

RINGKASAN

ALIFFAH NUR RIZKIYYAH. Produksi dan Kontribusi Energi serta Zat Gizi Lauk Hewani di RS Kanker Dharmais Jakarta. *Production and Cotribution of Energy and Nutrients Animal Dishes in Dharmais Cancer Hospital Jakarta*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANAHA.

Tujuan umum penulian laporan akhir ini yaitu mengkaji produksi dan kntribusi energi serta zat gizi lauk hewani di RS Kanker Dharmais Jakarta. Secara khusus, laporan akhir ini bertujuan (1) Mempelajari keadaan umum Rumah Sakit dan Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta, (2) Mengidentifikasi jenis dan bahan lauk hewani, (3) Mengidentifikasi produksi lauk hewani meliputi persiapan, pengolahan, dan pemorsian lauk hewani, (4) Menghitung ketersediaan dan konsumsi energi serta zat gizi lauk hewani, (5) Menghitung kontribusi protein dan lemak lauk hewani.

Tempat pengamatan dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta tanggal 9 Desember 2019 hingga 9 Februari 2020. Waktu pengamatan dilakukan ada *shift* subuh, pagi, dan sore pukul 05.00 WIB sampai dengan pukul 20.00 WIB. Jenis dan cara pengambilan data yaitu data primer dan data sekunder. Data diperoleh dengan cara pengamatan, wawancara langsung, dan melihat arsip rumah sakit.

Rumah Sakit Kanker Dharmais merupakan rumah sakit tipe A dengan kapasitas tempat tidur sebanyak 368 kamar dengan BOR antara 60-85%. Instalasi gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais memiliki luas kurang lebih 794,4 m². Fasilitas fisik Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais terdiri dari 13 ruangan. Jenis bahan hewani yang digunakan yaitu ikan, ayam, hati ayam, telur, dan daging sapi. Produksi lauk hewani dimulai dari persiapan, pengolahan, dan pemorsian. Persiapan dimulai dari penerimaan bahan hewani, kemudian akan disimpan ke dalam *freezer*. Bahan hewani akan di *thawing* ketika dilakukan proses pengolahan. Tahap selanjutnya yaitu pemotongan, kemudian bahan hewani menuju proses pengolahan. Teknik pengolahan yang dipakai sesuai dengan menu yang diolah, setelah pengolahan selesai akan dilakukan pemorsian. Pemorsian dilakukan setiap waktu makan, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan sore.

Pasien yang diamati selama tiga hari berjumlah 14 orang dengan penyakit penyakit degeneratif seluruhnya, karena pasien yang diamati mengidap penyakit kanker. Rata-rata ketersediaan energi dan zat gizi yang dihasilkan energi sebesar 112 Kal, protein sebesar 8,9 gram, dan lemak sebesar 7,6 gram. Rata-rata kontribusi protein sebesar 1,9% dari kebutuhan energi sehari, sedangkan kontribusi lemak sebesar 3,8% dari kebutuhan energi sehari.

Ada beberapa pasien yang memiliki tingkat konsumsi lauk hewani rendah, oleh karena itu disarankan pihak instalasi gizi sebaiknya memberikan penyuluhan atau informasi tentang lauk hewani kepada para pasien yang memiliki tingkat konsumsi lauk hewani rendah, karena lauk hewani merupakan salah satu komponen kerangka menu yang menyumbang zat gizi terutama protein. Fungsi dari protein yaitu membangun jaringan baru serta mempertahankan jaringan yang sudah ada dan memiliki nilai biologis yang tinggi, sehingga para penderita penyakit kanker disarankan untuk mengonsumsi lauk hewani.

Kata kunci : *Kontribusi, Lauk Hewani, Produksi*

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