

OVERVIEW OF VEGETABLE VARIATIONS BASED ON INGREDIENT
USAGE FREQUENCY AND VEGETABLE PREPARATION METHODS IN
MENU CYCLES AT RSUD MERAH PUTIH KABUPATEN MAGELANG

Nurina Rahma Hapsari¹, Tjarono Sari², Noor Tifauzah³
^{1,2,3} Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : nurinarahmahapsari@gmail.com

ABSTRACT

Background : Planning menu strategies for food service operations entails taking particular measures to guarantee that food ingredients are used in a variety of ways to keep customers from becoming bored. A diversified menu can be produced by utilizing a variety of culinary components and preparation techniques. Due to a repetition of vegetable types and cooking techniques, Nugraha's (2018) research at Universitas Muhammadiyah Malang Hospital found high rates of leftover vegetable meals.

Objective : To comprehend the overview of vegetable variants in RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang based on the frequency of ingredient utilization and vegetable preparation techniques.

Method : This research is descriptive observational in nature. This study focuses on vegetable dishes, analyzing how they differ depending on the frequency of ingredients used and the methods of preparation in a particular menu cycle at RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

Results : Even with a variety of vegetable varieties, vegetable meals are nevertheless frequently presented one after the other. Due to the recurrent use of the same vegetable ingredients at close intervals or in a single day, the frequency of non-varied vegetable ingredient utilization persists. When it comes to preparation methods, some methods are utilized more than once in a single day. For example, menu cycles 3 and 11 each have one stewing method and one sautéing method.

Conclusion : RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang serves 13 different vegetable dish varieties in a single menu cycle, although they are nevertheless delivered quickly after one another. The same vegetable ingredients are still used frequently, either within a day or at close intervals, and the same vegetable dish preparation methods are still used three times at single day.

Keywords: Vegetable Preparation Techniques, Ingredient Usage Frequency, Menu Cycle, Vegetable Variation

GAMBARAN VARIASI SAYUR BERDASARKAN FREKUENSI
PENGUNAAN BAHAN DAN CARA OLAH SAYUR PADA SIKLUS MENU
DI RSUD MERAH PUTIH KABUPATEN MAGELANG

Nurina Rahma Hapsari¹, Tjarono Sari², Noor Tifauzah³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : nurinarahmahapsari@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Pada kegiatan penyelenggaraan makanan, tentunya memerlukan strategi dalam perencanaan menu dengan memperhatikan langkah-langkah tertentu, agar diperoleh menu dengan penggunaan bahan makanan yang bervariasi sehingga konsumen terhindar dari rasa bosan. Penggunaan bahan makanan yang bermacam-macam dan cara pengolahan yang beraneka ragam dapat menghasilkan menu yang bervariasi. Hasil penelitian oleh Nugraha (2018) di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang menunjukkan bahwa sisa makanan pasien pada hidangan sayuran masih tinggi dikarenakan pengulangan jenis sayuran dan metode pengolahan terhadap hidangan sayuran.

Tujuan : Mengetahui gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

Metode : Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional. Objek penelitian ini adalah hidangan sayur dengan melihat variasinya berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan dan teknik pengolahan pada satu siklus menu yang digunakan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

Hasil : Masih terdapat hidangan sayur yang disajikan dalam waktu yang berdekatan, walaupun memiliki jenis sayur yang berbeda. Frekuensi penggunaan bahan makanan sayur yang belum bervariasi dikarenakan masih ada penggunaan bahan makanan sayur yang sama dalam waktu yang berdekatan atau satu hari. Pada teknik pengolahan masih terdapat teknik pengolahan yang digunakan berulang pada hari yang sama, yaitu pada siklus menu ke 3 yang terdapat 1 macam teknik pengolahan yaitu stewing, dan siklus menu ke 11 yang terdapat 1 teknik pengolahan yaitu sauteing.

Kesimpulan : Terdapat 13 jenis hidangan sayur yang digunakan pada satu siklus menu RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang, akan tetapi masih disajikan dalam waktu yang berdekatan. Masih terdapat penggunaan bahan makanan sayur yang sama dalam waktu yang berdekatan atau satu hari serta teknik pengolahan hidangan sayur yang digunakan berulang sebanyak 3 kali pada 1 hari yang sama.

Kata Kunci : Siklus Menu, Variasi Sayur, Frekuensi Penggunaan Bahan, Cara Olah Sayur