

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan sebuah institusi perawatan kesehatan professional yang pelayanannya disediakan oleh dokter, perawat, dan tenaga ahli kesehatan lainnya dalam melaksanakan tugasnya. Rumah sakit memiliki beberapa fungsi, salah satunya adalah pelayanan gizi. Pelayanan Gizi adalah suatu upaya memperbaiki atau meningkatkan, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan oleh ahli gizi yang disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Dalam melaksanakan pelayanan gizi rumah sakit, dibutuhkan tenaga gizi dan tenaga pendukung yaitu tenaga jasa boga, logistik, dan administrasi (KEMENKES RI 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi yang termasuk pada kelompok pelayanan kesehatan yang dilakukan di rumah sakit, puskesmas perawatan atau klinik perawatan. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan yang paling kompleks dilihat dari aspek manajemen penyelenggaraannya, karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasiennya dan jumlah dan jenis menu yang diolah juga lebih banyak dan bervariasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya (KEMENKES RI 2018).

Produksi makanan adalah proses pengolahan dan pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Alur proses produksi hidangan dimulai dari tahap persiapan alat dan bahan, penerimaan bahan baku, pengolahan, pemorsian hingga distribusi hidangan. Pengolahan hidangan dilakukan oleh petugas pengolahan di ruang dapur produksi instalasi gizi rumah sakit. Tahapan distribusi dilakukan oleh petugas khusus distribusi pada masing-masing ruang perawatan. Produksi makanan harus sesuai dengan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) dan *Good Manufacturing Practicest* (GMP) sebagai pedoman tentang bagaimana cara memproduksi pangan yang baik (Suwini 2019).

Lauk merupakan salah satu jenis makanan pendamping makanan pokok. Lauk nabati adalah lauk yang berasal dari kacang- kacangan maupun biji-bijian beserta hasil olahannya. Bahan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah dari golongan kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe. Bahan makanan lauk nabati memiliki keunggulan dibanding lauk hewani yaitu kandungan lemak tidak jenuh lebih banyak dibandingkan lauk hewani, kandungan *isoflavin* yaitu kandungan fitokimia yang fungsinya hampir sama dengan hormon esterogen dan antioksidan serta antikolestrol (KEMENKES RI 2011).

Tahu adalah bahan pangan yang bertekstur lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai dengan cara pengendapan proteinnya. Tahu mengandung air 86%, protein 8-12%, lemak 4-6%, dan karbohidrat 1-6%. Tahu



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

juga mengandung berbagai mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium, serta vitamin kolin, vitamin B dan vitamin E. kandungan asam lemak jenuhnya rendah dan bebas kolesterol (Santoso 2005).

Tempe adalah hasil olahan dari kedelai dalam bentuk setengah jadi dan membutuhkan proses pengolahan sebelum dikonsumsi, yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai. Tempe mengandung berbagai mineral seperti zat besi, tembaga dan zink. Kedelai merupakan sumber isoflavon yang lain meliputi aglycones, genistein, dan daidzein. Senyawa-senyawa ini telah diteliti memiliki kemampuan sebagai anti kanker. Penurunan resiko terjadinya kanker pada manusia yang mengonsumsi kedelai disebabkan oleh adanya kontribusi dari isoflavon. Tempe dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Senyawa protein, asam lemak PUFA, serat, niasin, dan kalsium di dalam tempe dapat mengurangi jumlah kolesterol. Senyawa dalam tempe apabila dimakan tidak hanya mengenyangkan tetapi juga akan berdampak positif pada tubuh manusia, karena dapat meredakan radikal bebas (Hanifah, 2015).

Modifikasi adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk menambah atau memperbaiki baik dari bentuk, rasa, tekstur maupun zat gizi yang terkandung dalam suatu hidangan. Modifikasi hidangan untuk pasien dapat diberikan untuk membantu proses penyembuhan dengan meningkatkan nafsu makan pasien. Pengembangan produk pangan olahan adalah proses menciptakan atau memodifikasi produk pangan menjadi makanan baru. Proses ini merupakan serangkaian tahapan yang kompleks membutuhkan pengetahuan, ingredient/bahan, mutu, keamanan, teknik proses, dan kelengkapan (PERKEMHARI 2016).

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan modifikasi hidangan selingan berbahan dasar tahu dan tempe untuk pasien rawat inap di RS PMI Bogor. Secara khusus kajian ini bertujuan :

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 *Standar 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 snack berbahan dasar tahu dan tempe serta menghitung ketersediaan zat gizi makro hidangan.
8. Menghitung kontribusi energi, protein dan lemak hidangan modifikasi terhadap kebutuhan pasien.
9. Menganalisis biaya bahan makanan hidangan modifikasi.