



RINGKASAN

ELMIRA NINGRUM. GMP dan SOP Produksi Makanan Sepinggan pada Makan Pagi Pasien Kelas I, II, dan III di RS PMI Bogor. *GMP and SOP Production of One Dish Meal for Breakfast of Patients Class I, II and III in RS PMI Bogor*. Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan distribusi makanan kepada pasien. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan gizi untuk mencapai status gizi yang optimal. Persiapan pengolahan terdiri dari persiapan bumbu dan persiapan bahan makanan sesuai dengan hidangan yang akan diolah. Tahap selanjutnya adalah tahap pengolahan berdasarkan waktu makan dan siklus menu yang telah ditentukan. Tahap terakhir adalah tahap pemorsian hidangan dan dilanjutkan dengan tahap distribusi hidangan kepada pasien.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi GMP dan SOP produksi makanan sepinggan pada makan pagi pasien kelas I, II dan III di RS PMI Bogor. Adapun tujuan khusus dalam tugas akhir ini adalah mengidentifikasi keadaan umum instalasi gizi, mengkaji proses produksi makanan sepinggan, mengkaji GMP dan SOP pada proses produksi makanan sepinggan, dan mengidentifikasi kandungan gizi dari masing-masing makanan sepinggan.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan untuk penyusunan tugas akhir pada tanggal 30 Agustus hingga 1 September 2019 di Instalasi Gizi Rumah Sakit PMI Bogor. Kegiatan ini dilakukan pada saat Praktik Kerja Lapangan dengan tema Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.

Makanan sepinggan yang disajikan di RS PMI Bogor seperti Bubur Ayam, Nasi Tim Isi, Nasi Uduk, Nasi Kuning, dan Nasi Goreng. Hidangan tersebut disajikan pada waktu makan pagi berdasarkan siklus menu. Bahan utama yang digunakan pada makanan sepinggan adalah beras. Teknik pengolahan yang digunakan berbeda-beda tergantung jenis hidangan. Makanan sepinggan dengan kandungan gizi terbesar adalah Nasi Goreng karena bahan pelengkap dari hidangan tersebut cukup beragam. Satu porsi hidangan Nasi Goreng menghasilkan 410 Kal dengan protein 18 gram, lemak 5,1 gram, dan karbohidrat 79 gram.

Proses produksi makanan sepinggan di RS PMI Bogor sudah sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan. Proses produksi juga sudah sesuai dengan Pedoman *Good Manufacturing Practice* (GMP) menurut Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, dan penarikan produk.

Kata kunci : SOP, GMP, Produksi, Makanan Sepinggan, Pasien Kelas I,II, dan III.

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