



RINGKASAN

HAIRUNISA YARFI, Produksi Hidangan Selingan Asin di Rumah Sakit Kanker Dharmais, *The Production of Salty Interludes at Dharmais Cancer Hospital*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Tujuan umum dari menulis laporan akhir ini adalah untuk mengkaji produksi hidangan selingan asin di Rumah Sakit Kanker Dharmais. Tujuan khusus laporan akhir ini yaitu (1) mengkaji jenis dan macam selingan asin yang diproduksi, (2) mengkaji produksi selingan asin mulai, (3) menghitung kandungan gizi hidangan selingan asin.

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.

Produksi hidangan selingan asin dimulai dari tahap persiapan bahan makanan, pengolahan, pemorsian, hingga distribusi ke ruang rawat inap. Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah pasien yang dilayani. Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan untuk mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi (Depkes, 2013). Pemorsian merupakan tahapan sesudah pengolahan, makanan yang sudah diolah diporsikan dan disajikan di alat saji yang telah ditentukan. Tahap terakhir yaitu distribusi, Instalasi Gizi Rumah Sakit Kanker Dharmais menerapkan sistem distribusi sentralisasi yaitu makanan diporsikan di ruang pemorsian lalu dibawa menggunakan *trolley* ke ruang rawat pasien. Selain itu setiap proses produksi tidak lepas dari penerapan ISO 22000, 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 dihasilkannya aman pada saat dikonsumsi manusia.

Kata kunci : produksi, rumah sakit, selingan asin

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