



# PENGOLAHAN DAN PEMORSIAN LAUK HEWANI PASIEN UMUM KELAS I II DAN III DI RS DR H MARZOEKI MAHDI BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

NADYA ARIEL FITRIA



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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



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

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Pengolahan dan Pemorsian Lauk Hewani Pasien Umum Kelas I, II dan III di Rs 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.

Bogor, Mei 2020

Nadya Ariel Fitria  
J3E117065



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- 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

NADYA ARIEL FITRIA. Pengolahan dan Pemorsian Lauk Hewani Pasien Umum Kelas I II dan III di RS DR H Marzoeki Mahdi Bogor. *Processing and Portioning Side Dish for General Patients at Dr H Marzoeki Mahdi Bogor Hospital*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengamati pengolahan dan pemorsian lauk hewani pasien umum kelas I,II dan III. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Instalasi Gizi Rs.Dr.H.Marzoeki Mahdi Bogor, meliputi fasilitas fisik dan sumber daya manusia, (2) Mengidentifikasi siklus menu lauk hewani pasien umum kelas I,II dan III, (3) Mengidentifikasi proses pengolahan lauk hewani yang meliputi teknik pengolahan, tenaga kerja dan waktu pengolahan, jenis lauk hewani, spesifikasi lauk hewani, standar porsi dan kandungan gizi lauk hewani, (4) Mengidentifikasi proses pemorsian lauk hewani yang meliputi jadwal dan tenaga kerja pemorsian dan alat hidang pasien umum kelas I,II dan III.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 12 Agustus - 28 September 2020 di Instalasi Gizi RS.Dr.H Marzoeki Mahdi Bogor yang meliputi ruang pengolahan dan ruang pemorsian pasien umum. Waktu pengamatan dilakukan diantara shift pagi dan shift siang dimulai dari pukul 06.00 WIB sampai dengan pukul 14.00 WIB. Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder.

Pengolahan atau pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menurut prosedur yang telah ditetapkan dengan menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus. Lauk hewani yang digunakan di Instalasi Gizi RS.Dr.H Marzoeki Mahdi Bogor terdiri dari beberapa macam jenis seperti daging sapi tanpa lemak, daging sapi giling, ikan gurame, ikan kakap, ikan tuna, telur ayam negeri, telur puyuh, ayam fillet dan ayam giling. Teknik yang digunakan dalam pengolahan lauk hewani yaitu Teknik pengolahan panas basah (moist heat cooking) yang terdiri dari *boilling*, *simmering*, *stewing* dan *steaming*, Teknik pengolahan panas kering (dry heat cooking) yang terdiri dari *roasting* dan Teknik pengolahan panas minyak (oil heat cooking) yang terdiri dari *deep frying* dan *sauteing*. Kandungan gizi lauk hewani yang dihitung adalah kandungan gizi makro yang terdiri dari energi, protein, lemak dan karbohidrat.

Pemorsian makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Pemorsian lauk hewani dilakukan setiap waktu makan, yaitu makan pagi, siang dan sore. Lauk hewani akan diporsikan setelah pemorsian makanan pokok. Alat hidang lauk hewani untuk Kelas I umum menggunakan piring berbentuk sampan dan berbahan keramik. Sedangkan, Pasien kelas II dan III menggunakan plato berbahan stainless bersekat tiga.

Kata kunci : *Lauk Hewani, Pemorsian, Pengolahan*



© 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*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**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



# **PENGOLAHAN DAN PEMORSIAN LAUK HEWANI PASIEN UMUM KELAS I II DAN III DI RS DR H MARZOEKI MAHDI BOGOR**

© 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.

**NADYA ARIEL FITRIA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan 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



**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.

Peneliti pada ujian laporan akhir : Rosidah Dianah , SKM,MKM



Judul Laporan Akhir : Pengolahan dan Pemorsian Lauk Hewani Pasien Umum  
Kelas I II dan III di RS DR H Marzoeqi Mahdi Bogor  
Nama : Nadya Ariel Fitira  
NIM : J3F117065

Disetujui oleh

Pembimbing : Dr.Ir Rina Martini, M.Si

Diketahui oleh



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec.M.Ec  
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian : 6 Juni 2020

Tanggal Lulus: 27 Juli 2020

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:

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

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