



## RINGKASAN

**FINI ARIANA.** Produksi dan Kontribusi Protein dan Lemak Lauk Hewani pada Pasien Rawat Inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. *Production and Contribution of Protein and Fatty Animal Side Dishes for Inpatient at RSUD Sekarwangi Cibadak.* Dibimbing oleh **ROSYDA DIANA H.**

Tujuan pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji produksi dan kontribusi protein dan lemak lauk hewani pada pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi. Secara khusus laporan ini bertujuan mengetahui keadaan umum RSUD Sekarwangi; mengetahui keadaan umum instalasi gizi, fasilitas fisik dan sumber daya manusia Instalasi Gizi; mengidentifikasi jenis dan sistem menu; mengidentifikasi jenis - jenis lauk hewani, jenis bahan lauk hewani dan teknik pengolahannya; menghitung kandungan energi, protein dan lemak lauk hewani; menghitung ketersediaan dan konsumsi lauk hewani pasien serta menghitung kontribusi protein dan lemak lauk hewani.

Pengamatan dilakukan di RSUD Sekarwangi mulai tanggal 12 Agustus sampai 12 Oktober 2019. Contoh pengamatan yaitu pasien rawat inap dewasa dengan penyakit infeksi dan penyakit degeneratif sebanyak 10 orang (lima orang penyakit infeksi dan 5 orang penyakit degeneratif).

RSUD Sekarwangi merupakan rumah sakit tipe B dengan kapasitas tempat tidur sebanyak 395 tempat tidur. Instalasi Gizi merupakan bagian yang bertanggung jawab pada penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap dengan 35 orang SDM dan fasilitas fisik didalamnya. Jenis menu yaitu *selektif* dan *non selektif* dengan siklus menu 10 + 1 hari untuk tanggal 31. Frekuensi makan kelas perawatan III yaitu 3 kali makan utama, kelas II yaitu empat kali (tiga makan utama, satu selingan), kelas 1 dan VIP yaitu lima kali (tiga makan utama, dua selingan). Kerangka menu terdiri dari makanan pokok, lauk nabati, lauk hewani, hidangan sayur, buah.

Lauk hewani di RSUD Sekarwangi menggunakan bahan daging sapi, ayam, telur dan hati sapi. Tahapan produksi lauk hewani meliputi persiapan (menimbang bahan, mencuci, dan memotong); pengolahan dibedakan untuk pasien tanpa diet dan dengan diet khusus; pemorsian oleh petugas pemorsian, kemudian di distribusikan ke masing-masing ruang perawatan. Kebutuhan energi pasien dewasa rata-rata 1700 – 2250 Kal. Ketersediaan rata-rata lauk hewani yaitu energi sebesar 285 Kal, protein 17,3 g, dan lemak 23,1 g. Kontribusi protein lauk hewani rata – rata 21,3 % dari kebutuhan energi sehari, sedangkan kontribusi lemak lauk hewani rata – rata 7,7 % dari kebutuhan energi sehari.

Perlunya pengawasan dan kesadaran diri setiap petugas pengolah untuk menggunakan APD secara lengkap karena masih ada petugas pengolah yang tidak menggunakan APD lengkap dan tidak sesuai SOP. Hal ini tentu perlu diperhatikan karena petugas pengolah ini berhubungan langsung dengan makanan yang akan disajikan kepada pasien. Oleh karena itu, perlu adanya sanksi yang tegas bagi petugas yang melanggar agar petugas lebih disiplin.

Kata Kunci : Ketersediaan, Kontribusi, Lauk hewani, Produksi.