

RINGKASAN

NI LUH INDIRA NIRMALA DEWI. Produksi *Snack* di Rumah Sakit PMI Bogor. *Snack Production at PMI Bogor Hospital* dibimbing oleh ANI NURAENI.

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan (mentah/setengah matang) menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen (Wani *et al*, 2019). *Snack* atau makanan selingan adalah makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan yaitu sarapan, makan siang, dan makan malam. *Snack* atau makanan selingan memiliki manfaat untuk mencukupi kebutuhan energi dan zat gizi yang dibutuhkan oleh pasien selain dari makanan utama, maka dari itu penulis ingin mempelajari produksi *snack* di RS PMI Bogor.

Tujuan umum dari praktik kerja lapang yaitu mempelajari produksi *snack* di RS PMI Bogor. Adapun tujuan umum dari praktik kerja lapangan ini yaitu (1) Mengidentifikasi jenis *snack* di RS PMI Bogor. (2) Mengkaji proses persiapan bahan makanan dalam produksi *snack* di RS PMI Bogor. (3) Mengkaji proses pengolahan hidangan dalam produksi *snack* di RS PMI Bogor. (4) Mengkaji proses pemorsian hidangan dalam produksi *snack* di RS PMI Bogor. (5) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *snack* di RS PMI Bogor.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada saat praktik kerja lapang yaitu pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai 17 Agustus 2019 di instalasi gizi RS PMI Bogor. Metode pengambilan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan pengambilan data sekunder.

Instalasi Gizi RS PMI Bogor memproduksi semua makanan untuk pasien dimulai dari makanan pokok, makanan sepinggan, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur, gas buah, makanan cair, dan hidangan *snack*. Jenis hidangan *snack* yang diproduksi yaitu *snack* diet dan *snack non diet*. Produksi hidangan *snack* terdiri dari persiapan bahan makanan, pengolahan hidangan, dan pemorsian hidangan. *Snack* diet yang diproduksi yaitu puding, pisang kukus, dan papais. Selain itu terdapat biskuit kotak dan biskuit bulat. Teknik pengolahan yang digunakan dalam produksi *snack* diet yaitu *boiling* dan *steaming*. *Snack non diet* yang diproduksi yaitu *snack* manis dan *snack* asin. Hidangan *snack* manis yang diproduksi yaitu bolu pisang, donat, kue lapis beras, bubur kacang hijau, dan lain-lain. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu *boiling*, *steaming*, *deep frying*, dan *baking*. Hidangan *snack* asin yang diproduksi yaitu risoles dan *bitter ballen*. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu *steaming* dan *deep frying*. Produksi hidangan *snack* dilakukan oleh satu orang petugas *shift* malam. Pengolahan *snack* untuk selingan pagi maupun selingan sore dilakukan pada malam hari yaitu pukul 21.30 WIB, tetapi terdapat hidangan yang diolah pada pagi hari seperti bubur kacang hijau, pisang kukus, serta pengukusan papais dilakukan pada pagi hari. Hidangan yang sudah matang akan disimpan di gudang harian atau di *cooling room*. Pemorsian dilakukan oleh petugas pengolahan *shift* pagi untuk selingan pagi dan oleh petugas pengolahan *shift* siang untuk selingan sore.

Kata kunci : Rumah sakit, produksi, *snack* atau makanan selingan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.