

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan suatu tempat yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan yang meliputi kuratif, rehabilitative, preventif, dan promotif melalui pelayanan medis, rawat inap, dan administratif secara rawat jalan, rawat darurat, dan rawat tinggal (Soeprapto, 1985). Fungsi utamanya adalah menyediakan dan menyelenggarakan upaya kesehatan yang bersifat penyembuhan dan pemulihan pasien.

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 terhadap keadaan gizi pasien. (PGRS, 2013)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. (Kemenkes, 2013). Sasaran penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu pasien, terutama pasien rawat inap. Beberapa faktor yang mencakup kegiatan penyelenggaraan makanan, yaitu ketentuan macam konsumen yang dilayani, kandungan gizi, pola menu serta frekuensi makan sehari, dan jenis menu. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satu komponen makanan tersebut yaitu lauk hewani

Lauk hewani merupakan salah satu komponen kerangka menu yang dapat divariasikan dan memberikan sumbangan zat gizi terutama protein dalam satu satuan menu yang disajikan kepada pasien. Lauk hewani memiliki harga yang lebih mahal dari komponen menu lainnya. Lauk hewani berfungsi sebagai pendamping makanan pokok. Fungsi dari protein sendiri yaitu membentuk jaringan baru serta mempertahankan jaringan yang telah ada dan mengatur keseimbangan cairan dalam jaringan serta pembuluh darah.

Kanker atau karsinoma adalah penyakit yang ditandai dengan pertumbuhan sel-sel jaringan yang tidak terkendali akibat perubahan material genetik DNA. Organisasi Kesehatan Dunia atau WHO menyatakan bahwa setiap tahun jumlah penderita kanker di dunia bertambah 6,25 Juta orang, dalam 10 tahun mendatang diperkirakan 9 Juta orang akan meninggal setiap tahun akibat kanker, dua per tiga dari penderita kanker berada di negara-negara berkembang. Saat ini diperkirakan bahwa dari 100 ribu penduduk Indonesia terdapat 100 penderita kanker setiap tahun. Kanker merupakan penyebab kematian ke-enam di Indonesia.

Uraian di atas merupakan faktor yang melatarbelakangi penulis untuk penulisan laporan akhir ini, dengan tujuan untuk mengetahui produksi dan konsumsi energi serta zat gizi lauk hewani di Rumah Sakit Kanker Dharmas Jakarta

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 IPI.

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

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.

1.2 Tujuan

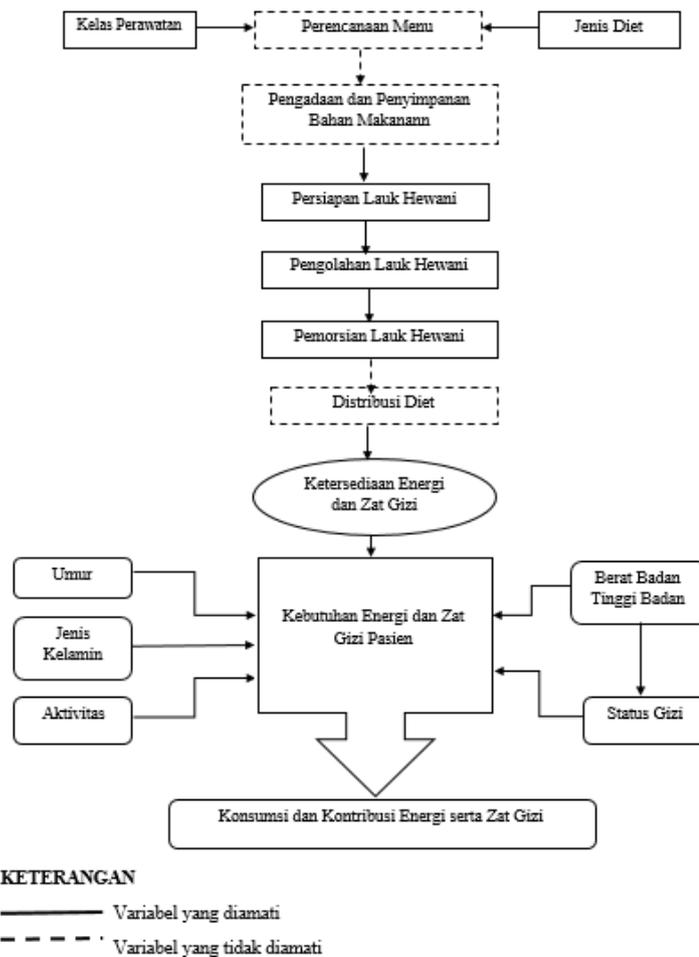
Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji produksi dan kontribusi energi serta zat gizi lauk hewani di RS Kanker Dharmais Jakarta. Secara khusus, laporan ini dibuat bertujuan untuk :

1. Mempelajari keadaan umum rumah sakit dan instalasi gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta
2. Mengidentifikasi jenis dan bahan lauk hewani
3. Mengkaji tahap 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



Sekolah Vokasi
 Kerangka Pikir
 College of Vocational Studies

Kerangka Pikir Produksi dan Kontribusi Energi serta Zat Gizi Lauk Hewani di RS Kanker Dharmais Jakarta dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi dan Kontribusi Energi serta Zat Gizi Lauk Hewani di RS Kanker Dharmais Jakarta

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dengan perencanaan menu yang harus disesuaikan dengan kelas perawatan, siklus menu, jenis diet serta konsistensi makanan. Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan terbagi menjadi dua, yaitu bahan makanan basah dan makanan kering. Pengadaan dan penyimpanan makanan ini dilakukan setelah perencanaan menu. Persiapan lauk hewani adalah tahap setelah pengadaan dan penyimpanan bahan makanan. Persiapan lauk hewani yaitu proses mulai dari pemotongan sampai pencucian lauk hewani.

Proses selanjutnya yaitu pengolahan lauk hewani. Pengolahan lauk hewani adalah proses pembuatan bahan hewani mentah menjadi makanan yang siap dimakan. Lauk hewani yang diolah berupa ayam, ikan, daging sapi, *seafood*, telur, dan hasil olahannya. Lauk hewani berfungsi sebagai pendamping makanan pokok. Pengolahan lauk hewani bertujuan untuk melengkapi kebutuhan energi dan zat gizi.

Pemorsian dilakukan setelah pengolahan lauk hewani sesuai etiket diet yang sudah ditentukan, setelah pemorsian akan dilakukan distribusi. Ketersediaan energi dan zat gizi makanan yang diberikan sesuai dengan standar porsi. Kebutuhan energi dan zat gizi dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti umur, jenis kelamin, aktivitas, berat badan serta tinggi badan agar mengetahui status gizinya. Konsumsi energi dan zat gizi dapat dilihat dari sisa makan pasien, kemudian dapat diketahui kontribusi energi dan zat gizinya.

1.4 Batasan Istilah

BOR (Bed Occupancy Ratio) merupakan persentase penggunaan tempat tidur pada waktu tertentu

Frekuensi Makan adalah jumlah waktu makan dalam sehari meliputi makanan lengkap dan makanan selingan.

Instalasi Gizi adalah satu unit yang bertanggung jawab penuh terhadap semua proses kegiatan mulai dari pengadaan bahan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, pemorsian sampai pendistribusian makanan ke pasien.

Ketersediaan Energi dan Zat Gizi adalah jumlah energi dan zat gizi yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pasien ketersediaan energi dan zat gizi dihitung berdasarkan siklus menu

Kontribusi Protein dan Lemak adalah persentase asupan protein atau lemak dibagi dengan kebutuhan energi sehari.

Lauk Hewani adalah salah satu komponen kerangka menu yang dapat divariasikan dan memberikan sumbangan zat gizi terutama protein dalam satu satuan menu yang disajikan kepada pasien.

Menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan dan juga merupakan penuntun bagi yang menikmati hidangan tersebut karena akan menggambarkan tentang cara makanan tersebut dibuat

Persiapan Bahan Makanan adalah serangkaian kegiatan dalam pengolahan makanan mulai dari mencuci, memotong, dan sebagainya sesuai dengan standar resep, standar porsi, standar bumbu, dan jumlah pasien yang dilayani.

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

- 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.

Pengolahan adalah suatu proses mengubah bahan mentah menjadi hidangan yang siap disajikan.

Pemorsian adalah suatu proses atau cara mencetak makanan dengan sesuai standar porsi yang telah ditentukan.

Siklus menu adalah serangkaian menu yang dirancang lalu diputar pada interval tertentu beberapa hari sampai beberapa minggu.

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan

Tempat pengamatan dilakukan di Intalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta. Waktu pengamatan diambil pada saat praktik kerja lapangan Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit (MPMRS) tanggal 9 Desember 2019 hingga 9 Februari 2020. Waktu pengamatan dilakukan pada *shift* subuh, pagi, dan sore pukul 05.00 WIB sampai dengan pukul 20.00 WIB. Pengamatan dilakukan dengan cara berpartisipasi langsung kegiatan produksi lauk pauke wani dan melakukan wawancara langsung kepada pasien serta keluarga pasien.

2.2 Populasi dan Contoh Pengamatan

Populasi merupakan sekelompok orang yang menjadi sumber pengambilan sampel yang sudah memenuhi syarat tertentu. Populasi yang diamati yaitu pasien rawat inap di Rumah Sakit Kanker Dharmais kelas I, II, dan III. Contoh yang diambil berjumlah 14 orang dengan jenis penyakit degeneratif seluruhnya. Karakteristik populasi yang diambil yaitu pasien dengan kesadaran penuh, rentang usia ≥ 18 tahun, dan konsistensi makanan yang dikonsumsi yaitu biasa, tim, serta lunak. Contoh pengamatan dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Contoh Pengamatan

Nama Penyakit	Jenis Kelamin		Jumlah	
	L	P	n	%
Kanker Nasofaring	4	0	4	30
Kanker Serviks	0	2	2	14
Kanker LNH (<i>Limfoma Non Hodgkin</i>)	1	1	2	14
Kanker <i>Sinonasal</i>	1	0	1	7
Kanker AML (<i>Acute Mieolisitik Leukimia</i>)	0	3	3	21
Kanker Paru	1	0	1	7
Kanker Sel Skuamosa Lidah	1	0	1	7
Total	8	6	14	100

Keterangan: L= Laki-laki P= Perempuan