

DESCRIPTION OF FOOD SERVICE IN PKU MUHAMMADIYAH GAMPING HOSPITAL OF YOGYAKARTA

Devita Nanda Karessa¹,Joko Susilo^{2,3},Noor Tifauzah³
1,2,3Department of Nutrition Health Polytechnic Of Yogyakarta,
Jl.TatabumiNo.3Banyuraden,Gamping,Sleman
email: devitananda887@gmail.com,
jokosusilo_gizi@yahoo.com, noortifauzah@gmail.com

ABSTRACT

Background. Food service as one of the hospital's nutritional services is an activity ranging from menu planning to distribution of food to consumers in order to achieve an optimal health degree through the provision of a proper diet. Food services in hospitals are carried out with the aim of providing quality food in accordance with nutritional needs, costs, safety, and patient acceptance to achieve optimal nutritional status.

Objectives. To identify the description of foodstuff storage, food preparation, serving and distributing food in PKU Muhammadiyah Gamping Hospital of Yogyakarta.

Method. This research was a descriptive that describes food service in PKU Muhammadiyah Gamping Hospital of Yogyakarta. This research does not provide treatment for the object being observed. The research design used was cross sectional, namely storing or measuring the object of research at one point in time. The object being observed is foodstuff storage, food preparation, serving and distributing food in PKU Muhammadiyah Gamping Hospital of Yogyakarta.

Results. The standard temperature of the dry food storage room at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital is <25 ° C. Each dry food item is placed on the provided rack and each shelf is given a food ingredient name so that it is easy to find. Enteral nutrition products are placed in special glass cabinets at room temperature. In the preparation of food ingredients, there are handlers who have not implemented washing hands and washing equipment before carrying out the food preparation process. Food distribution is done centrally and is carried out immediately after the diet arrives. Distribution officers always use personal protective equipment (aprons, gloves, masks) and the food serving is carried out by nutrition officers according to the type of diet and the patient's identity at a predetermined time.

Conclusion. The storage of dry food ingredients at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital is in accordance with the nutrition service policy at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital. The storage of dry food ingredients and fruit in the PKU Muhammadiyah Gamping Nutrition Installation is placed in a storage room with room temperature and the storage of enteral nutritional products is placed in a special glass cupboard in the dry foodstuff storage room at room temperature. The preparation of food ingredients at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital is not in accordance with the nutrition service policy at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital, because there are food handlers who have not implemented washing hands before carrying out the food preparation process and there are food handlers who have not washed equipment before the cutting process food material. The distribution and presentation of food at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital is in accordance with the nutrition service policy at the PKU Muhammadiyah Gamping Hospital. Food distribution is done centrally and is carried out immediately after the diet arrives. Distribution officers always use PPE (aprons, gloves, masks) and the food serving is carried out by nutrition officers according to the type of diet and patient identity at a

predetermined time.

Keywords. Food service, dry foodstuff storage, food preparation, serving and distributing food.

GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH GAMPING YOGYAKARTA

Devita Nanda Karessa¹,Joko Susilo²,Noor Tifauzah³
1,2,3 Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Yogyakarta ,
Jl.TatabumiNo.3Banyuraden,Gamping,Sleman
email: devitananda887@gmail.com,
jokosusilo_gizi@yahoo.com, noortifauzah@gmail.com

ABSTRACT

Latar Belakang. Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi yang optimal.

Tujuan. Diketuainya gambaran penyimpanan bahan makanan kering, persiapan bahan makanan, pendistribusian dan penyajian makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta.

Metode. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional yang menggambarkan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta. Penelitian ini tidak memberikan perlakuan pada objek yang diamati. Rancangan penelitian yang diterapkan adalah cross sectional, yaitu mengamati atau mengukur objek penelitian pada satu titik waktu. Objek yang diamati yaitu penyimpanan bahan makanan kering, persiapan bahan makanan, penyajian dan pendistribusian makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Yogyakarta.

Hasil. Standar suhu ruang penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping yaitu <25°C. Setiap bahan makanan kering diletakkan di rak - rak yang sudah disediakan dan setiap rak diberikan nama bahan makanan agar mudah diketahui. Produk nutrisi enteral di tempatkan di almari kaca khusus dengan suhu ruang. Pada persiapan bahan makanan terdapat tenaga penjamah yang belum menerapkan mencuci tangan dan mencuci peralatan sebelum melakukan proses persiapan bahan makanan. Pendistribusian makanan dilakukan secara sentralisasi dan dilakukan segera setelah diet datang. Petugas distribusi selalu menggunakan alat pelindung diri (celemek, sarung tangan, masker) dan penyajian makanan dilakukan oleh petugas gizi sesuai dengan jenis diet dan identitas pasien pada waktu yang telah ditetapkan.

Kesimpulan. Penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping sudah sesuai dengan kebijakan pelayanan gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. Penyimpanan bahan makanan kering dan buah di Instalasi Gizi PKU Muhammadiyah Gamping ditempatkan pada ruang penyimpanan dengan suhu ruang dan penyimpanan produk nutrisi enteral ditempatkan pada almari kaca khusus di ruang penyimpanan bahan makanan kering pada suhu ruang. Persiapan bahan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping belum sesuai dengan kebijakan pelayanan gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, karena terdapat tenaga penjamah makanan yang belum menerapkan mencuci tangan sebelum melakukan proses persiapan bahan makanan dan terdapat tenaga penjamah makanan yang belum mencuci peralatan sebelum proses pemotongan bahan makanan. Pendistribusian dan penyajian makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping sudah sesuai dengan kebijakan pelayanan gizi di

Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. Pendistribusian makanan dilakukan secara sentralisasi dan dilakukan segera setelah diet datang. Petugas distribusi selalu menggunakan APD (celemek, sarung tangan, masker) dan penyajian makanan dilakukan oleh petugas gizi sesuai dengan jenis diet dan identitas pasien pada waktu yang telah ditetapkan.

Kata Kunci. Penyelenggaraan makanan, Penyimpanan bahan makanan kering, persiapan bahan makanan, penyajian dan pendistribusian makanan.