



# PRODUKSI HIDANGAN *SNACK* MANIS PASIEN VIP DI RUMAH SAKIT DR. H. MARZOEKI MAHDI BOGOR



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

**ANISA DWI SETIANTI**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Produksi Hidangan *Snack* Manis Pasien VIP di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor, Maret 2020

Anisa Dwi Setianti  
J3F117042

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

## 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



Sekolah Vokasi  
Pusat Kegiatan Pembelajaran



© Hak Cipta Milik IPB, Tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

Bogor Agricultural University



# PRODUKSI HIDANGAN SNACK MANIS PASIEN VIP DI RUMAH SAKIT DR. H. MARZOEKI MAHDI BOGOR



Laporan Tugas Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya  
Pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

Penyaji pada ujian laporan akhir : Dr. Ir. R.A Hangesti E Widyasari, M.Si



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Produksi Hidangan *Snack* Manis Pasien VIP di Rumah Sakit Dr.  
H. Marzoeeki Mahdi Bogor  
Nama : Anisa Dwi Setianti  
NIM : J3F117042

Disetujui oleh

Pembimbing



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Pembimbing : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 196903282009102002

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 196903282009102002

Rekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 20 Mei 2020

Tanggal Lulus : 27 Juli 2020

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