

ACCURACY STUDY OF SOFT FOOD MENU IN RSUD MUNTILAN MAGELANG DISTRICT

Qolbi Azizah¹, Setyowati², Noor Tifauzah³

¹⁾ qolbiazizah1901@gmail.com. Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293

^{2,3)} Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRACT

Background: The accuracy of the menu with the menu cycle that applies in the hospital is part of the accuracy of serving food. Soft food must have a texture that is easy to chew, swallow, and digest. Therefore it is necessary to pay attention to the use of materials and processing techniques. Based on Affandy's research in 2017, in October 2015 food ingredients were over-stocked. The use of over-stock food for cooking the next menu is one way to avoid wasting food ingredients. This certainly will cause the menu that is served not in accordance with the standard recipe.

Research Objectives: To find out the study of the accuracy of soft-food menus based on the use of food ingredients and processing techniques at RSUD Muntilan Magelang Regency.

Research Methods: This study used an observational method that was descriptive with a cross sectional design. The technique used is observation and interview.

Research Results: Based on the use of food ingredients, the 10th menu is an inappropriate menu. This is due to the unavailability of melons in the market and replaced with watermelons. In addition there are additional beans in savory herbs because there are still remaining beans. Based on processing techniques, the menu menu is entirely appropriate because the processing technique is in accordance with the standard recipe. But there was a change in the recipe for the satay spice tempeh menu into bacem seasoning tempeh. The lack of copy of the processing power that causes the menu presented is not in accordance with the menu cycle.

Research Conclusions: The accuracy of the RSUD Muntilan menu is high when viewed from the accuracy of soft food menu based on the use of food ingredients is 93% and the accuracy of soft food menu based on food processing techniques is 100%.

Keywords: Accuracy of Menu Based on Food Use, Menu Accuracy Based on Food Processing Techniques

KAJIAN KETEPATAN MENU MAKANAN LUNAK DI RSUD MUNTILAN KABUPATEN MAGELANG

Qolbi Azizah¹, Setyowati², Noor Tifauzah³

¹qolbiazizah1901@gmail.com. Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden Gamping Sleman Yogyakarta 55293

^{2,3}Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Latar Belakang : Ketepatan menu dengan siklus menu yang berlaku di rumah sakit merupakan bagian dari ketepatan penyajian makanan. Makanan lunak harus memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna. Maka dari itu perlu diperhatikan penggunaan bahan dan teknik pengolahannya. Berdasarkan penelitian Affandy tahun 2017, bulan Oktober 2015 diperoleh bahan makanan mengalami *over stock*. Penggunaan bahan makanan yang *over stock* untuk memasak menu selanjutnya merupakan salah satu cara agar bahan makanan tidak terbuang. Hal ini tentu akan menyebabkan menu yang disajikan tidak sesuai dengan standar resep.

Tujuan Penelitian : Mengetahui kajian ketepatan menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang.

Metode Penelitian : Penelitian ini menggunakan metode observasional bersifat deskriptif dengan desain *cross sectional*. Teknik yang digunakan adalah observasi dan wawancara.

Hasil Penelitian : Berdasarkan penggunaan bahan makanan, menu ke-10 adalah menu yang tidak tepat. Hal ini dikarenakan tidak tersedianya melon dipasar dan diganti dengan semangka. Selain itu ada penambahan buncis pada sayur bumbu gurih karena masih terdapat sisa buncis. Berdasarkan teknik pengolahan, menu menu seluruhnya tepat karena teknik pengolahan sudah sesuai dengan standar resep. Namun terjadi pergantian resep menu tempe bumbu sate menjadi tempe bumbu bacem. Ketidakdislipinan tenaga pengolah penyebab menu yang disajikan tidak sesuai dengan siklus menu.

Kesimpulan Penelitian : Ketepatan menu RSUD Muntilan sudah berkualitas jika dilihat dari ketepatan menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan adalah 93 % dan ketepatan menu makanan lunak berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan adalah 100 %.

Kata Kunci : Ketepatan Menu Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan, Ketepatan Menu Berdasarkan Teknik Pengolahan Bahan Makanan