

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*