

**GAMBARAN BERAT MENTAH DAN MATANG LAUK
HEWANI DI INSTALASI GIZI RSUD SUKOHARJO**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Pendidikan Diploma III (tiga) Kesehatan Bidang Gizi



Diajukan oleh :

TRI HASTUTI

NIM. J. 3000 600 25

**JURUSAN GIZI FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2009

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi ialah suatu program terpadu pengadaan, pemasakan, penghidangan makanan dengan cara mengkoordinasikan sumber daya manusia, uang, bahan, cara, pasar, alat dan waktu yang ada untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari dua macam yaitu yang berorientasi keuntungan dan yang berorientasi pelayanan salah satunya rumah sakit (Moehyi, 1992).

Salah satu bentuk penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal, termasuk pencatatan, pelaporan dan evaluasi. Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan gizi yang disesuaikan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien, salah satunya dengan pemberian makanan yang bergizi (Depkes RI, 2006).

Makanan bergizi sangat dibutuhkan pasien khususnya makanan yang mengandung protein, karena protein akan mempercepat proses penyembuhan suatu penyakit. Protein memiliki beberapa fungsi yaitu sebagai pertumbuhan dan pemeliharaan, pembentukan ikatan-ikatan esensial tubuh mengatur keseimbangan air, memelihara netralitas tubuh. Pembentukan antibodi, mengangkat zat-zat gizi serta sebagai sumber energi. Protein yang bermutu tinggi adalah protein yang berasal dari hewani, protein hewani mengandung semua jenis asam amino esensial dalam proporsi yang sesuai untuk keperluan pertumbuhan. Sumber protein tersebut salah satunya ada pada daging ayam dan ikan (Almatsier, 2001).

Porsi bahan makanan mentah yang digunakan harus sesuai dengan standar porsi masing-masing lauk hewani tersebut untuk memenuhi gizi pasien. Standar porsi merupakan standar macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih dari suatu hidangan perorangan untuk sekali makan. Porsi matang suatu hidangan dapat mengalami perubahan atau ketidaksesuaian dengan standar porsi yang ada, bisa bertambah bahkan berkurang. Bagian yang dapat dimakan merupakan salah satu penyebab selain proses persiapan dan pengolahan (Sediaoetomo, 1996).

Kesalahan dalam persiapan, pemotongan maupun cara pengolahan mungkin menjadi salah satu penyebab ketidaksesuaian porsinya. Pengolahan dengan cara digoreng akan mengakibatkan penyusutan berat pada suatu bahan makanan, karena dengan digoreng kandungan air yang terkandung di dalam bahan makanan menjadi berkurang. Berdasarkan hasil pengamatan yang penulis lakukan pada bulan Desember 2008 pada porsi khususnya lauk hewani di Instalasi gizi RSUD Sukoharjo terjadi ketidakseragaman porsinya. Alasan inilah yang menyebabkan penulis mengambil judul ini, sebab cara pengolahan dengan digoreng akan mengakibatkan penyusutan suatu bahan makanan, hal ini dikarenakan kandungan air yang terkandung di dalam bahan makanan berkurang. Porsi yang tidak sesuai akan berpengaruh terhadap asupan makan pasien menjadi berkurang, maka standar porsi untuk lauk hewani sangat berpengaruh (Harris dan Karmas, 1989).

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dirumuskan masalah adalah:
Bagaimana gambaran berat mentah dan matang lauk hewani di Instalasi gizi RSUD Sukoharjo?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui berat mentah dan matang lauk hewani di Instalasi gizi RSUD Sukoharjo.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan berat mentah pada lauk hewani mentah.
- b. Mendiskripsikan penyusutan dari bahan mentah ke matang pada lauk hewani.

D. Manfaat

1. Bagi petugas penyelenggaraan makanan
Mengetahui perubahan berat dari bahan mentah ke matang pada bahan makanan lauk hewani di Instalasi RSUD Sukoharjo.
2. Bagi institusi
Sebagai bahan masukan bagi RSUD Sukoharjo dalam upaya meningkatkan citra pelayanan gizi rumah sakit.