

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan sebuah institusi perawatan kesehatan profesional yang memberikan pelayanan kesehatan. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan salah satu bentuk dari pelayanan kesehatan yang dilakukan di rumah sakit. PGRS merupakan bagian integral dari Pelayanan Kesehatan Paripurna Rumah Sakit. Pelayanan Gizi Rumah Sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasar keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. PGRS memiliki peranan penting dalam mempercepat pencapaian tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif, maupun rehabilitatif (Ditjen Yankes, 2018). Kegiatan pelayanan gizi Rumah Sakit meliputi : (1). Asuhan Gizi Rawat Jalan; (2). Asuhan Gizi Rawat Inap; (3). Penyelenggaraan Makanan; (4). Penelitian dan Pengembangan. Salah satu kegiatan yang berpengaruh pada peningkatan status gizi dan status metabolisme pasien serta mempercepat masa penyembuhan pasien adalah penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada pasien yang dirawat. Salah satu tujuan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit ialah menyediakan menu yang berkualitas guna mencapai status gizi yang optimal. (KEMENKES, 2013). Produksi makanan merupakan hal penting untuk proses pemulihan dan meningkatkan status gizi. Produksi diet di rumah sakit meliputi persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan pemorsian hidangan.

Agar menghasilkan makanan yang aman dan layak dikonsumsi Instalasi Gizi sebagai penyelenggara makanan harus menerapkan SOP dan GMP dalam rangkaian kegiatan produksi. *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar (Arini T Soemohardiwidjojo, 2014). SOP berfungsi untuk membuat pekerjaan lebih efisien. *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi (Permenperin, 2010). Terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi dalam penerapan GMP. Persyaratan dalam GMP mencakup persyaratan lokasi, bangunan, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan, dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk serta pelaksanaan program.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan lauk nabati merupakan lauk yang sering disisakan oleh pasien yang berarti daya terima pasien terhadap lauk nabati rendah, sedangkan lauk nabati merupakan salah satu menu yang harus dihabiskan oleh pasien karena lauk nabati merupakan salah satu penyumbang asupan protein. Seperti yang kita tahu protein memiliki fungsi sebagai zat pembangun yang berguna untuk mempercepat kesembuhan pasien (Almatsier, 2010). Rendahnya daya terima makan pasien akan berdampak buruk bagi status gizi dan lamanya

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