



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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah bagian yang integral dari keseluruhan system pelayanan kesehatan yang dikembangkan melalui rencana pembangunan kesehatan. Instalasi gizi rumah sakit merupakan bagian dari instalasi penunjang medik yang berperan dalam pemberian pelayanan kepada pasien. Salah satu pelayanan yang terdapat didalam sebuah rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi meliputi asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, dan penyelenggaraan makanan. Salah satu kegiatan pelayanan gizi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan untuk pasien dan karyawan rumah sakit. Makanan yang memenuhi kebutuhan gizi dan termakan habis akan mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat (Almatsier, 2004)..

Manajemen adalah suatu proses melakukan kegiatan dengan menggunakan berbagai cara dan alat yang lain untuk mencapai suatu tujuan yang diinginkan. Penyelenggaraan makanan membutuhkan pengelolaan yang efektif dan efisien. Ruangan, peralatan dan perlengkapan perlu direncanakan dengan baik dan benar agar penyelenggaraan dapat berjalan dengan optimal. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu proses untuk menyajikan suatu hidangan makanan dan minuman dalam suatu acara makan tertentu. Penyelenggaraan makanan dapat diselenggarakan di industri jasa makanan seperti catering, hotel, restoran, dan rumah sakit.

Semua makanan yang disajikan oleh rumah sakit ini merupakan bagian dari proses penyelenggaraan makanan rumah sakit. Menurut Kemenkes RI (2013), penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan distribusi makanan kepada pasien agar kesehatan pasien kembali pulih atau sembuh. Produksi makanan merupakan kegiatan mempersiapkan, mengolah bahan makanan, dan memorsikan makanan sampai siap didistribusikan kepada pasien.

Tujuannya adalah untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien selama masa perawatan di rumah sakit. Jadi prinsipnya dengan pemberian makanan bernutrisi ialah menstabilkan dan mengoptimalkan status gizi selama masa perawatan. Selain obat, makanan menjadi faktor yang berperan penting bagi kesembuhan pasien. Makanan yang disajikan berbeda-beda sesuai dengan berat badan, berat-ringannya penyakit, kemampuan mencerna makanan, serta jenis penyakit itu sendiri.

Manusia membutuhkan energi untuk mempertahankan hidup, menunjang pertumbuhan dan melakukan aktivitas fisik. Energi diperoleh dari karbohidrat, lemak dan protein yang ada di dalam bahan makanan (Almatsier, 2004). Makan pagi adalah suatu kegiatan yang penting sebelum melakukan aktivitas fisik pada hari itu. Asupan makanan minuman merupakan bagian penting untuk tercapainya kesehatan yang prima. Makan pagi merupakan kegiatan makan dan minum yang dilakukan antara bangun pagi sampai jam 9 untuk memenuhi sebagian (15-30%) kebutuhan gizi harian dalam rangka mewujudkan hidup sehat, aktif, dan cerdas (Hardinsyah 2012 dalam Perdana, 2013).

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 merupakan salah satu kegiatan yang penting di rumah sakit dalam upaya penyediaan makanan untuk mendukung proses penyembuhan. Makan pagi dapat menyumbangkan energi dan zat gizi untuk pasien di awal harinya. Produksi makan pagi untuk pasien rawat inap menjadikan awal asupan yang diterima oleh pasien agar memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Berdasarkan uraian di atas, penulis memutuskan untuk menulis laporan akhir dengan judul “Produksi makan pagi di RSUD Sekarwangi Cibadak”.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari Laporan akhir ini adalah mengkaji produksi makan pagi pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi. Secara khusus laporan akhir ini bertujuan:

1. Mempelajari keadaan umum rumah sakit dan keadaan umum instalasi gizi.
2. Mengkaji sistem menu meliputi siklus menu, kerangka menu, frekuensi makan sehari serta menu makan.
3. Mengkaji tahapan produksi makanan pagi meliputi persiapan, pengolahan, dan pemorsian.
4. Menghitung kandungan energi dan zat gizi makan pagi.

1.3 Kerangka Pikir

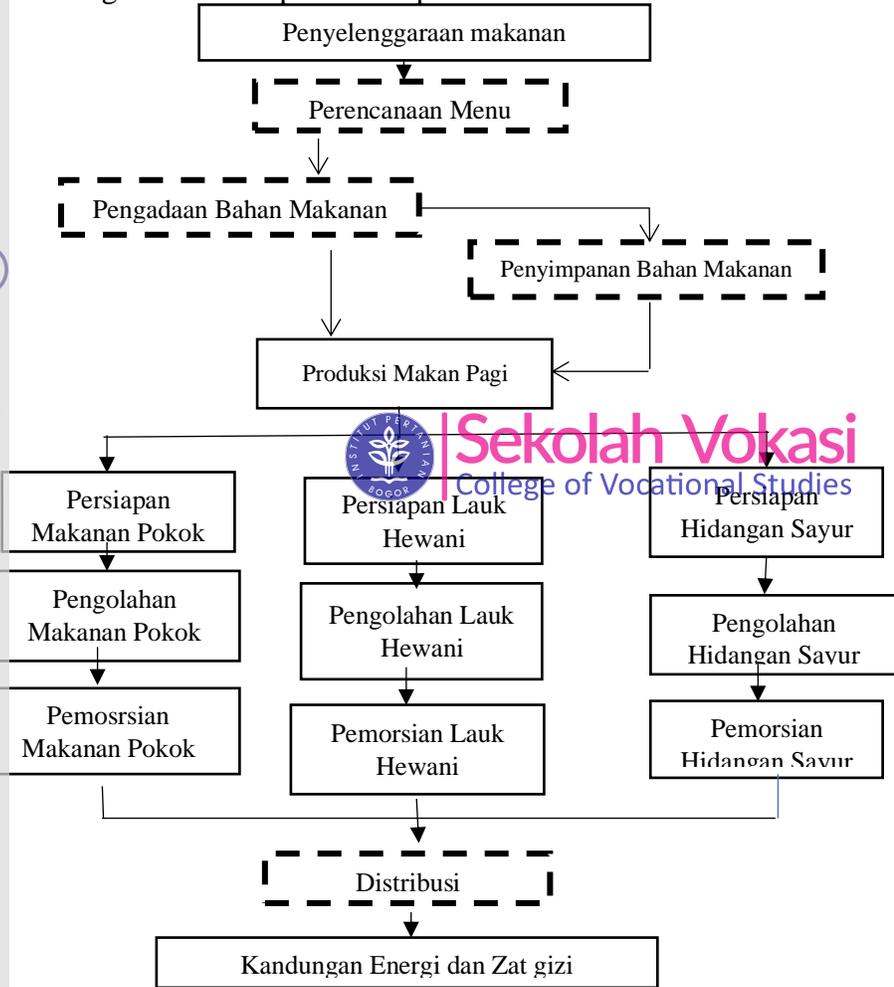
Penyelenggaraan makanan meliputi kegiatan perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, produksi makanan, pemesanan dan distribusi makanan. Perencanaan menu dilakukan sebelum pengadaan bahan makanan agar jenis, jumlah dan spesifikasi bahan-bahan yang datang sesuai dengan pesanan. Bahan-bahan makanan yang datang akan diterima serta diperiksa kesesuaian spesifikasinya. Bahan-bahan makanan yang diterima ada yang langsung diolah dan ada juga yang mengalami proses penyimpanan terlebih dahulu.

Produksi makanan merupakan serangkaian kegiatan meliputi persiapan, pengolahan, dan pemorsian suatu hidangan yang menghasilkan produk makanan untuk pasien rawat inap. Persiapan merupakan tahap mempersiapkan bahan makanan sehingga siap diolah sesuai dengan siklus menu dan jumlah pasien. Persiapan bahan makanan yang dilakukan meliputi mencuci, memotong, menyangi dan meracik bahan makanan. Tahap berikutnya adalah pengolahan bahan makanan.

Pengolahan bahan makanan bertujuan untuk memudahkan makanan dicerna dalam tubuh dan membunuh bibit penyakit yang dapat menyebabkan terganggunya alat pencernaan makanan dalam tubuh. Pengolahan dilakukan proses pemberian panas sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dapat dimakan, mudah dicerna dan membuat penampilan suatu hidangan (Bartono 2010). Teknik pengolahan ada beberapa macam antara lain *boilling*, *deep frying*, *shallow frying*, *steaming* dan *sauteeing*.

Proses pemorsian makanan bertujuan agar makanan yang dihidangkan sesuai dengan standar porsi di rumah sakit. Proses pemorsian petugas melakukan melihat form pemesanan di awal dan pengecekan ulang ke ruang perawat dan diet yang sudah ditentukan. Kandungan energi dan zat gizi yang dihasilkan dari produksi makan pagi akan dihitung dan dijadikan acuan untuk ketersediaan menu makan pagi yang ada di

rumah sakit. Kerangka pikir produksi makan pagi pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak dapat dilihat pada Gambar 1.



Keterangan ;
 ————— : Data Variabel yang diamati
 - - - - - : Data Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka produksi makan pagi di RSUD Sekarwangi Cibadak

1.4 Batasan Istilah

Hidangan Sayur adalah makanan yang berbahan dasar utama sayuran bisa berupa kuah/sup dan tumisan, sedikit mengandung energi serta kaya akan vitamin dan mineral.

Lauk Hewani adalah hidangan yang berbahan utama bahan hewani dan olahan lainnya yang sejenis dengan sumbangan utama protein hewani dan lemak.

Makan Pagi adalah waktu makan yang biasanya dilakukan pada pagi hari antara pukul 06.30-09.00 WIB.

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 kritika 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.



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.

Makanan Pokok adalah suatu makanan yang memiliki porsi yang terbesar dari kerangka menu lainnya dan menyumbangkan energi terbesar dan bahan makanannya yang relatif tinggi karbohidrat.

Menu adalah suatu kumpulan beberapa macam hidangan yang disajikan untuk seorang atau kelompok orang pada peristiwa tertentu dan waktu makan tertentu (Kemkes 2013).

Persiapan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani (Kemkes 2013).

Pengolahan adalah kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kemkes 2013).

Pemorsian adalah tahapan terakhir dari produksi makanan sebelum makanan didistribusikan (Kemkes 2013).

Klus menu adalah perputaran menu atau hidangan yang akan disajikan kepada konsumen dalam jangka waktu tertentu.

Standar porsi adalah acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum, dalam penuntun diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit (Kemkes 2013).

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan

Pengambilan dan pengumpulan data dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi. Waktu pengambilan dan pengumpulan data mulai 18 November 2019 sampai dengan 23 Januari 2020.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis data yang diambil adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengamatan langsung dan berpartisipasi aktif oleh mahasiswa selama mengikuti kegiatan pelayanan gizi di RSUD Sekarwangi Cibadak. Data sekunder diperoleh dari pencatatan arsip atau dokumen rumah sakit khususnya Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi. Jenis dan cara pengambilan data dapat di Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa sebagian besar data yang diperoleh termasuk jenis data primer, yaitu data yang didapat melalui pengamatan langsung, wawancara terhadap pihak terkait, dan ikut berpartisipasi langsung dalam kegiatan. Data tersebut meliputi standar porsi hidangan, persiapan, pengolahan, pemorsian makan pagi serta kandungan energi dan zat gizi hidangan makan pagi.