



## **Gambaran Suhu Makanan Lunak Di RSUP Dr. Kariadi**

Suwarni<sup>1</sup>, Hapsari Sulistyia Kusuma<sup>2</sup>, Erma Handarsari<sup>3</sup>

<sup>123</sup> Program Studi D III Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Semarang

Suhu makanan merupakan salah satu komponen yang berperan penting dalam penyajian makanan, suhu yang sesuai standart penyajian akan meningkatkan selera makan pasien sehingga dapat membantu meningkatkan asupan makan pasien. Penelitian ini bertujuan menggambarkan suhu makanan lunak yang terdiri dari suhu setelah pemasakan dan setelah pemorsian yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran yang disajikan di instalasi gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang.

Jenis penelitian deskriptif yang menggambarkan suhu makanan lunak setelah pemasakan dan setelah pemorsian. Penelitian menggunakan sampel makanan lunak yang disajikan di instalasi gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang yang terdiri dari 19 ruangan (pantry), Suhu makanan setelah pemasakan diperoleh dengan cara mengukur suhu makanan setelah matang (selesai dimasak) dan suhu setelah pemorsian diperoleh dengan cara mengukur semua suhu makanan lunak yang telah diporsi ke dalam Food Pan Stainlees. Alat pengukur suhu menggunakan thermometer suhu makanan Krisbow InfraRed Thermometer.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata suhu makanan lunak setelah pemasakan meliputi suhu makanan pokok 89,43 °C, suhu lauk hewani 74,54 °C, suhu lauk nabati 67,10 °C, dan suhu sayuran 83,34 °C. Sedangkan suhu makanan lunak setelah pemorsian meliputi suhu makanan pokok 80,46 °C, suhu lauk hewani 59,80 °C, suhu lauk nabati 56,62 °C, dan suhu sayuran 73,96 °C.

**Kata kunci** : Suhu, Makanan lunak, Pemasakan, Pemorsian