

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan sebuah institusi perawatan kesehatan profesional yang memberikan pelayanan kesehatan. Pelayanan kesehatan di rumah sakit salah satunya adalah Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). (KEMENKES 2013). Pelayanan gizi RS (PGRS) adalah salah satu dari 20 pelayanan wajib RS yang sesuai keputusan menteri kesehatan Nomor 1333/Menkes/Sk/XII/1999. PGRS adalah kegiatan pelayanan gizi di Rumah Sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, baik rawat inap maupun rawat jalan. Pelayanan gizi juga ditujukan untuk kepentingan metabolisme tubuh, dalam rangka upaya preventif, kuratif, rehabilitatif maupun promotif. Instalasi gizi merupakan organ fungsional dalam jajaran direktorat penunjang dan pendidikan dengan kegiatan pokok: (1). Penyelenggaraan makanan, (2). Asuhan gizi rawat inap, (3). Asuhan gizi rawat jalan dan (4). Penelitian pengembangan gizi terapan (Aritonang, 2012).

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan Penyakit dapat berpengaruh dengan keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi-pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Pelayanan gizi rawat inap merupakan Pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan/edukasi dan konseling gizi serta monitoring dan evaluasi gizi.

Pelayanan gizi rumah sakit salah satunya adalah penyediaan makanan. Penyediaan makanan tersebut terdapat proses pengolahannya dan pemorsian lauk hewani. Pengolahan sangat penting dalam suatu penyelenggaraan makanan, karena harus dilakukan dengan baik dan tepat dalam penanganannya terutama lauk hewani, agar makanan yang diterima oleh pasien dapat terjaga kualitasnya. Selain itu, Pemorsian merupakan proses yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan karena apabila lauk hewani yang diporsikan tidak sesuai maka akan berpengaruh terhadap kandungan gizi dan kebutuhan energi yang diterima oleh pasien.

Menurut Kemenkes RI tahun 2008, pelayanan makanan di rumah sakit dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan pasien lebih dari 20%. Rendahnya daya terima makanan pasien ini akan berdampak buruk bagi status gizi dan kesembuhan pasien (Uyami et al.2010). Lauk hewani merupakan salah satu komponen menu yang dapat divariasikan dan memberikan sumbangan zat gizi terutama protein dalam satu satuan menu yang disajikan kepada pasien (Nene, 2012). Protein lauk hewani pada umumnya lebih tinggi dibandingkan dengan lauk nabati. Protein pada lauk hewani disebut sebagai protein yang lengkap dan bermutu tinggi, karena mempunyai kandungan asam amino esensial yang lengkap serta memiliki daya cerna yang tinggi sehingga jumlah yang diserap atau yang digunakan oleh tubuh juga tinggi (Muchtadi 2010a). Protein sebagai

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

sumber pembangun jaringan baru sangat dibutuhkan untuk tubuh. Kualitas konsumsi protein hewani lebih baik dibandingkan protein nabati karena asam amino yang terkandung didalamnya lebih lengkap dan daya serap dalam tubuh juga lebih tinggi. Menurut Hariyadi (2015), pangan hewani merupakan sumber berbagai zat gizi mikro penting bagi tumbuh kembang, seperti zat besi, vitamin B12, dan seng.

### 1.2 Tujuan

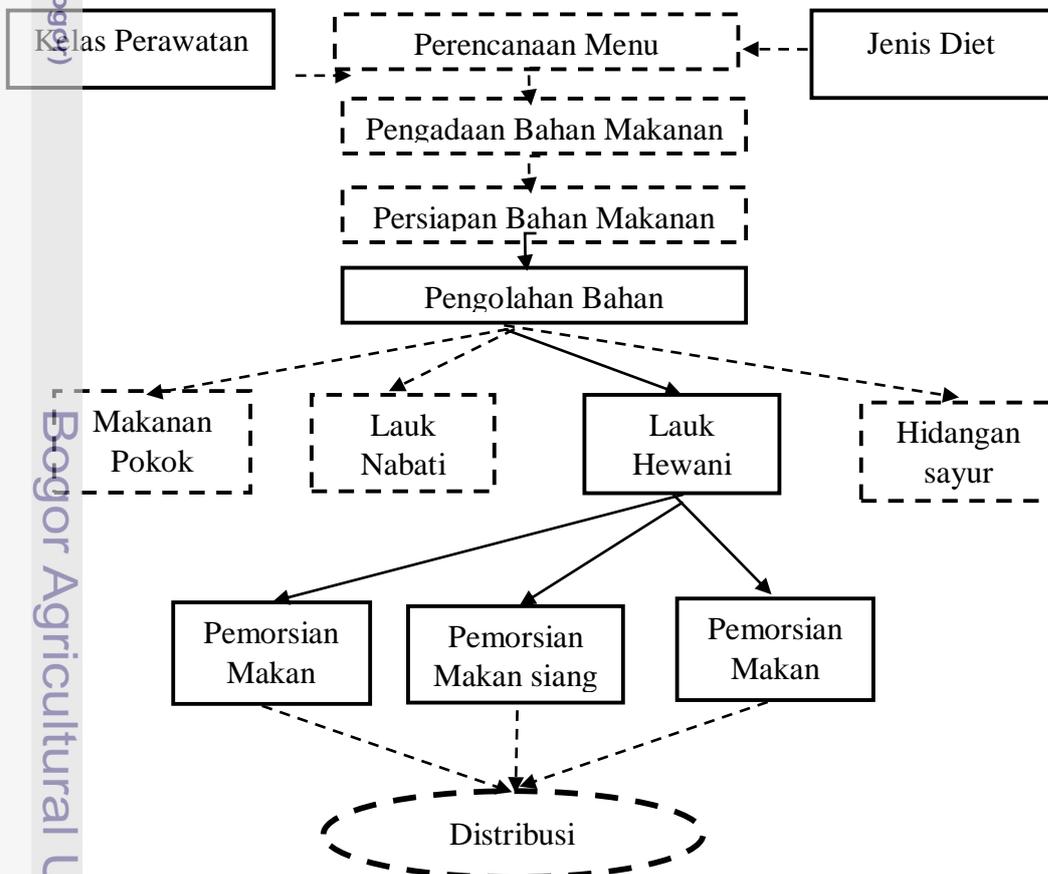
Tujuan umum dari karya ilmiah ini adalah mengamati pengolahan dan pemorsian lauk hewani pasien umum kelas I,II dan III. Tujuan khusus karya ilmiah ini adalah :

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.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

### 1.3 Kerangka Pikir



Keterangan:

- : Variabel yang diamati  
- - - : Variabel yang tidak diama

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (KEMENKES 2013). Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan dapat diterima oleh pasien untuk mencapai status gizi optimal.

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor dimulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Perencanaan menu disesuaikan berdasarkan kelas perawatan dan jenis diet serta konsistensi makanan pasien. Setelah dilakukan perencanaan menu selanjutnya akan diadakan pengadaan bahan sesuai jenisnya, yaitu bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Persiapan bahan makanan disiapkan sesuai dengan kerangka menu, yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan hidangan sayur. Tahap selanjutnya yaitu pengolahan, pengolahan lauk hewani dilakukan untuk makan pagi, siang dan sore yang selanjutnya akan diporsikan menggunakan alat hidang yang telah disesuaikan dengan kelas perawatan.



## 2 METODE KAJIAN

### 2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Tempat pengamatan dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr.H.Marzoeki Mahdi yang meliputi ruang pengolahan dan ruang pemorsian pasien umum. Waktu praktik kerja Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (MPMRS) dimulai pada tanggal 12 Agustus 2019 sampai tanggal 28 September 2019. Waktu pengamatan dilakukan diantara shift pagi dan shift siang dimulai dari pukul 06.00 WIB sampai dengan pukul 14.00 WIB.

### 2.2 Jenis dan Cara Pengambilan data

Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder. Pengambilan data primer dilakukan dengan wawancara dan pengamatan langsung, sedangkan pengambilan data sekunder dilakukan dengan telaah dokumen. Data yang didapat, dianalisis dengan cara reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

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.