



## RINGKASAN

**ANISA DWI SETIANTI.** Produksi Hidangan *Snack* Manis Pasien VIP di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor. Sweet Snack Production for VIP Room at Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor Hospital. Dibimbing oleh **RINA MARTINI.**

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mempelajari proses produksi hidangan *snack* manis pasien VIP di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi, adapun tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor, meliputi tipe rumah sakit, kapasitas tempat tidur, struktur organisasi instalasi gizi dan fasilitas fisik instalasi gizi (2) Mengidentifikasi jenis hidangan *snack* (3) Mengidentifikasi proses persiapan pengolahan hidangan *snack* manis (4) Mengidentifikasi proses pengolahan *snack* manis (5) Menghitung kandungan energi dan zat gizi hidangan *snack* manis (6) Mengidentifikasi proses pemorsian hidangan *snack* manis.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai tanggal 31 Agustus 2019 di Instalasi Gizi Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor yang terletak di Jl. Dr. Semeru No. 114 Bogor. Jenis data yang digunakan dalam penulisan laporan akhir ini yaitu data primer yang diperoleh dengan cara berpartisipasi aktif, pengamatan langsung dan wawancara dengan pihak yang bertanggungjawab dengan proses produksi hidangan *sanck* pasien VIP di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor dan data sekunder yang diperoleh dari arsip-arsip maupun referensi lain yang menunjang laporan akhir ini.

Produksi makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan dan dimakan. Produksi makanan dimulai dari pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan hingga proses pemorsian makanan dan distribusi makanan kepada pasien. Kegiatan produksi makanan di Rumah Sakit dilakukan untuk setiap kerangka menu, salah satunya adalah makanan selingan atau *snack*. Proses persiapan hidangan *snack* dilakukan satu hari sebelum waktu pengolahan dengan membuat bon pemesanan yang diberikan ke bagian gudang harian untuk dipersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan. Pengolahan dilakukan pada *shift* pagi, dengan waktu pengolahan 2-4 jam, tergantung pada jenis hidangan yang diolah. Pemorsian hidangan *snack* dilakukan dua jam sebelum waktu pendistribusian makanan kepada pasien.

Kata Kunci : Produksi, Persiapan, Pengolahan, Pemorsian, *Snack* Manis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
Pusat Kegiatan Pembelajaran