



## RINGKASAN

SYFA RAHMA FAUZIAH. SOP (*Standard Operating Procedure*) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Produksi Lauk Nabati Pasien Umum di Rumah Sakit DR H Marzoeki Mahdi Bogor. *SOP (Standard Operating Procedure) And GMP (Good Manufacturing Practices) Of Vegetable Side Dish Production For General Patient At DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor Hospital* dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada pasien yang dirawat. Tujuan dari kegiatan tersebut ialah memberikan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Diperlukan penerapan SOP dan kaidah GMP dalam produksi lauk nabati agar menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas. Produksi adalah kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan jadi. Proses produksi dimulai dari persiapan bahan, pengolahan, dan pemorsian makanan. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan lauk nabati merupakan lauk yang sering disisakan oleh pasien. Oleh karena itu perlu adanya tinjauan mengenai masalah tersebut.

Tujuan dari penelitian laporan akhir ini adalah mengkaji SOP dan GMP produksi lauk nabati pasien umum. Tujuan khususnya adalah (1) Mempelajari keadaan umum Instalasi Gizi RS. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor, meliputi fasilitas fisik dan sumber daya manusia, (2) Mengidentifikasi siklus menu lauk nabati pasien umum, (3) Mengidentifikasi produksi lauk nabati yang meliputi persiapan bahan pangan nabati, teknik pengolahan, dan tenaga kerja pengolahan, (4) Mengidentifikasi alur proses, SOP, dan GMP pengolahan lauk nabati, (5) Menghitung kandungan energi dan zat gizi lauk nabati pasien umum.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 12 Agustus – 28 September 2019 di Instalasi Gizi RS. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor yang meliputi ruang persiapan dan pengolahan pasien umum. Pengumpulan data dilakukan dengan cara pengambilan data primer dan sekunder.

Kegiatan produksi lauk nabati yang dibahas yaitu persiapan, pengolahan, dan pemorsian. Alur proses produksi lauk nabati dimulai dari persiapan hingga pendistribusian makanan. SOP yang ada di Instalasi Gizi RS. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor merupakan SOP penyelenggaraan makanan secara menyeluruh. Penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS. DR. H. Marzoeki Mahdi Bogor telah cukup memenuhi persyaratan GMP walau masih terdapat beberapa kekurangan dalam pemenuhan persyaratannya. Persyaratan yang belum terpenuhi yaitu penyediaan peralatan produksi yang masih belum lengkap, sikap karyawan yang kurang memperhatikan penggunaan APD secara benar di ruang pengolahan, sikap kurang tegasnya ahli gizi yang bertanggung jawab dalam pengawasan penggunaan APD dan tidak tersedianya laboratorium khusus di instalasi gizi untuk memeriksa keamanan bahan makanan, produk setengah jadi, dan juga produk akhir.

Kata kunci: *GMP, Lauk Nabati, Produksi, SOP*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies