



PRODUKSI MAKAN PAGI PASIEN RAWAT INAP DI RSUD SEKARWANGI CIBADAK



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DESTY RAHMA PUTRI



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Produksi Makan Pagi Pasien Rawat Inap di RSUD Sekarwangi Cibadak” 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Desty Rahma Putri
J3F217168

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.



RINGKASAN

DESTY RAHMA PUTRI. Produksi Makan Pagi Pasien Rawat Inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. *Breakfast Production for Inpatient at RSUD Sekarwangi Cibadak*. Di bimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum penulisan laporan akhir adalah mengkaji produksi menu makan pagi pasien di RSUD Sekarwangi Cibadak. Tujuan khususnya adalah mempelajari keadaan umum dan fasilitas fisik rumah sakit; mengkaji menu meliputi siklus menu, kerangka menu, frekuensi makan dan standar porsi; mengkaji tahapan produksi makan pagi meliputi persiapan, pengolahan, dan pemorsian; menghitung kandungan energi dan zat gizi setiap menu makan pagi.

Pengambilan dan pengumpulan data dilakukan mulai tanggal 18 November 2019 sampai dengan 23 Januari 2020 di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi. Data yang diambil berupa keadaan umum tipe rumah sakit, fasilitas rumah sakit dan denah instalansi gizi, kerangka menu, standar porsi, siklus menu dan proses produksi makan pagi serta kandungan energi dan zat gizi hidangan makan pagi.

RSUD Sekarwangi adalah rumah sakit tipe B dengan ruang rawat inap sebanyak 11 ruangan. Jumlah tempat tidur yang tersedia sebanyak 395 tempat tidur. Salah satu instalasi penunjang di RSUD Sekarwangi adalah instalasi gizi yang merupakan bagian pelayanan rumah sakit yang bertugas menyediakan makanan untuk pasiennya. Siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 10 hari dengan tambahan satu hari menu untuk tanggal 31. Kerangka menu makan pagi terdiri dari, makanan pokok, lauk hewani dan hidangan sayur. Waktu makanan pagi diberikan kepada pasien yaitu pada pukul 06.30-07.00 WIB.

Persiapan makanan pokok dilakukan oleh satu petugas bagian pengolahan pada pukul 04.00-05.00 WIB dengan cara pengambilan bahan pokok dan mencuci hingga bersih. Persiapan lauk hewani dimulai pukul 16.00-17.00 WIB pada hari sebelumnya, kemudian pada hari selanjutnya *dithawing* pada pagi hari sebelum diolah. Persiapan hidangan sayur berupa pematangan, penyiangan, dan pengupasan. Persiapan hidangan sayur dimulai pukul 16.00-17.00 WIB pada hari sebelumnya oleh petugas pada *shift* tersebut.

Pengolahan makan pagi pada makanan pokok menggunakan teknik memasak *boiling dan steaming*; lauk hewani menggunakan teknik *boiling, stewing, steaming dan shallow frying*; hidangan sayur menggunakan teknik *boiling dan sautéing*. Tahap selanjutnya adalah pemorsian dimana hidangan diletakkan ke dalam wadah besar, lalu membagikan makanan ke alat saji, lalu memberi label yang sudah dicetak.

Lauk hewani makan pagi hanya menggunakan ayam, telur dan abon disarankan untuk lebih bervariasi yang dapat dilakukan terhadap teknik memasak, contoh hidangan ayam bisa divariasikan menjadi ayam bakar/ayam panggang, telur divariasikan menjadi hidangan telur rebus yang dimasak menjadi telur.

Kata Kunci : makan pagi, pasien, produksi



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

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.



PRODUKSI MAKAN PAGI PASIEN RAWAT INAP DI RSUD SEKARWANGI CIBADAK

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer

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.



Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer



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.

enguji pada Ujian Laporan Akhir : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Judul Laporan Akhir : Produksi Makan Pagi Pasien Rawat Inap
di RSUD Sekarwangi Cibadak

Nama : Desty Rahma Putri
NIM : J3F217168

Disetujui Oleh,

Pembimbing

: Rosyda
NIP 201811198306292001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui Oleh,

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

Dekan

: Dr.Ir. Arief Darjanto, M. Ec.
NIP 196106181986091001



Tanggal Ujian : 2 Juli 2020

Tanggal Lulus : 15 Agustus 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:
 - 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.