

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit, yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI 2013). Makanan tersebut kemudian di produksi oleh instalasi gizi yang terdapat di rumah sakit.

Produksi adalah suatu proses mengubah barang agar memiliki nilai guna untuk kebutuhan manusia (Magfuri. 1987). Produksi adalah suatu kegiatan atau aktivitas untuk dapat menciptakan/menghasilkan atau juga menambah nilai guna terhadap suatu barang ataupun jasa untuk dapat memenuhi kebutuhan. Produksi yang dimaksud yaitu produksi makanan untuk pasien rawat inap yang terdapat di RSUD Sekarwangi meliputi produksi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, hidangan sayur serta *snack*.

Lauk hewani adalah hidangan pelengkap yang berasal dari bahan makanan hewani. Bahan makanan hewani adalah bahan makanan yang berupa atau berasal dari hewan atau produk-produk yang diolah dengan menggunakan bahan dasar asal hewan. Pangan hewani terasa gurih atau enak karena mengandung protein dan lemak yang banyak. Teknik pengolahan yang digunakan pada pengolahan lauk hewani menggunakan teknik *simmering*, *boiling*, *stewing*, *shallow frying* dan *steaming*. Pangan hewani mengandung protein yang lebih berkualitas karena mudah digunakan tubuh dan memiliki komposisi asam amino yang lengkap adalah ayam tanpa kulit, daging, ikan dan telur (Sediaoetama, 2008)

Protein sangat diperlukan untuk mengganti jaringan yang rusak akibat infeksi dan peradangan. Nilai biologis (BV) memberikan pengukuran tentang seberapa efisien tubuh menggunakan atau memanfaatkan protein yang dikonsumsi dari diet, semakin tinggi nilai biologis suatu makanan maka semakin banyak protein yang diserap dan diubah menjadi protein tubuh. Makanan yang mempunyai nilai biologis ≥ 70 dianggap mampu memberi pertumbuhan bila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dan konsumsi energi mencukupi (Fajri PY. et al, 2013).

Protein hewani merupakan protein dengan nilai biologis tinggi, karena tersusun dari asam-asam amino yang lengkap. Pemberian lauk hewani dalam kerangka menu makanan pasien rawat inap diharapkan dapat menyumbang dalam pemenuhan kebutuhan protein sehingga dapat mempersingkat waktu perawatan. Hal ini yang melatarbelakangi penulis untuk melakukan pengamatan mengenai produksi dan kontribusi protein dan lemak lauk hewani pada pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji produksi dan kontribusi protein dan lemak lauk hewani pada pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak. Adapun secara khusus laporan ini bertujuan :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

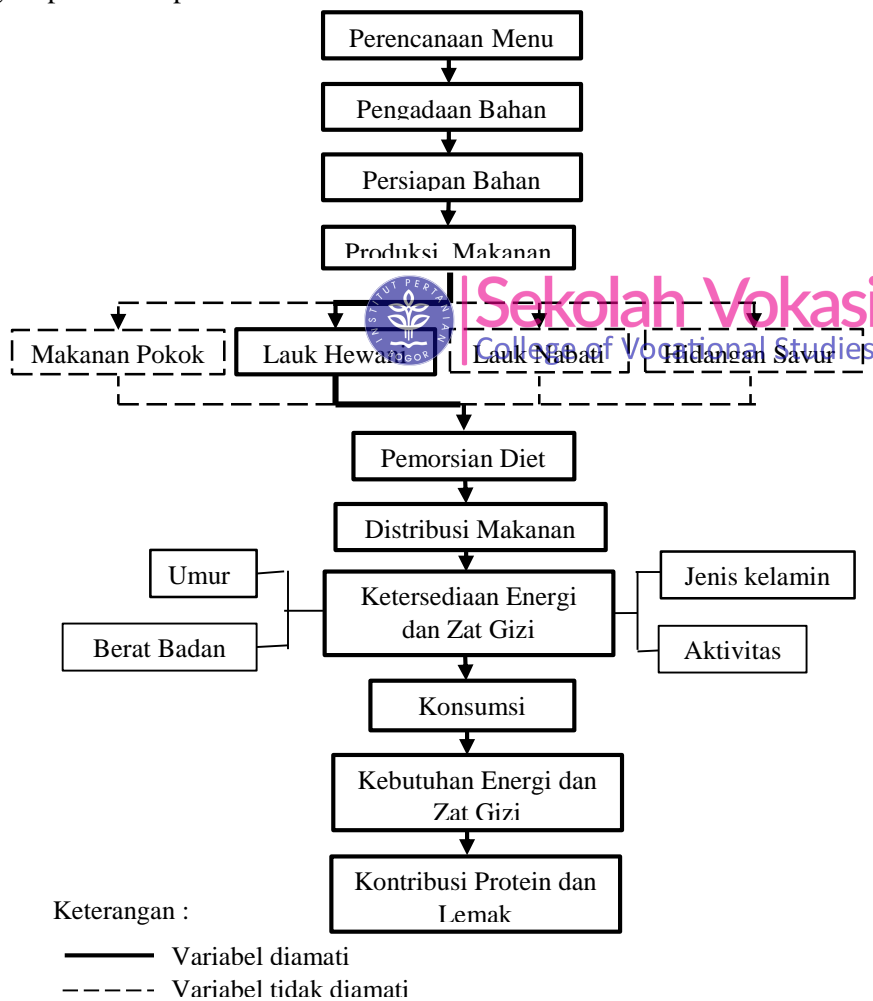
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

1. Mengetahui keadaan umum RSUD Sekarwangi.
2. Mengetahui keadaan umum Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi.
3. Mengidentifikasi jenis menu, siklus menu, frekuensi makan dan kerangka menu yang digunakan di RSUD Sekarwangi.
4. Mengidentifikasi jenis - jenis lauk hewani, jenis bahan lauk hewani dan teknik pengolahannya.
5. Menghitung kandungan energi, protein dan lemak lauk hewani.
6. Menghitung ketersediaan dan konsumsi lauk hewani pasien.
7. Mengevaluasi kontribusi protein dan lemak terhadap kebutuhan energi sehari.

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir produksi dan kontribusi protein dan lauk hewani di RSUD Sekarwangi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka pikir produksi dan kontribusi protein dan lauk hewani di RSUD Sekarwangi

Penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk pasien rawat inap dimulai dari perencanaan menu. Perencanaan menu dibuat berdasar kan jenis diet dan kelas perawatan, setelah itu perencanaan menu selesai maka akan selanjutnya akan