



ANALISIS BESAR PORSI DAN BIAYA DAGING AYAM TERHADAP STANDAR DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

Nyayu Hanun¹, Indah Yuliana^{2□}, Maya Ija³

^{1,2}Universitas Sriwijaya, Indralaya, Sumatera Selatan

³Instalasi Gizi, RSUP Dr. Mohammad Hoesin, Palembang
Indah_yuliana@fkm.unsri.ac.id

Abstrak

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesesuaian berat porsi daging ayam dengan standar porsi dan analisis ketepatan biaya dari berat daging ayam. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode observasional deskriptif analitik dengan pendekatan crosssectional. Populasi dalam penelitian ini menggunakan total sampling yakni seluruh daging ayam yang diterima berdasarkan siklus menu di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Pengambilan data didapatkan dari hasil penimbangan daging ayam mentah menggunakan timbangan digital. Total hasil penimbangan sebanyak 3 kali didapatkan berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai sebesar 79,6% dan kategori tidak sesuai sebesar 20,4%. Total biaya daging ayam yang seharusnya dikeluarkan untuk satu kilogram daging ayam sebesar Rp. 35.820,-/kg berdasarkan persentase ketepatan daging ayam dengan standar porsi.

Kata Kunci: Ketepatan Porsi, Standar Porsi, Analisis Biaya, Daging Ayam

Abstract

Portion standards are details of the types and amounts of food ingredients in net weight for each type of dish. This study aims to analyze the appropriateness of the portion weight of chicken meat with standard portions and analysis of the cost accuracy of the weight of chicken meat. This research is a quantitative research with analytic descriptive observational method with a cross-sectional approach. The population in this study used total sampling, namely all chicken meat received based on the menu cycle at the Nutrition Installation of RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Data retrieval was obtained from the results of weighing raw chicken meat using digital scales. The total results of weighing 3 times showed that the weight of chicken meat was included in the appropriate category of 79.6% and the inappropriate category was 20.4%. The total cost of chicken meat that should be spent on one kilogram of chicken meat is Rp. 35.000,-/kg based on the percentage of accuracy of chicken meat with a standard portion.

Keywords: Portion Accuracy, Portion Standard, Cost Analysis, Chicken Meat

@Jurnal Ners Prodi Sarjana Keperawatan & Profesi Ners FIK UP 2023

✉Corresponding author :

Address : Sumatera Selatan, Indonesia

Email : Indah_yuliana@fkm.unsri.ac.id

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdiri dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Bakri, 2018). Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan sedangkan besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013).

Daging ayam merupakan salah satu golongan hewani yang kaya akan protein, salah satu fungsi penting protein bagi tubuh seperti membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh, dimana fungsi tersebut tidak bisa digantikan oleh zat gizi lainnya. Masalah gizi utama yang dialami oleh remaja yaitu kekurangan gizi (stunting), kekurangan gizi mikro (salah satunya anemia), dan obesitas (D. C. Putri & Renyoet, 2023). Dimana apabila seseorang memiliki sikap negative maka tindakan perilaku juga akan cenderung buruk, hal ini yang menyebabkan masalah gizi (Sudrajah Warajati Kisnawaty, Izzatul Arifah, Jesian Viviandita, Indah Pramitajati, 2023). Lauk hewani merupakan sumber protein yang baik, ditinjau dari segi besar porsi maupun kualitasnya (Almatsier, 2010). Bagi pasien, protein sangat penting karena dapat mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh sehingga membantu mempercepat proses penyembuhan (Almatsier, 2004).

Porsi yang tidak sesuai merupakan salah satu sumber kelemahan yang berasal dari penerimaan yang tidak dilakukan secara profesional, perencanaan yang kurang baik, pengawasan yang lemah dan rendahnya dedikasi petugas yang menyebabkan mutu makanan berkurang (Retno et al., 2017). Menurut vina Ketidakseimbangan gizi dapat menurunkan kualitas sumber daya manusia (Riani et al., 2019). Menurut (Cendanawangi et al., 2016) berat tiap potongan pada lauk hewani berbeda-beda ukuran dan jenisnya. Hal tersebut sesuai dengan penelitian di RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta pada tahun 2008 yang juga menyatakan bahwa besar porsi lauk hewani yang beragam disebabkan oleh berat dan jenis potongan lauk hewani dari supplier yang tidak homogen. Berdasarkan penelitian lain bahwa lauk hewani yang disajikan dengan standar porsi tidak sesuai dengan realisasinya. Seperti pada ikan 25% sesuai dan 75% tidak sesuai, hal tersebut dipengaruhi oleh potongan yang belum sesuai standar dan bentuk makanan yang juga ikut serta berpengaruh pada berat porsi makanan yang dihidangkan (Nucifera et al., 2017).

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh (R. Putri et al., 2019) dari 30 obyek yang telah dilakukan penimbangan, berat yang didapatkan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh Rumah Sakit hanya 5 (16.6%) objek yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 25 (83.3%) pada saat melakukan penimbangan.

Berdasarkan hasil penelitian terapan sederhana yang peneliti lakukan saat magang di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin kemarin pada tanggal 18 – 19 Oktober 2022 yang berjudul “Analisis Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam dengan Standar Porsi di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang” didapatkan hasil terdapat ketidaksesuaian berat daging ayam yang diterima dengan standar porsi pada hari pertama dengan rata-rata berat daging ayam 94,5 gram dengan kesesuaian antara sampel yaitu 75,8%, sedangkan pada hari kedua rata-rata berat daging ayam sebesar 90,8 gram dengan kesesuaian antara sampel yaitu 88%. Dimana persentase dari rata-rata ketepatan sampel selama 2 hari tersebut belum tepat karena memenuhi <90% atau >110% dari standar porsi (Retno et al., 2017).

Dalam sistem penyelenggaraan institusi bahan makanan diperoleh dari proses pembelian. Biaya bahan makanan (food cost) merupakan biaya yang harus dibayarkan perusahaan untuk membeli bahan baku makanan, kemudian diolah melalui proses produksi menjadi makanan. Biaya bahan makanan dihitung berdasarkan standar berat kotor (pedoman menu) dan akan berpengaruh pada total biaya penyelenggaraan makanan sesuai dengan jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani. Biaya makanan merupakan biaya yang dibutuhkan untuk menghidangkan makanan perorang/hari (Wayansari, 2018).

Biaya pelayanan gizi di rumah sakit adalah biaya yang telah atau dikeluarkan oleh negara untuk melaksanakan kegiatan pelayanan gizi di rumah seperti biaya asuhan gizi serta biaya untuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Kemenkes, 2013). Analisis perhitungan biaya pada daging ayam perlu dilakukan untuk mengetahui adanya kerugian yang dialami oleh salah satu atau bahkan beberapa pihak baik dari pihak instalasi gizi, rekanan atau pasien akibat dari adanya ketidaksesuaian antara berat daging ayam yang diterima Instalasi Gizi dengan standar porsi yang telah ditetapkan dan disepakati dengan pihak rekanan.

Dari hasil analisis peneliti, penyebab dari adanya ketidaksesuaian adalah karena sistem penerimaan bahan baku ayam ini sudah dalam bentuk potongan dari rekanan dan saat datang dihitung dalam jumlah kilogram bukan gram per potong dan juga tidak dilakukan pengambilan sampel untuk melihat kesesuaian berat potongan

ayam dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Sehingga berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan tujuan untuk menganalisis ketepatan berat porsi daging ayam dan biayanya dengan standar yang telah ditetapkan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang..

METODE

Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang dilakukan dengan metode observasional deskriptif analitik dengan pendekatan *crosssectional* yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Waktu pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan Januari 2023.

Jumlah dan Cara Pengambilan Sampel

Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebesar 149 kg daging ayam yang diterima di Instalasi Gizi pada siklus ke-4, ke-5, dan ke-7. Dalam penelitian ini sampel yang diambil merupakan *Total Sampling*.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan terdiri dari data hasil penimbangan setiap potongan daging ayam dan data sekunder Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Data hasil penimbangan daging ayam didapatkan dengan metode *food weighing* yang dilakukan dengan cara menimbang satu-persatu setiap potongan daging ayam menggunakan timbangan digital SF-400 sebanyak 3 kali pengulangan (triplo). Data sekunder yang didapatkan dalam penelitian ini terdiri dari gambaran umum rumah sakit, gambaran khusus Instalasi Gizi, data standar porsi, data siklus menu, data rancangan anggaran biaya bahan makanan, dan data pemesanan bahan makanan.

Pengolahan dan Analisis Data

Hasil penimbangan daging ayam dianalisis secara deskriptif analitik, dengan cara mencari nilai rata-rata (*mean*) berat porsi daging ayam menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Ketepatan} = \frac{\text{Rata - rata Berat Aktual}}{\text{Standar Porsi}} \times 100\%$$

Penentuan hasil perhitungan ketepatan berat porsi daging ayam dengan standar porsi dikategori tepat jika memenuhi 90 – 110% dan kategori tidak tepat jika memenuhi <90% atau >110%. Perhitungan rata-rata berat aktual didapatkan dari jumlah akumulasi berat aktual sehingga didapatkan bilangan yang dapat mewakili

sekumpulan data yang sudah didapatkan. Penyajian data untuk memaparkan ketepatan biaya berdasarkan persentase ketepatan daging ayam dengan standar porsi menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total Biaya} = \text{Standar biaya} \times \text{Persentase ketepatan}$$

Hasil ukur dari ketepatan biaya dikategorikan tepat jika total biaya yang digunakan sama dengan standar biaya yang telah ditetapkan oleh Instalasi Gizi, dan kategori tidak tepat jika total biaya yang digunakan kurang atau lebih dari standar biaya yang telah ditetapkan. Total kerugian akibat ketidaktepatan berat porsi daging ayam terhadap standar didapatkan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Total kerugian} = \text{Selisih biaya} \times \text{Total daging ayam}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan makanan basah seperti daging ayam, diterima di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang mulai pukul 07:30 – 10:00 WIB oleh tim teknis PPK (Pejabat Pembuat Komitmen) yang akan diperiksa dan diterima jika memenuhi spesifikasi ayam negeri yaitu masih baru, segar, bersih, tanpa gajih/tanpa lemak, tanpa kulit, tanpa leher, daging ayam bagian dada/paha/sayap dengan berat 100 gram/potong, halal, terdapat kode LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia), diantar dalam kemasan plastik bening dengan dibawa menggunakan kontainer tertutup khusus makanan.

Daging ayam yang diterima di hari ini didasarkan pada surat pesanan yang telah dikirim ke rekanan di hari sebelumnya. Daging ayam yang tiba di Instalasi Gizi akan dicek oleh petugas kesesuaiannya dengan pesanan, kemudian ditimbang dalam jumlah besar lalu dicatat di buku penerimaan. Setelah itu, bahan makanan akan dicek spesifikasinya jika tidak sesuai maka akan dikembalikan lalu ditukar dengan daging ayam yang sesuai dengan spesifikasinya.

Tabel 1. Hasil Pengambilan Data Standar Porsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Kelompok Bahan Makanan	Bahan Makanan	Jumlah (gr)
Daging Ayam Negeri	Paha Daging Ayam	100

Dada Daging Ayam	100
Sayap Daging Ayam	100

Sumber: Data Standar Porsi Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Berdasarkan tabel 1. Lauk hewani yang diterima di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang yang salah satunya adalah ayam negeri dibagi menjadi 3 bagian yaitu bagian paha, dada, dan sayap ayam. Dari ketiga bagian tersebut standar porsi yang ditetapkan sama, yaitu berat bersih 100 gram.

Tabel 2. Rata-Rata Berat Porsi Daging Ayam yang Diterima

Kelompok Bahan Makanan	Bahan Makanan	Rata-Rata (gr)
Daging Ayam Negeri	Paha Daging Ayam	102
	Dada Daging Ayam	92,35
	Sayap Daging Ayam	97,81

Berdasarkan tabel 2. Diketahui bahwa rata-rata hasil penimbangan berat mentah selama 3 kali pengulangan dalam satu siklus menu (siklus ke-4, 5, dan 7) didapatkan hasil rata-rata berat porsi pada bagian paha daging ayam sebesar 102 gram, bagian dada daging ayam sebesar 92,35 gram, dan bagian sayap daging ayam sebesar 97,81 gram dalam satu potong.

Tabel 3. Ketepatan Berat Porsi Daging Ayam dengan Standar Porsi

Hari	Jumlah				Total	
	Sesuai		Tidak sesuai		n	%
n	%	n	%	n		
I	306	73,55	110	26,45	416	100
II	337	80,42	82	19,58	419	100
III	456	83,66	89	16,34	545	100
Total	1099	79,6	281	20,4	1380	100

Berdasarkan hasil penimbangan daging ayam di hari pertama yaitu siklus ke-4 didapatkan hasil yaitu berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai sebesar 73,55% sedangkan yang tidak sesuai sebesar 26,45%. Hal ini disebabkan oleh perbedaan potongan ayam yang terlalu jauh, tidak sedikit potongan ayam yang terlalu kecil atau terlalu besar. Potongan ayam yang paling kecil dan

ringan berada di berat 62 gram sedangkan yang paling besar di berat 118 gram.

Kemudian pada hasil penimbangan hari kedua yaitu siklus ke-5 didapatkan hasil penimbangan berat daging ayam yang termasuk dalam kategori sesuai yaitu sebesar 80,42% sedangkan yang termasuk kategori tidak sesuai sebesar 19,58%. Pada hari terakhir penimbangan daging ayam, didapatkan hasil berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai yaitu sebesar 83,66% sedangkan yang termasuk kategori tidak sesuai sebesar 16,34%.

Dari keseluruhan hasil penimbangan yang telah dilakukan selama 3 kali pengulangan yaitu siklus ke-4, 5, dan 7 didapatkan total berat daging ayam yang termasuk dalam kategori sesuai sebesar 79,6% sedangkan kategori tidak sesuai sebesar 20,4%.

Tabel 4. Hasil Pengambilan Data Standar Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Kelompok Bahan Makanan	Standar Biaya (Rp)
Ayam Negeri	Rp. 45.000/kg

Sumber: Data sekunder rencana anggaran belanja bahan makanan pasien RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Tabel 5. Kerugian Biaya Akibat Ketidaktepatan Porsi

Kelompok Bahan Makanan	Standar Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)	Ket
Ayam Negeri	Rp. 45.000/kg	Rp. 35.820/kg	Tidak Tepat

Pada Rancangan Anggaran Belanja (RAB) Bahan Makanan RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang tertulis bahwa harga untuk 1 kg ayam negeri adalah sebesar Rp. 45.000,- dengan ketentuan diterima dalam bentuk potongan dengan berat 100 gr berat kotor.

Setelah dilakukan penimbangan satu per satu pada semua daging ayam yang diterima, didapatkan hasil biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk satu kilogram adalah sebesar Rp. 35.820,-/kg berdasarkan persentase ketepatan daging ayam dengan standar porsi sebesar 79,6%.

Total kerugian yang diakibatkan oleh ketidaktepatan daging ayam sebesar Rp. 1.367.820,- berdasarkan selisih biaya daging ayam sebesar Rp. 9.180,-/kg dengan total daging ayam yang diterima selama 3 kali pengulangan sebanyak

149 kg.

Salah satu protein hewani yang mempunyai kandungan protein terbesar yaitu ayam, baik ayam kampung ataupun negeri (Sukmawati et al., 2018). Ketidaksesuaian besar porsi daging ayam yang disajikan dapat mempengaruhi asupan zat gizi pasien, apabila porsi makanan kurang atau lebih otomatis nilai gizi makanan pasien akan berkurang atau berlebih. Hal ini menunjukkan bahwa pasien hanya mendapatkan nilai gizi sebesar 240 Kkal, protein 14,4 gram, dan lemak 19,9 gram. Dimana seharusnya pasien mendapatkan porsi daging ayam sesuai standar porsi dengan nilai gizi sebesar 302 Kkal, protein 18,2 gram, dan lemak 25 gram.

SIMPULAN

Hasil penimbangan daging yang sebanyak 3 kali pengulangan (siklus ke-4, 5, dan 7) dengan total 1.380 potong daging ayam yang dibagi menjadi tiga bagian, yaitu bagian paha, dada, dan sayap didapatkan total berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai sebesar 79,6% sedangkan kategori tidak sesuai sebesar 20,4%. Biaya daging ayam yang seharusnya dikeluarkan untuk satu kilogram daging ayam sebesar Rp. 35.820,-/kg berdasarkan persentase ketepatan daging ayam dengan standar porsi sebesar 79,6%. Total biaya daging ayam yang dikeluarkan Instalasi Gizi selama 3 hari sebesar Rp. 6.705.000,-. Persentase ketidaktepatan daging ayam sebesar 20,4% maka selisih biaya daging ayam per kg nya sebesar Rp. 9.180,- dengan total kerugian akibat ketidaktepatan sebesar Rp. 1.367.820,-.

SIMPULAN

Karakteristik responden mayoritas berjenis kelamin laki-laki dan seluruh responden tidak pernah mendapatkan informasi mengenai cuci tangan pakai sabun (CTPS) dan Memakai Masker kemudian tidak seorangpun dari responden yang pernah mendapatkan sumber informasi tentang cuci tangan pakai sabun (CTPS) dan memakai masker dari guru, petugas kesehatan, youtube dan internet.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 28–35.
- Almatsier, S. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Pt. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Bakri. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Cendanawangi, D. N., Tjaronosari, T., & Palupi, I. R. (2016). *Ketepatan Porsi Berhubungan*

Dengan Asupan Makan Pada Lanjut Usia Di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal Of Nutrition And Dietetics)*, 4(1), 8–18.

- Kemenkes. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nucifera, A., Jumiati, J., & Meriwati, M. (2017). Standar Porsi Menu Di Balai Pelayanan Dan Penyantunan Lanjut Usia (Bpplu) Kota Bengkulu. *Kebidanan Besurek*, 2(1), 1–12.
- Permenkes. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013. Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kemenkes Ri.
- Putri, D. C., & Renyoet, B. S. (2023). Studi Literatur: Investasi Kesehatan Gizi Dan Perkembangan Anak Dan Remaja. *Jurnal Ners*, 7(1), 353–360.
- Putri, R., Sofiyatin, R., Abdi, L. K., & Chandradewi, A. (2019). Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam Yang Diterima Pada Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(1), 54–58.
- Retno, A. W., Tjarono, S., & Abidillah, M. (2017). *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi Dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Di Rumah Sakit Pku Muhammadiyah Bantul*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Riani, R., Syafriani, S., & Syahrial, S. (2019). Pengaruh Kreasi Singkong Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah (Pjas) Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Energi Dan Zat Gizi Anak Sekolah Dasar Sekabupaten Kampar Tahun 2019. *Jurnal Ners*, 3(1), 13–21.
- Sudrajah Warajati Kisnawaty, Izzatul Arifah, Jesian Viviandita, Indah Pramitajati, D. N. H. (2023). Hubungan Perilaku Ibu Dalam Penemuan Gizi Balita Dengan Status Gizi Berdasarkan Indeks Tb/Upada Balita Di Puskesmas Purwantoro 1. *Jurnal Ners*, 7(1), 663–667.
- Sukmawati, S., Ratna, R., & Fahrizal, A. (2018). Analisis Cemar Mikroba Pada Daging Ayam Broiler Di Kota Makassar. *Scripta Biologica*, 5(1), 51–53.
- Wayansari. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.