

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 dilaksanakan 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