



PRODUKSI LAUK NABATI UNTUK PASIEN RAWAT INAP DI RSUD SEKARWANGI CIBADAK

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

AFLAH AZIZAH RASYID



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Bogor Agricultural University

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Produksi Lauk Nabati untuk Pasien Rawat Inap di RSUD Sekarwangi Cibadak” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Aflah Azizah Rasyid
J3F217171

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

RINGKASAN

AFLAH AZIZAH RASYID. Produksi Hidangan Lauk nabati untuk Pasien Rawat Inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. *Nabati Side Dish Production for Inpatient at RSUD Sekarwangi Cibadak*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji kegiatan produksi lauk nabati untuk pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. Tujuan khusus dari laporan ini yaitu, mengetahui keadaan umum RSUD Sekarwangi, mengidentifikasi jenis hidangan dan standar porsi lauk nabati berbahan dasar tahu dan tempe di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi, mengkaji persiapan lauk nabati, mengkaji proses pengolahan lauk nabati, mengkaji pemorsian lauk nabati dan menghitung kandungan gizi hidangan lauk nabati di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi.

Pengambilan data dilakukan pada tanggal 18 November 2019 sampai tanggal 23 Januari 2020 dengan melakukan pengamatan terhadap produksi lauk nabati berbahan dasar tahu dan tempe di RSUD Sekarwangi. Pengambilan data melalui pengamatan langsung, berpartisipasi aktif, wawancara, dan mencatat arsip-arsip yang terdapat di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi.

Hidangan lauk nabati di RSUD Sekarwangi menggunakan dua bahan baku yaitu, tahu dan tempe. Standar porsi tempe adalah 50 gram untuk semua hidangan. Standar porsi tahu adalah 75 g untuk hidangan rolade tahu dan tim tahu, sedangkan 100 g untuk hidangan tahu berbumbu.

Persiapan yang dilakukan untuk tahu adalah dicuci dan untuk tempe dipotong sesuai jenis hidangannya. Pengolahan lauk nabati dibedakan menjadi tiga yaitu, teknik *steaming*, *stewing*, dan *shallow frying*. Teknik *stewing* digunakan untuk semua hidangan tahu dan tempe berbumbu. Teknik *steaming* digunakan untuk hidangan rolade tahu dan tim tahu. Teknik *shallow frying* digunakan untuk hidangan rolade tahu pada bagian telur dadar untuk melapisi adonan tahu. Pemorsian dibedakan menjadi dua yaitu, petugas laki-laki memorsikan makanan untuk pasien kelas III dan II, dan petugas perempuan memorsikan makanan untuk pasien kelas I dan VIP. Rata-rata kandungan energi dan zat gizi hidangan tahu adalah energi 63 Kal, protein 6.7 g, lemak 5.4 gram, dan karbohidrat 1.3 g. Rata-rata kandungan energi dan zat gizi hidangan tempe adalah energi 110 Kal, protein 12.7 g, lemak 5.8 g, dan karbohidrat 6.9 g.

Jenis hidangan lauk nabati banyak diolah menjadi hidangan tahu dan tempe berbumbu, sebaiknya hidangan diolah lebih bervariasi seperti tahu atau tempe saus teriyaki dan saus asam manis untuk meningkatkan nafsu makan pasien agar pasien tidak meninggalkan banyak sisa lauk nabati. Pasien dengan Diet Rendah Purin sebaiknya tetap diberikan lauk nabati yang tidak berbahan tahu dan tempe seperti skotel makaroni, perkedel kentang, atau bakwan agar menambah kontribusi energi dan zat gizi bagi pasien untuk menunjang proses penyembuhan. Pada tahap produksi lauk nabati penggunaan pisau sebaiknya dibedakan untuk setiap bahan agar tidak terjadi kontaminasi silang. Pada proses pengolahan hidangan rolade tahu menggunakan plastik *LDPE*, sebaiknya plastik dilapisi terlebih dahulu dengan daun pisang.

Kata Kunci : Lauk nabati, pasien, produksi



©Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

PRODUKSI LAUK NABATI UNTUK PASIEN RAWAT INAP DI RSUD SEKARWANGI CIBADAK

AFLAH AZIZAH RASYID
 Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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



Halaman Penguji



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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

Penguji pada Ujian laporan akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si



Judul Laporan : Produksi Lauk Nabati untuk Pasien Rawat Inap di
RSUD Sekarwangi Cibadak
Nama : Aflah Azizah Rasyid
NIM : J3F217171

Disetujui oleh

Pembimbing



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pembimbing : Rosyda Dianah, SKM. MKM

Diketahui oleh

Ketua program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP. 196903282009102002

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 11 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020