



## 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 DIANAHA.

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