

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit adalah instalasi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Kemenkes 2010). Rumah sakit juga memberikan pelayanan gizi dengan tujuan mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama hari rawat, dan menghemat biaya perawatan.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (Kemenkes 2013). Pelaksanaan pelayanan gizi meliputi penyelenggaraan makanan.

Penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak merupakan kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes 2013). Produksi makanan di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi Cibadak terdiri dari produksi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur, dan snack. Pada proses produksi lauk nabati bahan yang digunakan adalah sumber pangan nabati.

Lauk nabati adalah hidangan dengan bahan utama kelompok pangan sumber nabati meliputi kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti kedelai, tahu, tempe, kacang hijau, kacang tanah, kacang merah, kacang hitam, kacang tolo dan lain-lain. Bahan lauk nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah tahu dan tempe (Kemenkes 2014).

Pangan protein nabati cenderung lebih murah dibandingkan protein hewani. Kacang kedelai mengandung senyawa isoflavon yang bermanfaat bagi kesehatan karena memiliki aktivitas antioksidan yang dapat mencegah penyakit-penyakit degeneratif (Yulifianti *et al* 2018). Tempe dan tahu juga tidak mengandung kolesterol (Kemenkes 2014). Pada saat melakukan proses asuhan gizi terpadu pada pasien rawat inap, banyak ditemukan sisa lauk nabati pasien, sehingga penulis ingin mengkaji proses produksi lauk nabati untuk pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. Penulis juga mengharapkan agar saran dapat bermanfaat untuk mengurangi sisa lauk nabati dan bermanfaat untuk proses produksi lauk nabati. Hal tersebut yang menjadikan penulis mengambil judul tentang produksi lauk nabati untuk pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak.

1.2 Tujuan

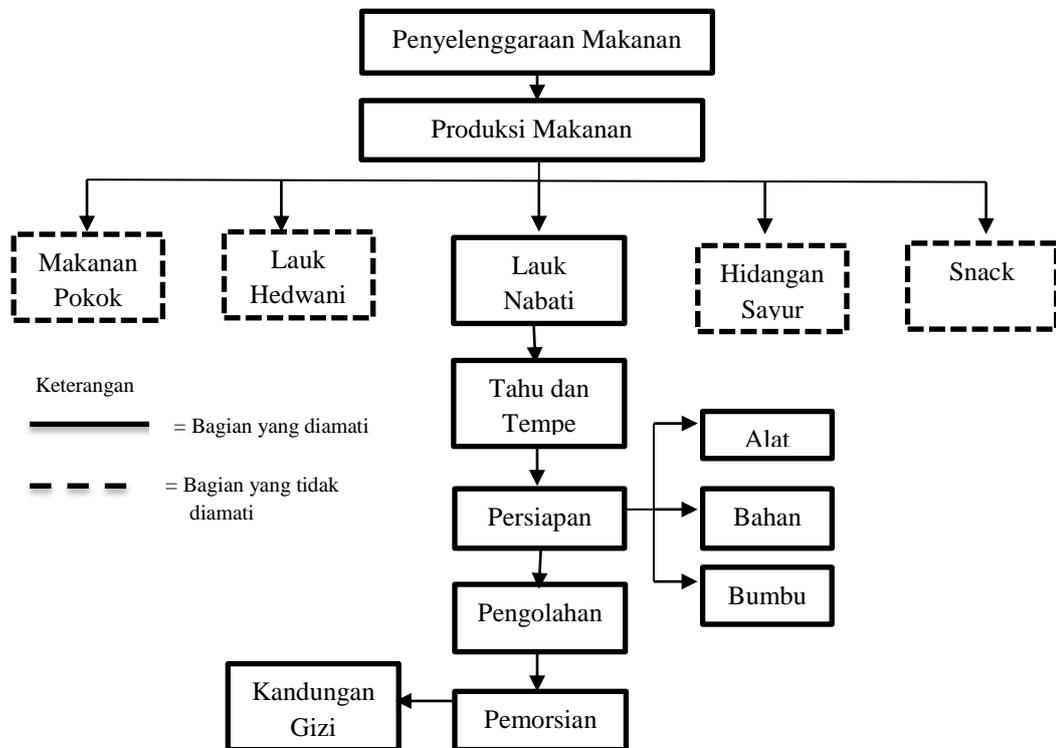
Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji kegiatan produksi lauk nabati untuk pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. Tujuan khusus dari laporan ini, yaitu:

1. Mengetahui keadaan umum RSUD Sekarwangi meliputi tipe rumah sakit, jumlah tempat tidur, dan jenis pelayanan
2. Mengetahui keadaan umum Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi meliputi fasilitas fisik dan sumber daya manusia
3. Mengidentifikasi jenis bahan, jenis hidangan dan standar porsi lauk nabati
4. Mengkaji persiapan bahan untuk lauk nabati di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi
5. Mengkaji pengolahan lauk nabati di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi
6. Mengkaji pemorsian lauk nabati di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi
7. Menghitung kandungan energi dan gizi hidangan lauk nabati di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi.



Kerangka Pikir
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Pelayanan gizi adalah upaya pemenuhan zat gizi yang optimal pada pelaksanaan asuhan gizi . Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilakukan sebagai upaya pelaksanaan asuhan gizi. Penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit sehingga dapat menunjang penyembuhannya. Penyelenggaraan makanan didalamnya terdapat produksi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur dan snack. Kerangka pikir produksi lauk nabati dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Lauk Nabati

Kegiatan produksinya dapat dilakukan dalam satu waktu sesuai waktu makannya. Alur produksi lauk nabati terdiri dari persiapan, pengolahan, dan pemorsian. Lauk nabati sebagai pendamping makanan pokok. Bahan dasar lauk nabati diantaranya tahu dan tempe. Proses persiapan terdiri dari persiapan alat, bumbu, dan bahan. Hidangan yang telah diproduksi dapat dilakukan pemorsian dan dihitung kandungan gizinya.

1.4 Batasan Istilah

Kerangka menu adalah jenis hidangan dalam satu kali waktu makan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur, dan buah.

Lauk nabati adalah hidangan yang berasal dari bahan nabati dan hasil olahannya, diantaranya kacang-kacangan (kacang kedelai) dan olahannya (tahu dan tempe).

Menu adalah daftar yang tertulis secara rinci tentang makanan yang disajikan pada waktu tertentu, misalnya makan pagi, makan siang dan makan malam.

Nutritionist adalah seseorang yang bertanggung jawab melakukan pelayanan di bidang gizi, makanan dan dietetik baik di masyarakat maupun di rumah sakit.

Pengolahan adalah suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi.

Persiapan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai diet pasien yang dilayani.

Pemorsian adalah tahap terakhir dari produksi makanan sebelum makanan didistribusikan.

Siklus menu adalah satu set menu sehari yang disusun dalam jangka waktu tertentu, misal tiga hari, empat hari, sepuluh hari, satu bulan atau satu tahun.

Shallow frying adalah teknik mengolah makanan dengan menggunakan sedikit minyak.

Steaming adalah teknik teknik mengolah makanan dengan cara memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air.

Stewing adalah teknik mengolah makanan dengan cara merebus bahan makanan dengan air yang sedikit.

2 METODE PENGAMATAN

2.1 Tempat dan Waktu Pengamatan

Pengamatan dan pengambilan data dilaksanakan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Sekarwangi Cibadak. Kegiatan ini dilakukan dari tanggal 18 November 2019 sampai tanggal 23 Januari 2020 yang dilakukan terdiri dari dua