



Standar Makanan Rumah Sakit



Oleh :
Rita Patriasih., S.Pd., M.Si

Mata Kuliah Dietetika
Program Studi Pendidikan Tata Boga
PKK FPTK UPI

Konsep Standar Makanan Rumah Sakit

- ▶ Merencanakan diet untuk rumah sakit disusun menu utama yang dapat dimodifikasi menjadi menu biasa dan khusus dalam bentuk kepadatan yang bervariasi.

Penyusunan menu Sangat dipengaruhi oleh kondisi kesehatan pasien yang memerlukan terapi melalui makanan

1. Makanan Biasa

Makanan biasa atau diet normal dirancang untuk mencapai dan menciptakan status gizi yang baik bagi pasien yang tidak memerlukan kekhususan dalam zat-zat gizi makanannya menurut kondisi kesehatannya saat itu.



Makanan Biasa

Tujuan Diet :

Tujuan Diet Makanan Biasa adalah memberikan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh

Syarat-syarat diet :

- Energi sesuai kebutuhan normal orang dewasa sehat dalam keadaan istirahat
- Protein 10 – 15% dari kebutuhan energi total
- Lemak 10 – 25% dari kebutuhan energi total
- Karbohidrat 60 – 75% dari kebutuhan energi total
- Cukup mineral, vitamin dan kaya serat
- Makanan tidak merangsang saluran cerna
- Makanan sehari-hari beraneka ragam dan bervariasi

Makanan Biasa

Tujuan Diet :

Tujuan Diet Makanan Biasa adalah memberikan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh

Syarat-syarat diet :

- Energi sesuai kebutuhan normal orang dewasa sehat dalam keadaan istirahat
- Protein 10 – 15% dari kebutuhan energi total
- Lemak 10 – 25% dari kebutuhan energi total
- Karbohidrat 60 – 75% dari kebutuhan energi total
- Cukup mineral, vitamin dan kaya serat
- Makanan tidak merangsang saluran cerna
- Makanan sehari-hari beraneka ragam dan bervariasi

2. Makanan Lunak

Memiliki tekstur yang mudah dikunyah. Ditelan dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi asal pasien mampu mengkonsumsinya dalam jumlah yang cukup. Menurut keadaan penyakit makanan lunak dapat diberikan langsung atau sebagai perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa.

3. Makanan Saring

makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus daripada makanan lunak, sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Biasanya makanan ini diproses dulu dengan cara disaring. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien.

4. Makanan Cair

Mempunyai konsistensi cair hingga kental. Diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan mencernakan makanan yang disebabkan oleh menurunnya kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca pendarahan saluran cerna. Serta pra dan pasca bedah. Makanan dapat diberikan oral atau parenteral.

5. Makanan Lewat Pipa/ Tub Feeding

Dimasukkan dengan alat bantu berupa pipa karet atau plastik ke dalam tubub pasien. Makan ini diberikan untuk pasien yang tidak dapat makan melalui mulut, pasien yang prekoma, anoreksia nervosa, gangguan otot menelan, penyakit saluran pencernaan atau pasien yang baru dioperasi karena penyakit tertentu.