

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan (mentah/setengah matang) menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen dengan beberapa tahap yaitu persiapan, pengolahan, dan pemorsian (Wani *et al*, 2019). Proses produksi dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit terdiri dari persiapan bahan makanan, pengolahan hidangan, dan pemorsian hidangan. Hidangan yang diproduksi di RS PMI Bogor yaitu makanan sepiringan, makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur, dan *snack*.

Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) *snack* atau makanan ringan merupakan makanan yang bukan berupa nasi (seperti kue-kue) sebagai makanan selingan diantara waktu makan. *Snack* biasa dikonsumsi di antara waktu sarapan dan makan siang. *Snack* juga dapat digunakan untuk suguhan pada waktu *special* yang bersifat seremonial, misalnya untuk acara minum teh di sore hari. Hidangan *snack* di RS PMI Bogor diproduksi sebagai hidangan selingan pagi dan selingan sore yang terdiri dari *snack* manis dan *snack* asin.

Produksi *snack* atau makanan selingan di RS PMI Bogor sangat penting untuk dibahas dan diperdalam karena makanan selingan mengandung kandungan energi dan zat gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh terutama untuk kesehatan pasien. Kandungan energi dan zat gizi yang terkandung dalam makanan selingan dapat memberikan kontribusi dalam mencukupi kebutuhan energi dan zat gizi yang dibutuhkan pasien sehingga tingkat kesembuhan seorang pasien akan lebih tinggi atau semakin cepat. Produksi *snack* juga harus diperhatikan agar penyajiannya lebih menarik dan hidangan yang diproduksi lebih beragam tetapi tetap sesuai dengan standar yang berlaku dan syarat diet yang dibutuhkan oleh pasien.

Snack atau makanan selingan dapat dibahas lebih mendalam karena termasuk makanan yang jarang sekali meninggalkan sisa dan disukai oleh semua orang. Selain itu pemberian hidangan *snack* ini menjadi alternatif untuk salah satu syarat diet yaitu frekuensi makan sering dengan porsi kecil. Pemberian makanan dengan frekuensi makan sering dengan porsi kecil dinilai lebih efektif daripada memberikan makanan dengan jumlah yang banyak dalam satu waktu karena proses pencernaan dan penyerapan zat gizi akan lebih baik.



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.

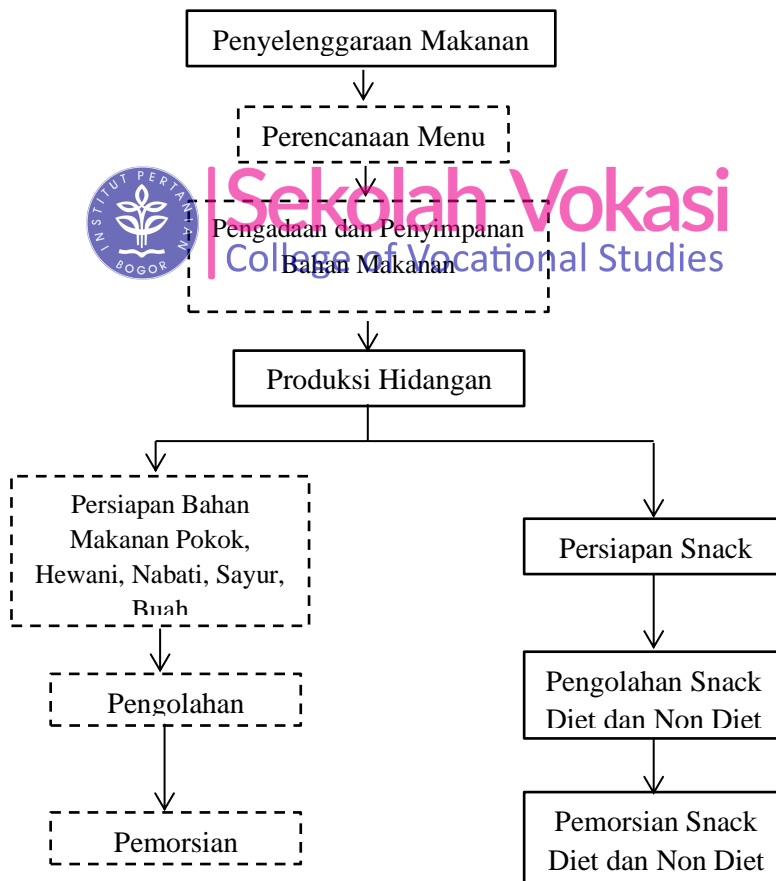
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi produksi *snack* di RS PMI Bogor. Adapun tujuan khusus dari tugas akhir ini yaitu:

1. Mempelajari keadaan umum RS PMI Bogor meliputi fasilitas fisik instalasi gizi dan sumberdaya manusia instalasi gizi.
2. Mempelajari pengadaan bahan makanan dalam produksi *snack*.
3. Mengidentifikasi jenis *snack* di RS PMI Bogor.
4. Mengkaji proses persiapan bahan makanan dalam produksi *snack* di RS PMI Bogor.
5. Mengkaji proses pengolahan hidangan dalam produksi *snack* di RS PMI Bogor.
6. Mengkaji proses pemorsian hidangan dalam produksi *snack* di RS PMI Bogor.
7. Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *snack* di RS PMI Bogor.

1.3 Kerangka Pikir



KETERANGAN

- Variabel yang diamati
- - - - - Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan *Snack*

Produksi hidangan merupakan salah satu rangkaian kegiatan dalam penyelenggaraan rumah sakit. Produksi hidangan di RS PMI Bogor dibagi menjadi produksi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur, dan *snack*. Jenis *snack* yang diproduksi yaitu *snack* diet dan *non* diet. Hidangan yang termasuk dalam *snack* diet yaitu papais, puding, pisang kukus, biskuit bulat, dan biskuit kotak. *Snack non* diet yang diproduksi di RS PMI Bogor yaitu donat, bolu pisang, kue lapis beras, bolu coklat putih, dan lain-lain. Kegiatan produksi *snack* dimulai dari persiapan bahan, pengolahan hidangan, dan pemorsian hidangan.

Persiapan bahan makanan dilakukan pada pagi hari oleh pegawai gudang harian dan persiapan lanjutan akan dilakukan oleh pegawai pengolahan *shift* malam sebelum proses pengolahan dilakukan. Pengolahan hidangan *snack* dilakukan pada malam hari oleh pegawai pengolahan *shift* malam. Teknik pengolahan yang dilakukan yaitu *steaming*, *boiling*, *baking*, dan digoreng. Pemorsian dilakukan setelah proses pengolahan selesai. Pemorsian dilakukan oleh dua orang pegawai pengolahan dibantu oleh pegawai distribusi di meja pemorsian. Pemorsian dilakukan pada pagi hari pukul 09.00 dan sore hari pukul 14.00. Setelah itu hidangan akan disajikan kepada pasien oleh pegawai distribusi. Setiap harinya, dalam satu kali produksi *snack* baik *snack* diet maupun *snack non* diet diproduksi secara bersamaan sesuai dengan siklus menu yang sudah ditentukan. Pengolahan *snack* untuk selingan pagi dan selingan malam dilakukan pada malam hari oleh pegawai pengolahan *shift* malam.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Pengambilan data untuk laporan tugas akhir dilakukan pada tanggal 30 Agustus 2019 hingga 1 September 2019 di Instalasi Gizi Rumah Sakit PMI Bogor yang beralamat di Jalan Raya Pajajaran No. 80, RT 02 RW 05, Tegallega, Kecamatan Bogor Tengah, Bogor. Waktu pengamatan dilakukan pada saat *shift* malam pada pukul 21.00 sampai 07.00 WIB.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Penulisan tugas akhir ini dilakukan sesuai dengan pengamatan agar mendapatkan data yang akurat dan sesuai fakta. Metode pengambilan data yang dilakukan yaitu secara primer dan secara sekunder. Pengambilan data primer dilakukan secara pengamatan langsung, partisipasi aktif, dan melakukan wawancara dengan karyawan di instalasi gizi. Pengambilan data sekunder diperoleh melalui arsip dan dokumen dari RS PMI Bogor. Metode pengambilan data dapat dilihat pada tabel 1.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.