

**IDENTIFIKASI BAHAN BAKU DAN KANDUNGAN GIZI PADA  
SNACK UNTUK PASIEN RS DR OEN KANDANG SAPI SOLO  
DI SURAKARTA**

---

***IDENTIFICATION THE RAW MATERIAL AND NUTRITIONAL  
CONTENT OF SNACK FOR DR OEN KANDANG SAPI SOLO  
HOSPITAL PATIENTS IN SURAKARTA***



**TUGAS AKHIR S1**

**OLEH  
Lavinia Theodora  
19.I2.0009**

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*  
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2023**

**IDENTIFIKASI BAHAN BAKU DAN KANDUNGAN GIZI PADA  
SNACK UNTUK PASIEN RS DR OEN KANDANG SAPI SOLO  
DI SURAKARTA**

---

***IDENTIFICATION THE RAW MATERIAL AND NUTRITIONAL  
CONTENT OF SNACK FOR DR OEN KANDANG SAPI SOLO  
HOSPITAL PATIENS IN SURAKARTA***

**TUGAS AKHIR S1**

Diajukan untuk  
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk  
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH  
Lavinia Theodora  
19.12.0009

**KONSENTRASI *NUTRITION AND CULINARY TECHNOLOGY*  
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2023**

## RINGKASAN

Gizi terbagi atas makronutrien dan mikronutrien yang berperan penting dalam kehidupan manusia. Jumlah kebutuhan gizi setiap manusia berbeda, hal tersebut didasarkan pada umur, jenis kelamin serta penyakit yang sedang diderita. Pasien diartikan sebagai seseorang dengan kelemahan fisik ataupun mental yang menyerahkan perawatannya kepada instansi bidang Kesehatan salah satunya rumah sakit. *Snack* diartikan sebagai makanan yang diberikan di antara jam makanan utama, dengan tujuan pemenuhan gizi rumah sakit juga menyelenggarakan makanan ini bagi pasien rawat inap sesuai dengan kelasnya. Penggunaan bahan baku sangat berpengaruh terhadap kandungan gizi terutama pada *snack* yang ditujukan kepada pasien. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi bahan baku dan mengetahui kandungan gizi dari *snack* dalam satu bulan untuk pasien RS Dr Oen Kandang Sapi Solo. Penelitian ini dilakukan dengan cara pengumpulan data berupa observasi mengenai bahan baku serta proses pembuatannya dilanjutkan dengan pengolahan data yaitu perhitungan kandungan gizi berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia dan *nutrisurvey*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *snack* yang diolah unit gizi RS Dr Oen Kandang Sapi Solo terdiri dari *snack* modern dan tradisional, yang sebagian besar merupakan produk *bakery* berbahan baku telur ayam, tepung terigu, margarin, gula, susu bubuk serta *emulsifier*. *Snack extra DM* mengandung energi dan makronutrien yang jumlahnya lebih sedikit dibandingkan dengan *snack* siang maupun sore dikarenakan perbedaan penggunaan gulanya sehingga cocok untuk penderita diabetes. Sedangkan *snack* siang ataupun sore ditujukan kepada pasien selain penderita diabetes termasuk hipertensi.

## ***SUMMARY***

Nutrition is divided into macronutrients and micronutrients that play an important role in human life. The amount of nutritional needs of each human being is different, it is based on age, gender and the disease being suffered. Patient is defined as a person with physical or mental weakness who leaves his care to health agencies, one of which is a hospital. Snack is defined as food given between main meals, with the aim of fulfilling nutrition the hospital also organizes this food for inpatients according to their class. The use of raw materials greatly affects the nutritional content, especially in snacks intended for patients. The purpose of this research was to identify raw materials and determine the nutritional content of snacks in one month for patients of Dr. Oen Kandang Sapi Solo Hospital. The research was conducted by collecting data in the form of observations about raw materials and the manufacturing process followed by data processing, namely the calculation of nutritional content based on Indonesian Food Composition Data and nutrisurvey. The results showed that snacks processed by the nutrition unit of Dr. Oen Kandang Sapi Solo Hospital consisted of modern and traditional snacks, most of which were bakery products made from chicken eggs, wheat flour, margarine, sugar, milk powder and emulsifiers. Extra DM snacks contain less energy and macronutrients compared to afternoon and evening snacks due to the different use of sugar, making them suitable for diabetics. While the afternoon snack is intended for patients other than diabetics including hypertension.

