kategori tepat paling banyak disajikan oleh sampel penelitian 02 sebesar 81%, sampel penelitian 03 sebesar 62% dan sampel penelitian 01 sebesar 47,6%.

Berdasarkan hasil pengamatan terdapat faktor yang mempengaruhi besar porsi yang tidak tepat, yaitu kemampuan tenaga pemorsi yang tidak memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan RSUD Karanganyar, dan kecepatan pemorsian yang diburu waktu untuk pendistribusian dengan pasien yang bertambah setiap hari. Kemampuan tenaga pemorsi dalam melakukan pemorsian sayur sangat mempengaruhi ketepatan porsi hal ini disebabkan oleh tenaga pemorsi kurang memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan RSUD Karanganyar, sehingga tenaga pemorsi melakukan pemorsian didasarkan faktor kebiasaan dalam menentukan besar porsi serta faktor waktu pemorsian yang sempit dengan jumlah pemesanan semakin banyak.

Tidak tepatnya porsi juga disebabkan oleh faktor lain antara lain tidak ada SOP (Standar Operasional Prosedur) pemorsian makanan dan proses pengolahan sayur, karena pada setiap pengolahan bahan makanan memiliki penyusutan yang tidak menentu dan penambahan air yang tidak pasti hal ini menyebabkan berat porsi menjadi lebih besar atau kurang dari standar porsi yang ditentukan. Sesuai dengan pendapat Hartwell (2006), porsi matang suatu hidangan dapat mengalami perubahan atau ketidaksesuaian

dengan standar porsi yang ada, bisa bertambah atau bahkan berkurang. Kesalahan dalam persiapan pengolahan dapat menjadi salah satu penyebab ketidaksesuaian porsi.

Ketepatan porsi sangat penting dan perlu diperhatikan karena menyangkut asupan gizi pasien sejalan dengan pendapat Davies (2008), dalam penelitiannya ukuran porsi merupakan salah satu faktor yang menentukan asupan gizi. Panduan standar berat porsi makanan dapat dijadikan acuan dalam melihat ketepatan porsi makanan.

2. Hubungan Lama Pendidikan Formal dengan Ketepatan Pemorsian Sayur

Berdasarkan hasil analisis uji *Pearson Product Moment* pada tabel 11, didapatkan nilai $p=0,739$ yang artinya tidak terdapat hubungan antara lama pendidikan formal dengan ketepatan pemorsian sayur. Penelitian ini didapatkan lama pendidikan formal tidak memiliki hubungan dengan ketepatan pemorsian sayur, hal ini terjadi karena pada saat pengamatan ketepatan pemorsian sayur sangat bergantung pada keahlian dan keterampilan sampel penelitian dalam memperkirakan banyaknya sayur dalam satu takaran porsi yang disajikan meskipun semua tenaga pemorsi belum mendapat pelatihan tentang pemorsian.

Standar porsi sayur memiliki berat bersih 100 gr yang diporsikan menggunakan alat sendok sayur besar 1 kali sendok, saat berlangsung pemorsian sayur ada beberapa kali sampel penelitian mengambil sayur dengan 1 sendok sayur besar lalu ditambah $\frac{1}{4}$ sendok sayur besar dan adapula yang mengambil hanya $\frac{3}{4}$ sendok sayur besar.

Hal ini sejalan dengan penelitian Wadyomukti (2017) yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan tingkat pendidikan dengan ketepatan pemorsian. Menurut Harnack (2004), kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh

perbedaan antara ukuran persepsi individu dan sarana alat bantu menetapkan porsi makanan, porsi yang lebih besar akan menyebabkan kandungan gizi makanan meningkat dan asupan gizi bertambah.

3. Hubungan Lama Bekerja dengan Ketepatan Pemorsian Sayur

Berdasarkan hasil analisis uji *Pearson Product Moment* hubungan lama bekerja dengan ketepatan pemorsian sayur dengan nilai sebesar $p=0,218$, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan lama bekerja dengan ketepatan pemorsian sayur. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Wadyomukti (2017) yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan lama bekerja dengan ketepatan pemorsian disebabkan tenaga pemorsi tidak mendapatkan pendidikan dan pelatihan selama bekerja yang akan menambah keahlian dalam melakukan pemorsian dengan tepat.

Berdasarkan hasil pengamatan pada penelitian perbedaan masa bekerja mempengaruhi ketepatan pemorsian, karena sampel penelitian yang tergolong pegawai lama memorsikan sayur dengan pemikiran porsi harus enak dilihat, sedangkan sampel penelitian yang tergolong pegawai baru memorsikan sayur dengan sesuai takaran 1 sendok sayur besar. Perkiraan ketepatan porsi tidak seperti yang diharapkan, dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor kebiasaan individu dalam memperkirakan besar porsi suatu makanan, tenaga pemorsi yang tidak memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan Rumah Sakit dan banyaknya porsi yang harus disajikan dalam waktu pemorsian sempit yang menyebabkan sampel penelitian harus melakukan pemorsian dengan cepat karena tenaga pemorsi juga merupakan tenaga pramusaji, selain itu tenaga pemorsi yang tergolong baru memberikan penjelasan kepada tenaga pemorsi lama tetapi tidak diterapkan hanya didengarkan saja.

4. Hubungan Ketepatan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Porsi Sayur

Menurut Gardijito (2016), alat pemorsi merupakan alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Kesesuaian alat porsi dikatakan sesuai apabila tenaga menggunakan alat sesuai dengan standar alat yang ditetapkan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien. Instalasi Gizi RSUD Karanganyar telah menetapkan standar porsi untuk setiap menu hidangan. Alat pemorsian yang digunakan sudah distandarisasi sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan.

Berdasarkan hasil analisis uji *Chi-Square* hubungan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur diperoleh nilai $p=0,218$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Wadyomukti (2017) yang menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian. Secara statistik hubungan alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian tidak ada hubungan tetapi secara data langsung ada hubungan antara alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian sayur.

Hasil pengamatan pada penelitian dapat diketahui bahwa perbedaan alat yang digunakan untuk memorsikan 21 menu sayur, pada 6 menu sayur menggunakan alat untuk memorsikan bubur dan 15 menu sayur menggunakan sendok sayur besar *stainless*. Alat pemorsian bubur berbeda dengan alat pemorsian sayur walaupun memiliki kesamaan yaitu berbahan *stainless* tetapi ukuran berbeda sehingga menyebabkan ketidaksesuaian alat porsi dan perbedaan besar porsi makanan yang disajikan, serta pemorsian sampel sayur yang

seharusnya 1 sendok sayur penuh berisi sayur tanpa kuah tetapi tenaga pemorsi memorsikan 1 sendok sayur penuh berisi sayur beserta kuah sehingga berat sayur yang seharusnya tepat 100 gr harus mengalami penurunan berat karena kuah yang ikut diporsikan.

Sejalan dengan pendapat Hernack (2006), porsi yang tidak tepat menyebabkan kandungan gizi makanan tidak sesuai dengan kebutuhan, kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang bisa digunakan individu dan terstandarisasi dalam mendapatkan porsi makanan.

D. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian ini dikarenakan sedikitnya jumlah sampel yaitu hanya 3 orang tenaga pemorsi. Jadi, untuk membandingkan ketepatan pemorsian sayur diperlukan jumlah sampel yang lebih banyak.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah :

1. Tingkat pendidikan sebagian besar dalam kategori tinggi sebesar 66,7% dan lama bekerja sebagian besar dalam kategori lama sebesar 66,7%.
2. Kesesuaian alat pemorsi sampel penelitian 01, sampel penelitian 02, dan sampel penelitian 03 dengan alat pemorsi kategori sesuai sebesar 71,4%.
3. Ketepatan pemorsian sampel penelitian 01 sebesar 47,6%, sampel penelitian 02 sebesar 81% dan sampel penelitian 03 sebesar 62%.
4. Tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan ketepatan pemorsian sayur ($p=0,739$) dan tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan pemorsian sayur ($p=0,218$).
5. Tidak ada hubungan antara alat pemorsi dengan ketepatan pemorsian sayur sampel penelitian ($p=0,218$).

B. Saran

1. Bagi Instalasi Gizi

Perlu diadakan pendidikan dan pelatihan rutin pemorsian untuk pegawai pemorsi. Serta perlu adanya SOP pemorsian makanan dan standarisasi pemakaian alat berdasarkan jenis makanan yang di porsikan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya sebaiknya melakukan pengulangan penimbangan sampel lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R. 2016. Menetapkan Standar RS dan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul. *Skripsi*. Yogyakarta: Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Leutika dan CEBioS.
- Cendanawangi, D.N., Tjaronosari, Palupi, I.R. 2015. Ketepatan Porsi Berhubungan dengan Asupan Makan pada Lanjut Usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur Bantul. Yogyakarta: Gizi Kesehatan Universitas Gajah Mada. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia: 4(1)*.
- Crisyanti, R.N. 2016. Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu Dan Sataus Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren AL Anwar Mranggen. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Davies O.H., *et al.* 2008. Food Portion Weight in Primary and Secondary School Lunches in England. *Journal of The British Dietetic Association: p46-62*.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 374/MENKES/SK/III/2007 Tentang Standar Profesi Gizi*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- _____. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Institusi*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Djali. 2008. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fatkurohman, Lestari, Y.N., & Torina, D.T. 2017. Hubungan perubahan standar porsi makanan dengan sisa makanan pasien RS Holistik. Purwakarta: Program Studi Ilmu Gizi STIKES Holistik Purwakarta. *Jurnal Gizi Indonesia: 40(1)*.
- Gardjito, M., Hendrasty, H.K., & Dewi, A. 2016. *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gerungan, W. A. 2009. *Psikologi Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Handoko, H. 2010. *Mnanajemen Personalia & Sumberdaya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta: BPFU UGM.

- Harnack, L., et al. 2004. Accuracy of Estimation of Large Food Portion. *American Journal of Dietetic Association*: p804-805.
- Hartwell, H.J., Edwards, J.S.A., Symonds, C. 2006. Foodservice in hospital: developmen of a theoretical model for patient experiance and satisfactiion using one hospital in the UK National Health Service as a case study. England. *Journal of Food Service*:p226-238.
- Hasbullah. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hidayat, A.A. 2010. *Metode Penelitian Kebidanan dan Teknik Analisa Data*. Surabaya : Salemba.
- Ihromi, T.O. 2004. *Bunga Rampai Sosiologi Keluarga*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Instalasi Gizi. 2016. *Standar Prosedur Operasional*. Karanganyar: Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
- Jahid, H., Balqis, & Hamzah, A. 2013. Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien Peserta Jamkesmas pada Ruang Rawat Inap di Rumah Sakit Elim Rantepao Kabupaten Toraja Utara. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- _____. 2014. *Buku Foto Makanan Survei Konsumsi Makanan Individu*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Koentjoroningrat. 2009. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kreitner, R., & Kinicki, A. 2004. *Organizational Behavior*. Fifth Edition. New York: McGraw Hill.
- Kurniawati, E.D. 2017. Hubungan Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan dan Lama Hari Rawat Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. M. Ashari Pemalang. *Naskah Publikasi*. Semarang: Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Mukrie, A.N. 1996. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Depkes RI.
- Munifah., Hapsari, R.A., Tarihoran, Y.M., & Buray, F. 2015. *Gizi Kuliner Dasar*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.

- _____. 2011. *Kesehatan Masyarakat: Ilmu & Seni*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuraini, P., & Susanna, D. 2014. Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Prilaku Tentang Higien Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering “X” Jakarta 2014. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Palacio J.P., & Theis M. 2009. *Introduction to Foodservice* (11th ed). Ohio: Pearson Education.
- Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Persagi. 2004. *Peranan Gizi Bagi Penunjang Kesembuhan Pasien di Berbagai Rumah Sakit*. Jakarta: Direktori Gizi Indonesia.
- Rahmy, H.A. 2011. Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta. *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah.
- Ratna, M.R. 2009. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. *Skripsi*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rifa’i, A. 2010. *Psikologi Pendidikan*. Semarang: Unnes Press
- Ronitawati, P. 2016. Analisis Model Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Kualitas Menu Makan Siang di Sekolah Dasar. *Tesis*. Bogor: Pascasarjana Institusi Pertanian Bogor.
- Rotua, M., & Siregar, R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Siregar, R., Nilawati, N.S., Rotua, M., & Surata, I.G. 2016. *Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta: EGC.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfa Beta.
- Sundari, E. 2015. Gambaran Kesesuaian Besar Porsi Makanan yang Direncanakan dengan Besar Porsi Makanan yang Disajikan di RSUD dr. H. Soewondo. *Skripsi*. Semarang: Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Suryabrata, S. 2010. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rajawali Pers.

Susanti, D. 2014. Penyelenggaraan Makanan Untuk Taruna di Akademi Militer. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Sutedi, A. 2011. *Good Corporate Government*. Jakarta: Sinar Ilmu.

Undang-Undang RI. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Semarang: Aneka Ilmu.

Wadyomukti, R.A. 2017. Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul. *Skripsi*. Yogyakarta: Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Wayansari, L., Anwar, I.R., & Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.

LAMPIRAN

Lampiran 2

LEMBAR PENJELASAN KEPADA SAMPEL PENELITIAN

Saya, Ria Wijayanti akan melakukan penelitian yang berjudul **“Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar”**. Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik tenaga pemorsi, kesesuaian alat porsi dan ketepatan pemorsian sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

A. Keikutsertaan dalam penelitian

Sampel penelitian bebas memilih untuk ikut serta dalam penelitian ini tanpa ada paksaan. Bila sampel penelitian sudah memutuskan untuk ikut serta, sampel penelitian juga bebas untuk mengundurkan diri setiap saat tanpa dikenakan denda atau sanksi apapun.

B. Prosedur penelitian

Apabila sampel penelitian bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini, sampel penelitian diminta untuk menandatangani lembar persetujuan ini dua rangkap, satu untuk sampel penelitian simpan dan satu untuk peneliti. Prosedur selanjutnya adalah :

1. Melakukan wawancara kepada sampel penelitian untuk menanyakan identitas, tingkat pendidikan, dan lama bekerja dan tata cara pemorsian sayur.
2. Melakukan observasi pengamatan secara langsung di lokasi untuk menilai kesesuaian alat dengan ketepatan pemorsian yang dilakukan sampel penelitian.
3. Menimbang sayur yang diporsikan oleh sampel penelitian untuk mengetahui berat porsi yang akan disajikan kepada pasien, apakah sudah sesuai dengan standar porsi Rumah Sakit

C. Kewajiban sampel penelitian

Sebagai sampel penelitian, sampel penelitian berkewajiban mengikuti aturan atau petunjuk penelitian seperti yang tertulis diatas.

D. Risiko dan efek samping

Dalam penelitian ini, tidak terdapat risiko dan efek samping yang ditimbulkan dari hasil penelitian ini.

E. Manfaat

Keuntungan yang diperoleh adalah mendapatkan pengetahuan tentang ketepatan pemorsian dan dapat memperhatikan ketelitian proses pemorsian sebagai acuan untuk meningkatkan standar Rumah Sakit.

F. Kerahasiaan

Semua informasi yang berkaitan dengan identitas sampel penelitian akan dirahasiakan dan hanya akan digunakan dalam penelitian.

G. Pembiayaan

Semua biaya yang berkaitan dengan penelitian akan ditanggung oleh peneliti.

H. Informasi tambahan

Sampel penelitian diberikan kesempatan untuk menanyakan semua hal yang belum jelas sehubungan dengan penelitian ini. Sewaktu-waktu jika membutuhkan penjelasan lebih lanjut, sampel dapat menghubungi :
Ria Wijayanti (08985109763)

Lampiran 3

PERMOHONAN MENJADI SAMPEL PENELITIAN

Sampel penelitian yang saya hormati,

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Ria Wijayanti

NIM : 2015030094

Mahasiswa Program Studi SI Gizi STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta,
melakukan penelitian tentang :

HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN ALAT PEMORSI DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR DI INSTALASI GIZI RSUD KARANGANYAR

Oleh karena itu, saya mohon kesediaan sampel penelitian untuk menjadi sampel penelitian. Jawaban akan saya jaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian, atas bantuan dan kerjasama yang telah diberikan. Saya ucapkan terimakasih.

Surakarta, Januari 2019

Penulis

(Ria Wijayanti)

Lampiran 3

PERMOHONAN MENJADI SAMPEL PENELITIAN

Sampel penelitian yang saya hormati,
Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Ria Wijayanti

NIM : 2015030094

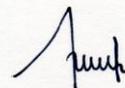
Mahasiswa Program Studi SI Gizi STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta,
melakukan penelitian tentang :

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN ALAT
PEMORSI DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR DI INSTALASI
GIZI RSUD KARANGANYAR**

Oleh karena itu, saya mohon kesediaan sampel penelitian untuk menjadi sampel penelitian. Jawaban akan saya jaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian, atas bantuan dan kerjasama yang telah diberikan. Saya ucapkan terimakasih.

Surakarta, Januari 2019

Penulis



(Ria Wijayanti)

Lampiran 4

**FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI
SAMPEL PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama :
Pekerjaan :
Alamat :
No.Telp/HP :
TTL/Umur :

Bersedia berpartisipasi sebagai sampel penelitian yang berjudul **“Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar”** yang dilakukan oleh :

Nama/NIM : Ria Wijayanti (2015030094)
Program Studi : S1 Gizi
PerguruanTinggi : STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, Januari 2019

Sampel Penelitian

(.....)

**FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI
SAMPEL PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertandatangan dibawah ini :

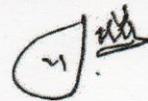
Nama : SS
Pekerjaan : Tenaga Instalasi Gizi
Alamat : Manggeh RT 03/RW 05, Tegai Gede, Karanganyar
No.Telp/HP : -
TTL/Umur : Karanganyar, 12 Agustus 1965 / 54 Tahun

Bersedia berpartisipasi sebagai sampel penelitian yang berjudul **“Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar”** yang dilakukan oleh :

Nama/NIM : Ria Wijayanti (2015030094)
Program Studi : S1 Gizi
PerguruanTinggi : STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, 28 Januari 2018

Sampel Penelitian



(.....)

**FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI
SAMPEL PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertandatangan dibawah ini :

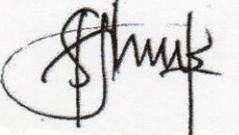
Nama : SRR
Pekerjaan : TENAGA INSTALASI GIZI
Alamat : JL. A-YANI 120 RT07/RW01 CARUBAN - MADIUN
No. Telp/HP : 081 338 173 988
TTL/Umur : 11 FEBRUARI 1996

Bersedia berpartisipasi sebagai sampel penelitian yang berjudul **“Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar”** yang dilakukan oleh :

Nama/NIM : Ria Wijayanti (2015030094)
Program Studi : S1 Gizi
Perguruan Tinggi : STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, 28 Januari 2018

Sampel Penelitian


(.....)

**FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN SEBAGAI
SAMPEL PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertandatangan dibawah ini :

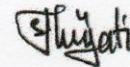
Nama : S [redacted]
Pekerjaan :
Alamat : Tegalsejo, Tegalsede
No.Telp/HP : 089603760695 (bu Atik)
TTL/Umur : Semarang, 22 Desember 1968

Bersedia berpartisipasi sebagai sampel penelitian yang berjudul **“Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar”** yang dilakukan oleh :

Nama/NIM : Ria Wijayanti (2015030094)
Program Studi : S1 Gizi
PerguruanTinggi : STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta

Surakarta, 28 Januari 2018

Sampel Penelitian



(.....)

Lampiran 5

FORMULIR PENGUMPULAN DATA SAMPEL PENELITIAN

No. ID Sampel Penelitian :

A. Data Identitas Sampel Penelitian

1. Nama Sampel Penelitian :
2. Tempat Tanggal Lahir :
3. Alamat :

B. Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir sampel penelitian :

1. TIDAK SEKOLAH
2. SD
3. SMP
4. SMA
5. PERGURUAN TINGGI

C. Lama Bekerja

Berapa lama anda bekerja di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar ?

- a) Lebih dari 3 tahun
- b) Kurang dari 3 tahun

FORMULIR PENGUMPULAN DATA SAMPEL PENELITIAN

No. ID Sampel Penelitian : 001.

A. Data Identitas Sampel Penelitian

1. Nama Sampel Penelitian : SS
2. Tempat Tanggal Lahir : Karanganyar, 12 Agustus 1965
3. Alamat : Manggeh RT 03 / RW 05, Tegal Gede, Karanganyar

B. Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir sampel penelitian :

1. TIDAK SEKOLAH
2. SD
3. SMP
4. SMA → paket C
5. PERGURUAN TINGGI

C. Lama Bekerja

Berapa lama anda bekerja di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar ?

- a) Lebih dari 3 tahun
- b) Kurang dari 3 tahun

FORMULIR PENGUMPULAN DATA SAMPEL PENELITIAN

No. ID Sampel Penelitian : 002.

A. Data Identitas Sampel Penelitian

1. Nama Sampel Penelitian : SRR
2. Tempat Tanggal Lahir : 11 Februari 1996.
3. Alamat : Jl. A. Yani 120 RT 07 / Rwo1 Caruban - Madi

B. Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir sampel penelitian :

1. TIDAK SEKOLAH
2. SD
3. SMP
4. SMA
5. PERGURUAN TINGGI

C. Lama Bekerja

Berapa lama anda bekerja di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar ?

- a) Lebih dari 3 tahun
- b) Kurang dari 3 tahun

FORMULIR PENGUMPULAN DATA SAMPEL PENELITIAN

No. ID Sampel Penelitian : 003

A. Data Identitas Sampel Penelitian

1. Nama Sampel Penelitian : S
2. Tempat Tanggal Lahir : Semarang, 22 Desember 1968
3. Alamat : Tegalrejo, Tegal gede

B. Pendidikan Terakhir

Pendidikan terakhir sampel penelitian :

1. TIDAK SEKOLAH
2. SD
3. SMP
4. SMA
5. PERGURUAN TINGGI

C. Lama Bekerja

Berapa lama anda bekerja di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar ?

- a) Lebih dari 3 tahun 1985
- b) Kurang dari 3 tahun

FORMULIR CEKLIST KESESUAIAN ALAT PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal : Senin, 28 Jan 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian : 001

No.	No. ID	Keterangan alat pemorsian sayur yang digunakan	Keterangan kesesuaian alat pemorsian sayur	
			Sesuai	Tidak Sesuai
1.		Sendok sayur stainless	✓	
2.		Sendok bubur stainless		✓
3.		Sendok sayur stainless	✓	
4.		Sendok sayur stainless	✓	
5.		Sendok sayur stainless	✓	
6.		Sendok sayur stainless	✓	
7.		Sendok sayur stainless	✓	
8.		Sendok bubur stainless		✓
9.		Sendok sayur stainless	✓	
10.		Sendok sayur stainless	✓	
11.		Sendok sayur stainless	✓	
12.		Sendok sayur stainless	✓	
13.		Sendok bubur stainless		✓

FORMULIR CEKLIST KESESUAIAN ALAT PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal : Senin, 28 Jun 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian : 001

No.	No. ID	Keterangan alat pemorsian sayur yang digunakan	Keterangan kesesuaian alat pemorsian sayur	
			Sesuai	Tidak Sesuai
14.		Sendok bubur stainless		✓
15.		Sendok sayur stainless	✓	
16.		Sendok sayur stainless	✓	
17.		Sendok bubur stainless		✓
18.		Sendok sayur stainless	✓	
19.		Sendok sayur stainless	✓	
20.		Sendok bubur stainless		✓
21.		Sendok sayur stainless	✓	

FORMULIR CEKLIST KESESUAIAN ALAT PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal : Senin, 28 Jan 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian : 002

No.	No. ID	Keterangan alat pemorsian sayur yang digunakan	Keterangan kesesuaian alat pemorsian sayur	
			Sesuai	Tidak Sesuai
1.		Sendok sayur stainless	✓	
2.		Sendok bubur stainless		✓
3.		Sendok sayur stainless	✓	
4.		Sendok sayur stainless	✓	
5.		Sendok sayur stainless	✓	
6.		Sendok sayur stainless	✓	
7.		Sendok sayur stainless	✓	
8.		Sendok bubur stainless		✓
9.		Sendok sayur stainless	✓	
10.		Sendok sayur stainless	✓	
11.		Sendok sayur stainless	✓	
12.		Sendok sayur stainless	✓	
13.		Sendok bubur stainless		✓

FORMULIR CEKLIST KESESUAIAN ALAT PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal

: Senin, 28 Jan 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian

: 002

No.	No. ID	Keterangan alat pemorsian sayur yang digunakan	Keterangan kesesuaian alat pemorsian sayur	
			Sesuai	Tidak Sesuai
14.		Sendok bubur stainless		✓
15.		Sendok sayur stainless	✓	
16.		Sendok sayur stainless	✓	
17.		Sendok bubur stainless		✓
18.		Sendok sayur stainless	✓	
19.		Sendok sayur stainless	✓	
20.		Sendok bubur stainless		✓
21.		Sendok sayur stainless	✓	

FORMULIR CEKLIST KESESUAIAN ALAT PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal

: Senin, 28 Jan 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian

: 003

No.	No. ID	Keterangan alat pemorsian sayur yang digunakan	Keterangan kesesuaian alat pemorsian sayur	
			Sesuai	Tidak Sesuai
1.		Sendok sayur stainless	✓	
2.		Sendok bubur stainless		✓
3.		Sendok sayur stainless	✓	
4.		Sendok sayur stainless	✓	
5.		Sendok sayur stainless	✓	
6.		Sendok sayur stainless	✓	
7.		Sendok sayur stainless	✓	
8.		Sendok bubur stainless		✓
9.		Sendok sayur stainless	✓	
10.		Sendok sayur stainless	✓	
11.		Sendok sayur stainless	✓	
12.		Sendok sayur stainless	✓	
13.		Sendok bubur stainless		✓

FORMULIR CEKLIST KESESUAIAN ALAT PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal

: Senin, 28 Jan 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian

: 003

No.	No. ID	Keterangan alat pemorsian sayur yang digunakan	Keterangan kesesuaian alat pemorsian sayur	
			Sesuai	Tidak Sesuai
14.		Sendok bubur stainless		✓
15.		Sendok sayur stainless	✓	
16.		Sendok sayur stainless	✓	
17.		Sendok bubur stainless		✓
18.		Sendok sayur stainless	✓	
19.		Sendok sayur stainless	✓	
20.		Sendok bubur stainless		✓
21.		Sendok sayur stainless	✓	

FORMULIR CEKLIST KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal :

No. ID Sampel Penelitian : 001

No.	No. ID	Nama Masakan	Penimbangan sayur					Keterangan kesesuaian penimbangan sayur	
			1X (Gram)	2X (Gram)	3X (Gram)	4X (Gram)	5X (Gram)	Sesuai (0 - 5% berat standar porsi)	Tidak Sesuai (Lebih, kurang dari 5% berat standar porsi)
1.		Sayur Sambal Goreng	55	50	45				
2.		Sayur Sop	64	82	63				
3.		Sayur Bobor	72	65	69				
4.		Sayur Oseng	52	50	52				
5.		Sayur Pasrah	65	72	67				
6.		Sayur Gulai	44	37	46				
7.		Sayur Ca	58	48	48				
8.		Sayur Timlo	61	53	63				
9.		Sayur Bronkos	67	69	74				
10.		Sayur Orak-arik	55	65	67				
11.		Sayur Tumis	53	46	62				

FORMULIR CEKLIST KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal : Senin, 28 Jan 2019 - Kamis, 07 Feb 2019

No. ID Sampel Penelitian : 002

No.	No. ID	Nama Masakan	Penimbangan sayur					Keterangan kesesuaian penimbangan sayur	
			1X (Gram)	2X (Gram)	3X (Gram)	4X (Gram)	5X (Gram)	Sesuai (0 - 5% berat standar porsi)	Tidak Sesuai (Lebih, kurang dari 5% berat standar porsi)
1.		Sayur Sambal Goreng	54	42	50				
2.		Sayur Sop	72	62	59				
3.		Sayur Bobor	69	74	74				
4.		Sayur Oseng	53	51	47				
5.		Sayur Paskah	64	62	63				
6.		Sayur Gulai	74	67	76				
7.		Sayur Cha	50	55	49				
8.		Sayur Timlo	55	58	62				
9.		Sayur Bronkos	75	77	70				
10.		Sayur Orak-Arik	77	69	75				
11.		Sayur Tumis	55	51	48				

FORMULIR CEKLIST KETEPATAN PEMORSIAN SAYUR

Hari / Tanggal : Senin , 28 Januari 2019 - Kamis , 07 Februari 2019

No. ID Sampel Penelitian : 003

No.	No. ID	Nama Masakan	Penimbangan sayur					Keterangan kesesuaian penimbangan sayur	
			1X (Gram)	2X (Gram)	3X (Gram)	4X (Gram)	5X (Gram)	Sesuai (0 - 5% berat standar porsi)	Tidak Sesuai (Lebih, kurang dari 5% berat standar porsi)
1.		Sayur Sambal Goreng	58	52	52				
2.		Sayur Sop	77	65	68				
3.		Sayur Bobor	43	50	48				
4.		Sayur Oseng	49	49	50				
5.		Sayur Paskah	67	55	64				
6.		Sayur Cendai	50	45	52				
7.		Sayur Ca	48	53	50				
8.		Sayur Timlo	54	66	55				
9.		Sayur Brokoli	60	75	79				
10.		Sayur Orau-arau	65	74	75				
11.		Sayur Tumis	53	53	51				

Lampiran 8

MASTER TABEL

1. PENDIDIKAN SAMPEL PENELITIAN

Sampel Penelitian	Pendidikan Terakhir	Lamanya	Ket.
S01	SMA	12 tahun	Tinggi
S02	S1	16 tahun	Tinggi
S03	SMP	9 tahun	Rendah

2. LAMA BEKERJA

Sampel Penelitian	Lama Bekerja	Lamanya	Ket.
S01	>3 Tahun	36 tahun	Lama
S02	<3 Tahun	1 tahun	Baru
S03	>3 Tahun	23 tahun	Lama

3. KESESUAIAN PENGGUNAAN ALAT PEMORSIAN

Sampel Penelitian 01			Sampel Penelitian 02			Sampel Penelitian 03		
Nama Sayur	Alat yang digunakan	Ket.	Nama Sayur	Alat yang digunakan	Ket.	Nama Sayur	Alat yang digunakan	Ket.
Sayur Sambal Goreng	leadel sayur steanlist	S	Sayur Sambal Goreng	leadel sayur steanlist	S	Sayur Sambal Goreng	leadel sayur steanlist	S
Sayur Sop	leadel bubur steanlist	TS	Sayur Sop	leadel bubur steanlist	TS	Sayur Sop	leadel bubur steanlist	TS
Sayur Bobor	leadel sayur steanlist	S	Sayur Bobor	leadel sayur steanlist	S	Sayur Bobor	leadel sayur steanlist	S
Sayur Oseng	leadel sayur steanlist	S	Sayur Oseng	leadel sayur steanlist	S	Sayur Oseng	leadel sayur steanlist	S
Sayur Paskah	leadel sayur steanlist	S	Sayur Paskah	leadel sayur steanlist	S	Sayur Paskah	leadel sayur steanlist	S
Sayur Gulai	leadel sayur steanlist	S	Sayur Gulai	leadel sayur steanlist	S	Sayur Gulai	leadel sayur steanlist	S
Sayur Ca	leadel sayur steanlist	S	Sayur Ca	leadel sayur steanlist	S	Sayur Ca	leadel sayur steanlist	S
Sayur Timlo	leadel bubur steanlist	TS	Sayur Timlo	leadel bubur steanlist	TS	Sayur Timlo	leadel bubur steanlist	TS
Sayur Bronkos	leadel sayur steanlist	S	Sayur Bronkos	leadel sayur steanlist	S	Sayur Bronkos	leadel sayur steanlist	S
Sayur Orak-arik	leadel sayur steanlist	S	Sayur Orak-arik	leadel sayur steanlist	S	Sayur Orak-arik	leadel sayur steanlist	S
Sayur Tumis	leadel sayur steanlist	S	Sayur Tumis	leadel sayur steanlist	S	Sayur Tumis	leadel sayur steanlist	S
Sayur Asam	leadel sayur steanlist	S	Sayur Asam	leadel sayur steanlist	S	Sayur Asam	leadel sayur steanlist	S
Sayur Kare	leadel bubur	TS	Sayur Kare	leadel bubur	TS	Sayur Kare	leadel bubur	TS

	stealist			stealist			stealist	
Sayur Rawon	leadel bubuk stealist	TS	Sayur Rawon	leadel bubuk stealist	TS	Sayur Rawon	leadel bubuk stealist	TS
Sayur Bening	leadel sayur stealist	S	Sayur Bening	leadel sayur stealist	S	Sayur Bening	leadel sayur stealist	S
Sayur Asam-asam	leadel sayur stealist	S	Sayur Asam-asam	leadel sayur stealist	S	Sayur Asam-asam	leadel sayur stealist	S
Sayur Bistik	leadel bubuk stealist	TS	Sayur Bistik	leadel bubuk stealist	TS	Sayur Bistik	leadel bubuk stealist	TS
Sayur Lodeh	leadel sayur stealist	S	Sayur Lodeh	leadel sayur stealist	S	Sayur Lodeh	leadel sayur stealist	S
Sayur Capcay	leadel sayur stealist	S	Sayur Capcay	leadel sayur stealist	S	Sayur Capcay	leadel sayur stealist	S
Sayur Soto	leadel bubuk stealist	TS	Sayur Soto	leadel bubuk stealist	TS	Sayur Soto	leadel bubuk stealist	TS
Sayur BumbuOseng	leadel sayur stealist	S	Sayur BumbuOseng	leadel sayur stealist	S	Sayur BumbuOseng	leadel sayur stealist	S

4. HASIL PENIMBANGAN SAYUR

Sampel Penelitian 01						
Nama Sayur	Penimbangan Sayur			Rata-rata pemorsian	Ket.	Standar RS
	1x (gram)	2x (gram)	3x (gram)			
Sayur Sambal Goreng	55	50	45	50,00	Sesuai	50
Sayur Sop	64	82	63	69,67	Tidak Sesuai	70
Sayur Bobor	72	65	69	68,67	Tidak Sesuai	70
Sayur Oseng	52	50	52	51,33	Sesuai	50
Sayur Paskah	65	72	67	68,00	Sesuai	60
Sayur Gulai	44	37	46	42,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Ca	58	48	48	51,33	Sesuai	50
Sayur Timlo	61	53	63	59,00	Sesuai	50
Sayur Bronkos	67	69	74	70,00	Sesuai	70
Sayur Orak-arik	55	65	67	62,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Tumis	53	46	62	53,67	Sesuai	50
Sayur Asam	84	82	90	85,33	Sesuai	75
Sayur Kare	68	63	50	60,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Rawon	38	46	35	39,67	Tidak Sesuai	70
Sayur Bening	90	75	80	81,67	Sesuai	75
Sayur Asam-asam	57	56	60	57,67	Tidak Sesuai	70
Sayur Bistik	44	43	46	44,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Lodeh	61	54	60	58,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Capcay	50	57	66	57,67	Sesuai	50
Sayur Soto	60	55	47	54,00	Tidak Sesuai	70
Sayur Bumbu Oseng	46	50	44	46,67	Tidak Sesuai	75
Total rata-rata				58,67		

Sampel Penelitian 02						
Nama Sayur	Penimbangan Sayur			Rata-rata pemorsian	Ket.	Standar RS
	1x (gram)	2x (gram)	3x (gram)			
Sayur Sambal Goreng	54	42	50	48,67	Tidak Sesuai	50
Sayur Sop	72	62	59	64,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Bobor	69	74	74	72,33	Sesuai	70
Sayur Oseng	53	51	47	50,33	Sesuai	50
Sayur Paskah	64	62	63	63,00	Sesuai	60
Sayur Gulai	74	67	76	72,33	Sesuai	70
Sayur Ca	55	50	49	51,33	Sesuai	50
Sayur Timlo	55	58	62	58,33	Sesuai	50
Sayur Bronkos	77	70	75	74,00	Sesuai	70
Sayur Orak-arik	69	77	75	73,67	Sesuai	70
Sayur Tumis	55	48	51	51,33	Sesuai	50
Sayur Asam	80	78	88	82,00	Sesuai	75
Sayur Kare	70	78	74	74,00	Sesuai	70
Sayur Rawon	50	47	67	54,67	Tidak Sesuai	70
Sayur Bening	73	75	69	72,33	Tidak Sesuai	75
Sayur Asam-asam	75	75	72	74,00	Sesuai	70
Sayur Bistik	78	70	73	73,67	Sesuai	70
Sayur Lodeh	75	77	69	73,67	Sesuai	70
Sayur Capcay	51	50	50	50,33	Sesuai	50
Sayur Soto	76	71	76	74,33	Sesuai	70
Sayur Bumbu Oseng	77	79	80	78,67	Sesuai	75
Total rata-rata				66,06		

Sampel Penelitian 03						
Nama Sayur	Penimbangan Sayur			Rata-rata pemorsian	Ket.	Standar RS
	1x (gram)	2x (gram)	3x (gram)			
Sayur Sambal Goreng	58	52	52	54,00	Sesuai	50
Sayur Sop	77	65	68	70,00	Sesuai	70
Sayur Bobor	43	50	48	47,00	Tidak Sesuai	70
Sayur Oseng	49	49	50	49,33	Tidak Sesuai	50
Sayur Paskah	67	55	64	62,00	Sesuai	60
Sayur Gulai	50	45	52	49,00	Tidak Sesuai	70
Sayur Ca	48	53	50	50,33	Sesuai	50
Sayur Timlo	54	66	55	58,33	Sesuai	50
Sayur Bronkos	60	75	79	71,33	Sesuai	70
Sayur Orak-arik	65	74	75	71,33	Sesuai	70
Sayur Tumis	53	53	51	52,33	Sesuai	50
Sayur Asam	87	90	90	89,00	Sesuai	75
Sayur Kare	74	66	68	69,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Rawon	75	82	56	71,00	Sesuai	70
Sayur Bening	76	69	75	73,33	Tidak Sesuai	75
Sayur Asam-asam	87	54	75	72,00	Sesuai	70
Sayur Bistik	82	65	47	64,67	Tidak Sesuai	70

Sayur Lodeh	73	64	65	67,33	Tidak Sesuai	70
Sayur Capcay	57	55	43	51,67	Sesuai	50
Sayur Soto	76	86	63	75,00	Sesuai	70
Sayur Bumbu Oseng	74	75	55	68,00	Tidak Sesuai	75
Total rata-rata				63,63		

Lampiran 9

OUTPUT SPSS

1. Uji Kenormalan

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Tingkat Pendidikan Rata-Rata Pemorsian Lama Bekerja	.204	3	.	.993	3	.843
	.255	3	.	.962	3	.627
	.234	3	.	.978	3	.719

a. Lilliefors Significance Correction

2. Frequency

Kategori Pendidikan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Rendah	1	33,3	33,3	33,3
Tinggi	2	66,7	66,7	100,0
Total	3	100,0	100,0	

Kategori Lama Bekerja

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Lama	2	66,7	66,7	66,7
Baru	1	33,3	33,3	100,0
Total	3	100,0	100,0	

Alat Pemorsi 01

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Sesuai	6	28,6	28,6	28,6
Sesuai	15	71,4	71,4	100,0
Total	21	100,0	100,0	

Alat Pemorsi 02

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Sesuai	6	28,6	28,6	28,6
Sesuai	15	71,4	71,4	100,0
Total	21	100,0	100,0	

Alat Pemorsi 03

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Sesuai	6	28,6	28,6	28,6
Sesuai	15	71,4	71,4	100,0
Total	21	100,0	100,0	

Pemorsian Sayur 01

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Tepat	11	52,4	52,4	52,4
Tepat	10	47,6	28,6	100,0
Total	21	100,0	100,0	

Pemorsian Sayur 02

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Tepat	4	19,0	19,0	19,0
Tepat	17	81,0	81,0	100,0
Total	21	100,0	100,0	

Pemorsian Sayur 03

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Tidak Tepat	8	38,1	38,1	38,1
Tepat	13	61,9	61,9	100,0
Total	21	100,0	100,0	

3. Uji Pearson Product Moment

Correlations

		Tingkat Pendidikan	Rata-Rata Pemorsian
Tingkat Pendidikan	Pearson Correlation	1	.399
	Sig. (2-tailed)		.739
	N	3	3
Rata-Rata Pemorsian	Pearson Correlation	.399	1
	Sig. (2-tailed)	.739	
	N	3	3

Correlations

		Lama Bekerja	Rata-Rata Pemorsian
Lama Bekerja	Pearson Correlation	1	-.942
	Sig. (2-tailed)		.218
	N	3	3
Rata-Rata Pemorsian	Pearson Correlation	-.942	1
	Sig. (2-tailed)	.218	
	N	3	3

4. Uji *Chi-Square*

Kesesuaian Alat * Ketepatan Pemorsian Crosstabulation

		Ketepatan Pemorsian		Total
		Tepat	Tidak Tepat	
Kesesuaian Alat Sesuai	Count	30	15	45
	Expected Count	27.9	17.1	45.0
	% within Kesesuaian Alat	66.7%	33.3%	100.0%
	% within Ketepatan Pemorsian	76.9%	62.5%	71.4%
Tidak Sesuai	Count	9	9	18
	Expected Count	11.1	6.9	18.0
	% within Kesesuaian Alat	50.0%	50.0%	100.0%
	% within Ketepatan Pemorsian	23.1%	37.5%	28.6%
Total	Count	39	24	63
	Expected Count	39.0	24.0	63.0
	% within Kesesuaian Alat	61.9%	38.1%	100.0%
	% within Ketepatan Pemorsian	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.514 ^a	1	.218		
Continuity Correction ^b	.890	1	.345		
Likelihood Ratio	1.491	1	.222		
Fisher's Exact Test				.259	.173
Linear-by-Linear Association	1.490	1	.222		
N of Valid Cases	63				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 6.86.

b. Computed only for a 2x2 table



SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN (STIKES) PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Kampus : Jalan Tulang Bawang Selatan No.26 Tegalsari RT. 01 RW 32 Telepone/Faximile (0271) 734955 Kadapiro Sala 57136
Home Page : www.stikespku.ac.id Email : admin@stikespku.ac.id

Nomor : 2/BIROKTI/VIII/2018
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Studi Pendahuluan

Kepada Yth :
Direktur RSUD Kabupaten Karanganyar
Di Karanganyar

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Ba'da salam dan sejahtera, semoga Allah SWT selalu melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya pada kita semuanya, Aamiin.

Dalam rangka melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi bagi mahasiswa tingkat akhir STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta, bersama ini, kami memohonkan ijin mahasiswa sebagai berikut:

Nama : Ria Wijayanti
NIM : 2015030094
Prodi : S1 Gizi

Untuk melakukan Studi Pendahuluan di RSUD Karanganyar. Adapun judul penelitian yang disusun adalah:

Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati Berdasarkan Standar Porsi di RSUD Karanganyar.

Demikian surat ijin Studi Pendahuluan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Surakarta, 12 September 2018
Ketua STIKES PKU Muhammadiyah
Surakarta

Weni Hastuti, S.Kep., M.Kes
NPP. 12001010038



PEMERINTAH KABUPATEN KARANGANYAR

DINAS KESEHATAN

Alamat : Jalan Lawu Nomor 168 Karanganyar ,Telp. (0271)-495059, Fax.495102

SURAT KETERANGAN / REKOMENDASI

Nomor :071 / 2031 .5/IX/ 2018

Membaca : Surat dari BAPERLITBANG Kab. Karanganyar Nomor : 070 / 508 / IX / 2018 tanggal 21 September 2018 tentang Permohonan Ijin Penelitian.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar memberikan ijin kepada :

Nama : RIA WIJAYANTI / 2015030094.
Alamat : Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta.
Pekerjaan : Mahasiswi.
Maksud/Tujuan : Permohonan Ijin Studi Pendahuluan dalam rangka menyusun Tugas Akhir dengan judul :
" Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati Berdasarkan Standar Porsi di RSUD Karanganyar "
Peserta : -
Lokasi : RSUD Kabupaten Karanganyar.

Dengan ketentuan :

- Pelaksanaan Penelitian tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintah.
- Bidang yang diteliti sesuai dengan keperluan studi.
- Menyerahkan laporan hasil penelitian kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar.
- Surat Rekomendasi Penelitian / Research / Survey / mencari Data dan Observasi ini berlaku dari tanggal 21 September s/d 5 Oktober 2018.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Karanganyar
Pada tanggal : 24 September 2018

a.n. KEPALA DINAS KESEHATAN
KABUPATEN KARANGANYAR
Sekretaris,

Fatma Munir, SKM, M.Kes
Pembina Tk. I
NIP. 19630812 198611 1 002

Tembusan kepada Yth :

- Kepala Dinas Kesehatan Kab. Karanganyar (sebagai laporan);.
- Direktur RSUD Kabupaten Karanganyar.



SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN (STIKES) PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Kampus : Jalan Tulang Bawang Selatan No.26 Tegalsari RT. 01 RW 32 Telepone/Faximile (0271) 734955 Kadipiro Sala 57136
Home Page : www.stikespku.ac.id Email : admin@stikespku.ac.id

Nomor : 2/BIROKTI/VIII/2018
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth :
Direktur RSUD Kabupaten Karanganyar
Di Tempat

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Ba'da salam dan sejahtera, semoga Allah SWT selalu melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya pada kita semuanya, Aamiin.

Dalam rangka melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi bagi mahasiswa tingkat akhir STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta, bersama ini, kami memohonkan ijin mahasiswa sebagai berikut:

Nama : Ria Wijayanti
NIM : 2015030094
Prodi : S1 Gizi

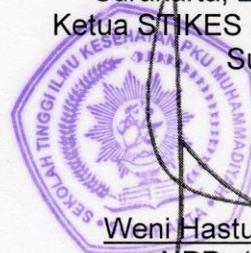
Untuk melakukan Penelitian di RSUD Karanganyar. Adapun judul penelitian yang disusun adalah:

Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di RSUD Karanganyar.

Demikian surat ijin Penelitian ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Surakarta, 28 November 2018
Ketua STIKES PKU Muhammadiyah
Surakarta



Weni Hastuti, S.Kep., M.Kes
NPP. 12001010038



PEMERINTAH KABUPATEN KARANGANYAR
DINAS KESEHATAN

Alamat : Jalan Lawu Nomor 168 Karanganyar ,Telp. (0271)-495059, Fax.495102

SURAT KETERANGAN / REKOMENDASI

Nomor : 071 / 2508 .5/XI/ 2018

Membaca : Surat dari BAPERLITBANG Kab. Karanganyar Nomor : 070 / 649 / XI / 2018 tanggal 29 Nopember 2018 tentang Permohonan Ijin Penelitian.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar memberikan ijin kepada :

Nama : RIA WIJAYANTI / 2015030094.
Alamat : Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta.
Pekerjaan : Mahasiswi
Maksud/Tujuan : Permohonan Ijin Penelitian dalam rangka menyusun Tugas Akhir dengan judul :
" Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar "
Peserta : -
Lokasi : RSUD Kabupaten Karanganyar

Dengan ketentuan :

- Pelaksanaan Penelitian tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan pemerintah.
- Bidang yang diteliti sesuai dengan keperluan studi.
- Menyerahkan laporan hasil penelitian kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar.
- Surat Rekomendasi Penelitian / Research / Survey / mencari Data dan Observasi ini berlaku dari tanggal 29 Nopember s/d 1 Maret 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Karanganyar
Pada tanggal : 29 Nopember 2018.

a.n. KEPALA DINAS KESEHATAN
KABUPATEN KARANGANYAR
Sekretaris,

Fatkul Munir, SKM, M.Kes
Pembina Tk. I
NIP. 19630812 198611 1 002

Tembusan kepada Yth :

- Kepala Dinas Kesehatan Kab. Karanganyar (sebagai laporan);.
- Direktur RSUD Kabupaten Karanganyar.



PEMERINTAH KABUPATEN KARANGANYAR

RUMAH SAKIT UMUM DAERAH

Alamat : Jl. Laksda Yos Sudarso Karanganyar Telepon (0271) 495025, 495118

Fax (0271) 495673 Website : www.karanganyar.go.id,

E-mail : RsudKabKaranganyar@gmail.com Kode Pos 57716

SURAT KETERANGAN

NOMOR : 445/ 1744 .25/II /2019

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : dr. WAHYU PURWADI RAHMAT, M.Kes
NIP : 19720414.200212.1.007
Pangkat/Gol. R : Pembina (IV/a)
Jabatan : Direktur
Instansi : RSUD Kab. Karanganyar

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : Ria Wijayanti
NIM : 2015030094
Program Studi : S1 Gizi .
Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta.
Judul Skripsi : Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi dengan
Ketepatan Pemorsian Sayur di Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.

Telah melaksanakan penelitian dalam rangka melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi Tingkat Akhir , di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Karanganyar , pada tanggal : 9 Oktober 2018 s/d 7 Februari 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Karanganyar, 12 Februari 2019

DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
KABUPATEN KARANGANYAR


Wahyu Purwadi Rahmat
dr. WAHYU PURWADI RAHMAT, M.Kes

Pembina

NIP. 19720414.200212.1.007



KARTU KONSULTASI / PEMBIMBINGAN SKRIPSI

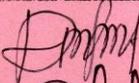
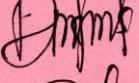
PRODI SI GIZI

STIKES PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA

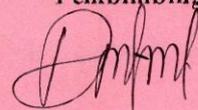
NAMA : RIA WIJAYANTI
NIM : 2015030094
JUDUL SKRIPSI : Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi
dan Alat Pemorsi Dengan Ketepatan
Pemorsian Lauk Nabati di
Instalasi Gizi RSUD Karanganyar.
PEMBIMBING I : Dewi Marfuah, S.Gz., M.Si



No	Hari/tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan		Ket.
			Pembimbing	Mahasiswa	
1.	Selasa, 21-09-2018	Konsul Judul			ACC
2.	Rabu, 19-09-2018	Konsul BAB I			Revisi
3.	Senin, 1-10-2018	Konsul BAB I			Revisi
4.	Kamis, 04-10-2018	Konsul BAB I, II, III			Revisi
5.	Kamis, 18-10-2018	Konsul Lengkap			Revisi
6.	Jumat, 19-10-2018	Konsul Lengkap			ACC
7.	Senin, 29-10-2018	Konsultasi Pasca Semprop			Revisi
8.	Senin, 12-11-2018	Konsultasi Pasca Semprop			Revisi
9.	Kamis, 15-11-2018	Konsultasi Pasca Semprop			Revisi
10.	Kamis, 15-11-2018	Konsultasi Pasca Semprop			ACC
11.	Senin, 18-03-2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi

No	Hari/tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan		Ket.
			Pembimbing	Mahasiswa	
12.	Jumat, 29 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi
13.	Jumat, 8 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi
14.	Jumat, 8 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			ACC
15.	Kamis, 4 Juli 2019	Konsultasi pasca semhas			Revisi
16	Kamis 11 Juli 2019	Konsultasi pasca semhas			ACC

Mengetahui,
Pembimbing



(Dewi Marfuah, S. Oz., MPH)

Ket.

1. Kartu wajib dibawa dan diisi setiap melakukan konsultasi dengan pembimbing dan wajib ditanda-tangani
2. Minimal konsultasi proposal dan hasil penelitian masing-masing sebanyak 4x untuk setiap pembimbing



KARTU KONSULTASI / PEMBIMBINGAN SKRIPSI

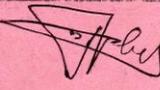
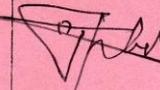
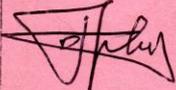
PRODI SI GIZI

STIKES PKU MUHAMMADIYAH SURAKARTA

NAMA : RIA WIJAYANTI
NIM : 2015030094
JUDUL SKRIPSI : HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA
PEMORSI DAN ALAT PEMORSI DENGAN
KETEPATAN PEMORSIAN LAUK NABATI
BERDASARKAN STANDAR PORSI DI
RSUD KARANGANYAR.
PEMBIMBING II : Dewi Pertiwi D.K., S.Gz., M.Gizi



No	Hari/tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan		Ket.
			Pembimbing	Mahasiswa	
1.	Jumat, 31 Agustus 2018	Konsultasi Judul			Revisi
2.	Senin, 24 September 2018	Konsultasi BAB I			Revisi
3.	Jumat, 28 September 2018	Konsultasi BAB I			Revisi
4.	Kamis, 11 Oktober 2018	Konsultasi BAB I, II, III			Revisi
5.	Kamis, 18 Oktober 2018	Konsultasi Lengkap			Revisi
6.	Jumat, 19 Oktober 2018	Konsultasi Lengkap			Acc.
7.	Senin, 29 oktober 2018	Konsultasi pasca Semprop			Revisi
8.	Jumat, 16 Nov 2018	Konsultasi pasca Semprop			Revisi
9.	Rabu, 14 Nov 2018	Konsultasi Pasca Semprop.			Revisi
10.	Rabu, 14 Nov 2018	Konsultasi Pasca Semprop			Acc.

No	Hari/tanggal	Materi Konsultasi	Tanda Tangan		Ket.
			Pembimbing	Mahasiswa	
11	Selasa, 19 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi
12	Jumat, 29 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi
13	Jumat, 31 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi
14	Jumat, 48 Maret 2019	Konsultasi BAB IV dan V			Revisi
15	Minggu Senin 8 Juli 2019	Konsultasi pasca Semhas			Revisi
16	Jumat 12 Juli 2019	Konsultasi pasca Semhas			Revisi

Mengetahui,
Pembimbing



(Dewi Pertiwi D.K., S.Gz., M.Gz)

Ket.

1. Kartu wajib dibawa dan diisi setiap melakukan konsultasi dengan pembimbing dan wajib dianda-tangani
2. Minimal konsultasi proposal dan hasil penelitian masing-masing sebanyak 4x untuk setiap pembimbing

Lampiran 14

DOKUMENTASI



Pemorsian sayur oleh sampel penelitian 01



Pemorsian sayur oleh sampel penelitian 02



Pemorsian sayur oleh sampel penelitian 03



Pengambilan sayur tanpa kuah



Penimbangan sayur tanpa kuah



Menu makan pasien kelas 2 dan kelas 3



Menu makan pasien VIP dan kelas 1



Alat pemorsi sayur yang digunakan

MENU VIB

WAKTU	MENU	DANGSAL				KETERANGAN
		VIP	ULAMA I	KLAS II	KLAS III	
06.30-07.30	1. Ayam 30 gram 2. Telur 30 gram 3. Sayur 30 gram 4. Nasi 100 gram	*	*	*	*	
08.30	1. Sayur 30 gram 2. Telur 30 gram 3. Nasi 100 gram	*	*	*	*	
11.00-12.00	1. Telur 30 gram 2. Sayur 30 gram 3. Nasi 100 gram 4. Sayur 30 gram 5. Nasi 100 gram 6. Nasi 100 gram	*	*	*	*	
15.00	1. Telur 30 gram 2. Sayur 30 gram 3. Nasi 100 gram	*	*	*	*	
18.30-19.30	1. Telur 30 gram 2. Sayur 30 gram 3. Nasi 100 gram 4. Sayur 30 gram 5. Nasi 100 gram 6. Nasi 100 gram	*	*	*	*	

* 1 kg Nasi
1 kg Sayur → 2 kg telur
1 kg Tep. Baku → 1 kg Baku

Buku standar menu



Penimbangan Sampel Sayur yang telah diambil oleh sampel penelitian