

DESCRIPTION OF ACCURACY STUDY OF THE DISHES ON THE SOFT FOOD MENU IN ONE CYCLE SERVED AT PRATAMA YOGYAKARTA HOSPITAL

Sakanty Yumna¹, Tjarono Sari², Weni Kurdanti³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293,

e-mail : sakantyyumna@gmail.com

ABSTRACT

Background: The accuracy of the dishes is one of the successes of serving food in the hospital. Soft foods should be easy to digest, low in fiber, and not processed by frying. Therefore, soft food processing needs to be considered in the use of food ingredients and food processing techniques.

Objective: To find out the study the accuracy of dishes on the soft food menu in one cycle served at Pratama Yogyakarta Hospital.

Methods: This study uses an observational method. The sample of the study was the dishes on the soft food menu served at the Pratama Yogyakarta Hospital. The variables of the study are the accuracy of dishes on the soft food menu based on the use of food ingredients and food processing techniques.

Result: The accuracy of dishes on the soft food menu based on the use of food ingredients is 94% correct and 6% incorrect, which occurs in several dishes on menus I, II, VI, VII, VIII, and IX. It is said to be incorrect because there are food ingredients used in the dish that is not by recipe standards. Based on the food processing technique, 95.45% is correct and 4.54% is not suitable because there are dishes that are processed by frying.

Conclusion: The accuracy of dishes on the soft food menu at the Pratama Yogyakarta Hospital based on the use of food ingredients is 94% and the accuracy of dishes on the soft food menu based on food processing techniques is 95.45%.

Keywords: Accuracy Of Dishes Based On The Use Of Food Ingredients, Accuracy Of Dishes Based On Food Processing Techniques

¹) Student of the Department of Nutrition, Poltekkes, Ministry of Health, Yogyakarta

^{2,3}) Lecturer of the Department of Nutrition Poltekkes Ministry of Health Yogyakarta

GAMBARAN KESESUAIAN HIDANGAN PADA MENU MAKANAN LUNAK DALAM SATU SIKLUS YANG DISAJIKAN DI RUMAH SAKIT PRATAMA YOGYAKARTA

Sakanty Yumna¹, Tjarono Sari², Weni Kurdanti³

^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293,

e-mail : sakantyyumna@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kesesuaian hidangan merupakan salah satu keberhasilan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit. Makanan lunak harus mudah dicerna, rendah serat dan tidak diolah dengan cara digoreng. Oleh sebab itu, pengolahan makanan lunak perlu diperhatikan dalam penggunaan bahan dan teknik pengolahannya.

Tujuan Penelitian: Mengetahui gambaran kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak dalam satu siklus yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

Metode Penelitian: Penelitian ini menggunakan metode observasional. Sampel penelitian adalah hidangan pada menu makanan lunak yang disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. Variabel penelitian yaitu kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan bahan makanan.

Hasil Penelitian: Kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan 94% sesuai dan 6% tidak sesuai, terjadi pada beberapa hidangan pada menu ke I, II, VI, VII, VIII, dan IX. Dikatakan tidak sesuai karena terdapat bahan makanan yang digunakan pada hidangan tidak sesuai dengan standar resep. Berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan 95,45% sesuai dan 4,54% tidak sesuai karena terdapat hidangan yang diolah dengan cara digoreng.

Kesimpulan Penelitian: Kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta berdasarkan penggunaan bahan makanan adalah 94% dan kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan adalah 95,45%.

Kata Kunci: Kesesuaian Hidangan Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan, Kesesuaian Hidangan Berdasarkan Teknik Pengolahan Bahan Makanan.

¹) Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

^{2,3}) Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta