

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

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan adalah proses kegiatan yang dimulai dari tahap perencanaan meliputi perencanaan menu, anggaran belanja, kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, penyajian dan distribusi makanan, pelaporan, serta evaluasi.

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk memperbaiki organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Selain itu masalah gizi lebih dan obesitas erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes melitus, jantung koroner, hipertensi, dan kanker, memerlukan terapi gizi untuk membantu penyembuhannya. Terapi gizi atau terapi diet adalah bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus selalu disesuaikan dengan perubahan fungsi organ. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun di luar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan, terutama gizi (Pedoman PGRS 2013).

Kerangka menu adalah macam dan jenis hidangan dalam sekali makan. Contohnya kerangka menu untuk makan siang terdiri dari makanan pokok, 1 lauk hewani, 1 lauk nabati, 1 hidangan sayur, dan 1 buah. Sedangkan frekuensi makan adalah beberapa kali makan dalam sehari meliputi makan pagi, makan siang, makan malam dan makan selingan (Depkes, 2013). Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais memberikan diet atau makanan kepada pasien sesuai dengan kerangka menu dalam sekali makan, juga memberikan frekuensi makan 5 kali dalam sehari yang terdiri dari 3 kali makanan lengkap (pagi, siang, dan malam) dan 2 kali makanan selingan (pagi dan sore).

Makanan selingan sangat diperlukan, terutama jika porsi makanan utama yang dikonsumsi saat makan pagi, makan siang dan makan malam belum mencukupi.

Makan selingan tidak boleh berlebihan karena dapat menyebabkan nafsu makan saat menyantap makanan utama berkurang akibat kekenyangan makanan selingan (Sari, 2012). Karena Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais menerapkan frekuensi 5 kali waktu makan, sehingga kontribusi energi setiap waktu makan yaitu makan pagi 20%, makan selingan pagi 10%, makan siang 30%, makan selingan sore 10%, serta makan malam 30%. Makanan selingan dihidangkan bervariasi mulai dari minuman, buah sampai hidangan *snack*. *snack* diperlukan sebagai penganjal perut sebelum waktu makan, peningkatan nafsu makan dan pemenuhi kecukupan gizi pasien. Secara umum *snack* yang diproduksi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais dikategorikan menjadi dua yaitu *snack* manis dan *snack* asin (asin) yang diolah sedemikian rupa agar tetap sesuai dengan diet atau anjuran pemberian untuk pasien. Beberapa jenis *snack* yang termasuk kategori *snack* manis adalah *brownies*, kue lumpur, *pudding* selasih, bolu koja, bubur pacar cina, dan *cake* buah. *Snack* asin merupakan *snack* yang memiliki cita rasa asin biasanya diolah dengan cara digoreng, direbus, dikukus, serta di panggang. Contoh *snack* asin risoles, kroket, dan tahu isi sayur.

Setiap proses produksi yang dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais tidak lepas dari ISO 22000. ISO 22000 merupakan sebuah standar yang dikembangkan oleh International Organization for Standardization yang berhubungan dengan keamanan pangan. Pada dasarnya, standar ini merupakan turunan dari ISO 9000. Standar ini menetapkan persyaratan sistem manajemen keamanan pangan dimana suatu organisasi di dalam rantai pangan perlu menunjukkan kemampuannya untuk mengendalikan bahaya keamanan pangan dalam rangka memastikan makanan yang dihasilkan aman pada saat dikonsumsi manusia. Oleh karena itu untuk mempelajari lebih dalam lagi tentang *snack* asin yang diproduksi di Instalasi Gizi Rumah sakit ini, penulis mengambil judul untuk laporan tugas akhir yaitu Produksi Hidangan Selingan Asin di Rumah Sakit Kanker Dharmais.

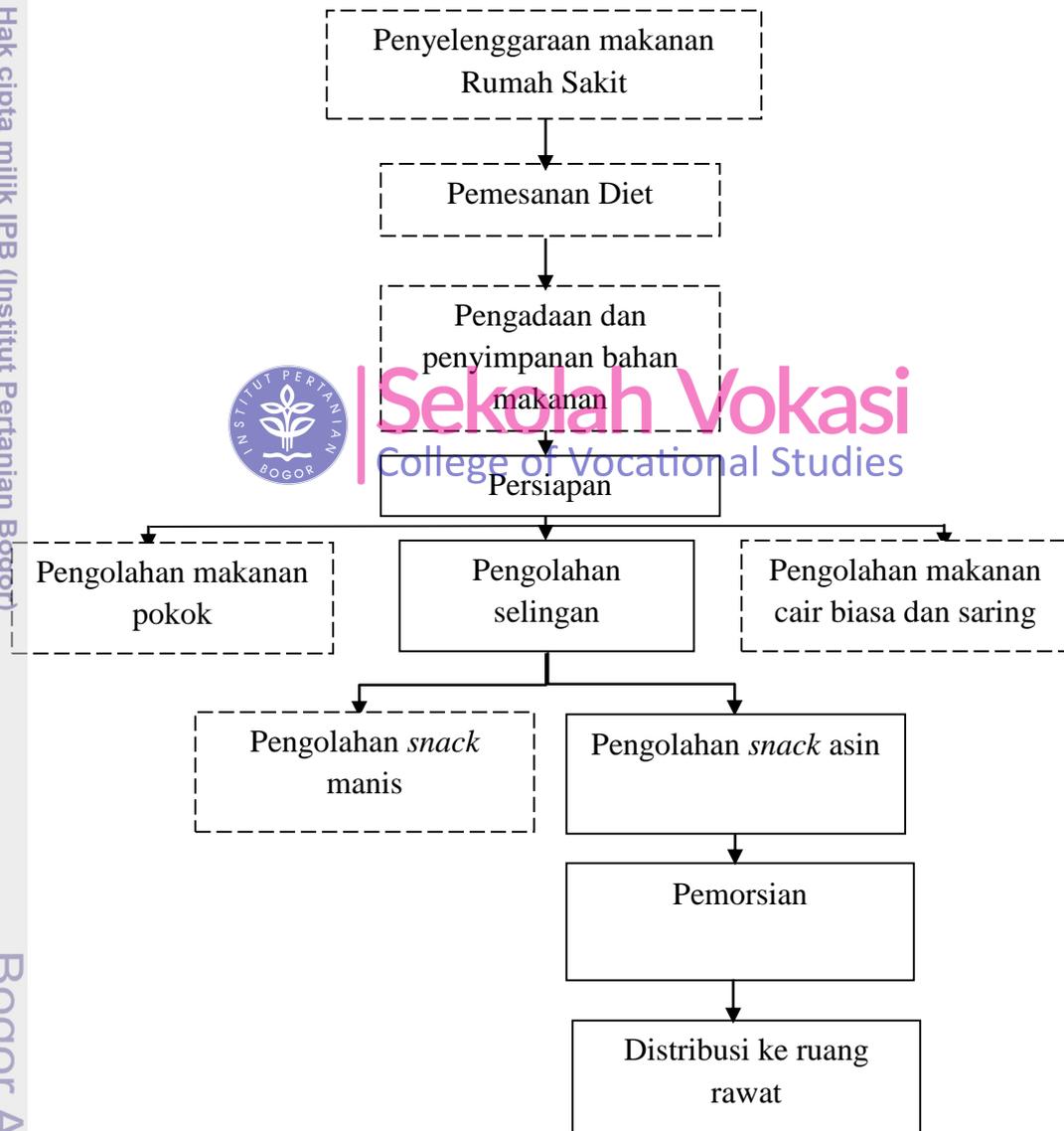
1.2 Tujuan

Tujuan umum dari menulis laporan akhir ini adalah untuk mengkaji produksi hidangan selingan asin di Rumah Sakit Kanker Dharmais. Secara khusus penulisan laporan akhir ini bertujuan sebagai berikut :

1. Mengkaji jenis dan macam selingan asin yang diproduksi di instalasi gizi rumah sakit kanker dharmais
2. Mengkaji proses persiapan selingan asin di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais

3. Mengkaji proses pengolahan selingan asin di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais
4. Mengkaji proses penyajian selingan asin di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais
5. Mengkaji proses distribusi selingan asin di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais
6. Menghitung kandungan gizi hidangan selingan asin

1.3 Kerangka Pikir



Keterangan :

- Variabel yang diamati
- Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Penyelenggaraan makanan rumah sakit



Produksi hidangan atau Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan untuk mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi yang bertujuan untuk mengurangi resiko kehilangan zat-zat gizi bahan makanan, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan, dan penampilan makanan, terbebas dari organisme dan zat yang berbahaya untuk tubuh. Prasyarat dalam pengolahan hidangan adalah tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu, tersedianya bahan makanan yang akan dimasak, tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan, serta tersedianya aturan dalam menilai hasil masakan. (PGRS, 2013).

Produksi *snack* asin di Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais meliputi berbagai tahap mulai dari persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian, hingga distribusi ke ruang rawat inap pasien. Produksi dilakukan oleh petugas pengolah yang terdiri dari 1-3 petugas, masing-masing petugas dibedakan menjadi dua *shift* yaitu *shift* subuh dan *shift* pagi. Penyajian hidangan dilakukan di ruang distribusi dan dibantu oleh pramusaji ruangan. Setiap kegiatan produksi selalu diawasi oleh satu orang pengawas yang bertugas pada saat itu. Pengawas bertugas untuk memeriksa rasa, suhu, tekstur, dan kesesuaian diet yang diberikan. Setelah penyajian dilakukan distribusi oleh pramusaji masing-masing lantai, *snack* di bawa menggunakan *trolley* terbuka.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat

Pengamatan dilakukan di Instalasi Gizi di Rumah Sakit Kanker Dharmais Jakarta yang berlokasi di jalan Letjen S. Parman No.84-86 Palmerah Kota Jakarta Barat. Praktik kerja lapang dilaksanakan pada tanggal 16 September hingga 5 Oktober 2019. Waktu pengamatan mulai dari pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB.

2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data

Jenis pengambilan data dalam penyusunan tugas akhir ini yang digunakan yaitu berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan pengamatan langsung dan melakukan wawancara bersama staff Instalasi Gizi. Sedangkan data sekunder diperoleh dari arsip-arsip Rumah Sakit Kanker Dharmais. Pengambilan data dilakukan pada saat melakukan praktik kerja lapang yang dilakukan di Instalasi