



**1ST MAKASSAR ANNUAL MEETING ON CLINICAL
NUTRITION 2012**

**COMPREHENSIVE MANAGEMENT
ON NUTRITIONAL CARE
IN HOSPITAL SETTING**

Makassar, 29 Feb-3 March 2012

ABSTRACT BOOK



02.

PARALLEL XI: UPDATE ON FOOD INOVATION AND RELATED PRODUCT

Studi Keamanan Pangan Olahan Siap Saji Steril Iradiasi In Vivo:
Intervensi Pangan Olahan Siap Saji Steril Iradiasi Penderita
HIV/AIDS.

Carmen M Siagian, Irawati Zubaidah, Bona Simanungkalit, Lucy
Widasari

Penurunan daya imun tubuh dapat terjadi akibat malnutrisi disebabkan oleh kurangnya asupan unsur makro dan mikro nutrien yang berfungsi sebagai faktor primer dalam meregulasi respon imun seseorang. Fenomena tersebut banyak dijumpai pada penderita HIV dan dikenal sebagai Nutritionally Acquired Immune Deficiency Syndromes (NAIDS). Acquired Immuno-deficiency Syndrome (AIDS) adalah kumpulan gejala disebabkan menurunnya imunitas tubuh, dan merupakan manifestasi stadium akhir infeksi Human Immunodeficiency Virus (HIV). Salah satu upaya untuk memperbaiki status nutrisi pada penderita HIV/AIDS adalah memberikan makanan bermutu tinggi sehingga dapat meningkatkan status nutrisi dan imunitas. Jenis pangan olahan siap saji yang steril, aman dan bermutu tinggi dengan komposisi nutrisi lengkap dan citarasa yang cukup baik, merupakan produk pangan dapat diberikan kepada penderita HIV/AIDS untuk mengatasi masalah tersebut. Proses sterilisasi bahan pangan merupakan salah satu sarana untuk mengeliminasi bakteri patogen sekaligus mengawetkan, dan dapat dilakukan dengan menggunakan teknologi radiasi pengion. Berbagai jenis pangan olahan siap saji berbasis resep tradisional yang disterilkan dengan radiasi dapat dipersiapkan sesuai selera pasien tanpa mengabaikan angka kecukupan gizi, sehingga pasien akan lebih leluasa dan nyaman di dalam memilih menu yang disajikan. Jenis pangan olahan siap saji disterilkan dengan iradiasi adalah pepes ikan mas, pepes ikan teri, pepes lele, semur daging sapi, rendang daging sapi, dan tiga jenis ayam olahan yaitu bumbu kuning, bakar dan manis dibuat oleh mitra industri pangan. Lauk bermutu tinggi berbasis protein dan lemak yang berasal dari ikan,

daging sapi dan daging ayam yang diiradiasi dengan dosis 45 kGy diberikan selama 21 hari kepada pasien Rumah Sakit Penyakit dan Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Soelianti Saroso sebagai studi pendahuluan, dan kegiatan dilanjutkan dengan pemberian pangan steril kepada residen UPT Terapi dan Rehabilitasi Badan Narkotika Nasional (BNN). Parameter yang diukur secara antropometri dan laboratorium. Dilakukan uji statistik pre dan post tes. Hasil menunjukkan peningkatan berat badan dan albumin dalam darah, secara statistik cukup signifikan

Kata Kunci : pangan olahan siap saji steril iradiasi, HIV/ AIDS, status nutrisi