

## DESCRIPTION OF MENU PLANNING AT YOGYAKARTA PDHI ISLAMIC HOSPITAL

Tressa Wianda Shafa<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Joko Susilo<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jalan Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : [ecashafa359@gmail.com](mailto:ecashafa359@gmail.com)

### ABSTRACT

**Background :** Menu planning is an activity of preparing a menu that will be processed or produced to meet consumer tastes and needs. Apart from that, specifically when planning a patient's menu, the type of menu used must of course be based on a disease diet that has become a reference or recommendation from a competent nutritionist.

**Objective :** To understand the description of menu planning at Yogyakarta PDHI Islamic Hospital

**Method :** This research is an observational study with a descriptive cross sectional design. The research was carried out in February 2024 with the research object being menu planning.

**Result :** The results of the research show that menu planning activities at the Yogyakarta PDHI Islamic Hospital include forming a menu preparation team, determining the type of menu, determining the length of the menu cycle and the time period for using the menu, determining the menu pattern, determining portion size, collecting types of dishes, designing the menu format, carrying out evaluating menus and revising menus, as well as conducting initial menu tests. The implementation of menu planning activities is based on the Standard Operating Procedures (SOP) for menu planning owned by the Yogyakarta PDHI Islamic Hospital.

**Conclusion :** Menu planning activities at the Yogyakarta PDHI Islamic Hospital Nutrition Unit have been carried out well in accordance with standard operating procedures (SOP) set at the hospital.

**Keywords :** Menu Planning, Standard Operating Procedures (SOP)

## GAMBARAN PERENCANAAN MENU DI RUMAH SAKIT ISLAM YOGYAKARTA PDHI

Tressa Wianda Shafa<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Joko Susilo<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jalan Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : [ecashafa359@gmail.com](mailto:ecashafa359@gmail.com)

### ABSTRAK

**Latar Belakang :** Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah atau diproduksi untuk memenuhi selera dan kebutuhan konsumen. Selain itu, khusus pada perencanaan menu pasien, jenis menu yang digunakan tentu harus berdasarkan atas diet penyakit yang telah menjadi referensi atau rujukan dari ahli gizi yang berkompeten.

**Tujuan :** Mengetahui gambaran perencanaan menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

**Metode :** Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain *cross sectional* yang bersifat deskriptif. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari 2024 dengan objek penelitian yaitu perencanaan menu.

**Hasil :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan perencanaan menu di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI meliputi membentuk tim penyusun menu, menetapkan macam menu, menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu, serta melakukan test awal menu. Pelaksanaan kegiatan perencanaan menu didasarkan pada Standar Operasional Prosedur (SOP) perencanaan menu yang dimiliki oleh Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

**Kesimpulan :** Kegiatan perencanaan menu di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI sudah terlaksana dengan baik sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang ditetapkan di rumah sakit.

**Kata Kunci :** Perencanaan Menu, Standar Operasional Prosedur (SOP)