

MONITORING OF NON DIET FOOD HOLDING TIME IN CLASS III PATIENTS IN HOSPITAL X

Ika Nur Septianisa¹, Setyowati², Rina Oktasari^{3 1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email : vseptianisa3001@gmail.com, setyowati316@gmail.com,
rina_oftasari@yahoo.co.id

ABSTRACT

Introduction. The waiting time or holding time is the time lag between the food being cooked by the production department and the time the food is served to the patient in the ward. It is said to be safe if the interval is not more than 4 hours. This is to avoid the growth and reproduction of bacteria in the food. Food with a temperature below 60°C has a shorter waiting time so it must be served immediately. If the food is at a temperature between 4°C – 60°C then the food is categorized in the danger zone.

Objectives. Knowing the waiting time (holding time) for non-diet food menus served to class III patients at Hospital X.

Method. This type of research is a descriptive observational research conducted through direct observation and recording of time on the time of cooked food and the time of food distribution. This study used a cross sectional research design. The objects of research on foods produced and processed in hospitals include staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables. The study was conducted in February 2022.

Result. The food distribution system applied is a centralized system where the serving is carried out in one particular place, the food is served in the Nutrition Installation kitchen before food is distributed to patients according to orders. The punctuality of the distribution of non-diet food menus is categorized as appropriate because it is still within the stipulated time span. The waiting time for food is categorized as good because it is not more than 4 hours. The temperature of the food served is categorized as not being reached or in the danger zone temperature because the temperature is in the range of 28°C - 40°C or below 60°C.

Conclusion. The food distribution system applied is a centralized system. Timeliness of food distribution is categorized as appropriate. The waiting time is no more than 4 hours so it is categorized as good. The temperature of the food served is in the range of 28°C - 40°C which is categorized as not reached

Keywords. Food distribution, Food distribution waiting time, Temperature monitoring.

**PEMANTAUAN WAKTU TUNGGU (*HOLDING TIME*) MENU
MAKANAN NON DIET PADA PASIEN KELAS III DI RUMAH SAKIT X**

Ika Nur Septianisa¹, Setyowati², Rina Oktasari^{3 1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes
Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
email : vseptianisa3001@gmail.com, setyowati316@gmail.com,
rina_oktasari@yahoo.co.id

ABSTRAK

Latar belakang.. Waktu tunggu atau *holding time* merupakan jeda waktu antara makanan selesai dimasak oleh bagian produksi hingga saat makanan disajikan kepada pasien di bangsal. Dikatakan aman jika selang tidak lebih dari 4 jam. Hal ini untuk menghindari tumbuh dan berkembang biaknya bakteri pada makanan. Makanan dengan suhu dibawah 60°C memiliki waktu memiliki waktu tunggu yang semakin singkat sehingga harus segera dihidangkan. Jika makanan berada pada suhu antara 4°C – 60°C maka makanan tersebut dikategorikan dalam *danger zone*.

Tujuan. Mengetahui waktu tunggu (*holding time*) menu makanan non diet yang disajikan pada pasien kelas III di Rumah Sakit X.

Metode. Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional deskriptif yang dilakukan melalui pengamatan dan pencatatan waktu secara langsung terhadap waktu makanan matang dan waktu distribusi makanan. Penelitian ini menggunakan desain penelitian cross sectional. Obyek penelitian makanan yang diproduksi dan diolah di rumah sakit meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2022.

Hasil. Sistem distribusi makanan yang diterapkan yaitu sistem sentralisasi dimana proses pemorsian dilakukan pada satu tempat tertentu, pemorsian makanan dilakukan di dapur Instalasi Gizi sebelum makanan dibagikan kepada pasien sesuai dengan pesanan. Ketepatan waktu distribusi menu makanan non diet dikategorikan tepat karena masih berada pada rentang waktu yang ditetapkan. Waktu tunggu makanan dikategorikan baik karena tidak lebih dari 4 jam. Suhu pada makanan yang disajikan dikategorikan tidak tercapai atau berada pada suhu *danger zone* karena suhu berada pada range 28°C - 40°C atau di bawah 60°C.

Kesimpulan. Sistem distribusi makanan yang diterapkan yaitu sistem sentralisasi. Ketepatan waktu distribusi makanan dikategorikan tepat. Waktu tunggu tidak lebih dari 4 jam sehingga dikategorikan baik. Suhu makanan yang disajikan berada pada rentang 28°C - 40°C dikategorikan tidak tercapai.

Kata Kunci. Distribusi makanan, Waktu tunggu distribusi makanan, Pemantauan suhu.