



## RINGKASAN

**HANI SUFIANTI.** SOP (*Standar Operasional Prosedur*) dan GMP (*Good Manufacturing Practicest*) Hidangan Modifikasi Puding Putalate RS PMI BOGOR. SOP (*Standar Operasional Prosedur*) dan GMP (*Good Manufacturing Practicest*) Of Modified Putalate Pudding RS PMI Bogor dibimbing oleh **Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widiasari, M.Si.**

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan modifikasi hidangan selingan berbahan dasar tahu dan tempe untuk pasien rawat inap di RS PMI Bogor. Adapun tujuan secara khusus kajian ini adalah (1) Mengidentifikasi jenis diet untuk pasien rawat inap di RS PMI Bogor. (2) Mengidentifikasi pengaturan menu pasien. (3) Mempelajari karakteristik pasien serta menghitung kebutuhan energi, protein dan lemak pasien. (4) Mengevaluasi konsumsi hidangan selingan pasien. (5) Mengkaji *Standart Operasional Prosedur* (SOP) yang dilakukan dalam memproduksi hidangan pasien rawat inap. (6) Mengkaji *Good Manufacturing Practicest* (GMP) yang dilakukan dalam memproduksi hidangan pasien rawat inap. (7) Membuat hidangan modifikasi selingan berbahan dasar tahu dan tempe serta menghitung ketersediaan zat gizi makro. (8) Menghitung kontribusi energi, protein dan lemak modifikasi terhadap kebutuhan pasien. (9) Menganalisis biaya bahan makanan hidangan modifikasi.

Pengkajian dilakukan dengan pengamatan dan evaluasi konsumsi makan pasien di RS PMI Bogor selama tiga hari, dimulai pada 27 Desember 2019 sampai 30 Desember 2019. Evaluasi konsumsi dilakukan terhadap pasien rawat inap.

Produksi makanan adalah proses pengolahan dan perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Alur proses produksi *SOP (Standar Operasional Prosedur)* hidangan dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan, penerimaan bahan baku, pengolahan, pemorsian hingga distribusi hidangan. Ruang lingkup GMP (*Good Manufacturing Practicest*) terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pegangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

Modifikasi hidangan Putalate merupakan modifikasi dari hidangan agar-agar yang disajikan sebagai selingan bagi pasien rawat inap RS PMI Bogor. Hidangan Putalate terbuat dari bahan utama tahu dan tempe. Tahu dan tempe dipilih karena pada saat melakukan pengamatan pada sisa makan pasien, banyak yang tidak menghabiskan lauk nabatinya sehingga asupan protein kurang mencukupi. Hidangan Putalate (Puding Tahu Lava Tempe) diharapkan mampu memenuhi kebutuhan protein, terutama saat masa pemulihan dirumah sebagai selingan yang mudah dibuat menggunakan bahan tahu dan tempe dengan harga yang terjangkau.

*Kata kunci* : GMP, Modifikasi, Produksi , Putalate, 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 mengemukakan 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