

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Ahli Gizi

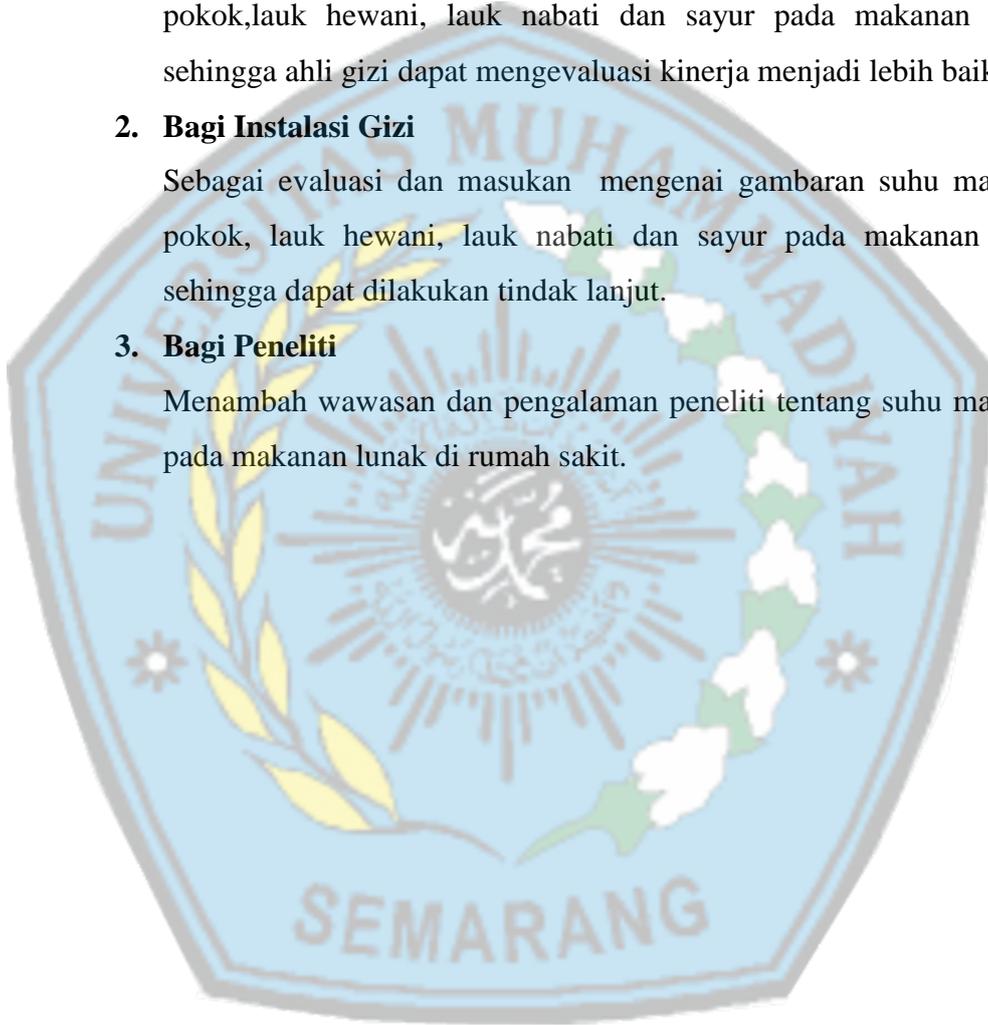
Sebagai informasi untuk mengetahui gambaran suhu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur pada makanan lunak, sehingga ahli gizi dapat mengevaluasi kinerja menjadi lebih baik.

2. Bagi Instalasi Gizi

Sebagai evaluasi dan masukan mengenai gambaran suhu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur pada makanan lunak sehingga dapat dilakukan tindak lanjut.

3. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengalaman peneliti tentang suhu makanan pada makanan lunak di rumah sakit.



saring ke makanan biasa. Tujuan diet makanan lunak adalah memberikan makanan dalam bentuk lunak yang mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh tidak terlalu tinggi, pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, serta sebagai perpindahan makanan saring ke makanan biasa.

Rumah Sakit Dr Kariadi Semarang memiliki dapur yang terpusat, dimana semua pantry akan mengambil makanan dari dapur pusat sehingga memungkinkan sedikit resiko makanan tidak sesuai suhunya sampai ke pasien, karena ruang rawat inap di Rumah Sakit Dr Kariadi sangatlah banyak dan jarak antara ruangan-ruangan tersebut dengan dapur central sangat berbeda-beda. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang gambaran suhu makanan lunak di RSUP Dr.Kariadi Semarang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan mengenai “Gambaran Suhu Makanan Lunak di RSUP Dr Kariadi Semarang.”

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran suhu pada makanan lunak di RSUP Dr Kariadi Semarang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan gambaran pelayanan gizi di RSUP Dr.Kariadi Semarang.
- b. Mendiskripsikan suhu makanan pokok pada makanan lunak.
- c. Mendiskripsikan suhu makanan lauk hewani pada makanan lunak.
- d. Mendiskripsikan suhu makanan lauk nabati pada makanan lunak.
- e. Mendiskripsikan suhu makanan sayur pada makanan lunak.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu tempat untuk melakukan upaya peningkatan kesehatan, mencegah, dan menyembuhkan penyakit serta memulihkan kesehatan. Rumah sakit sangat membantu masyarakat dalam proses penyembuhan penyakit. Upaya-upaya yang dilakukan meliputi upaya promotif, preventif, kuratif, rehabilitative, pendidikan dan penelitian. Semua kegiatan yang ada di rumah sakit bertujuan untuk melaksanakan upaya-upaya tersebut, termasuk pelayanan gizi (DepkesRI,2003)

Menurut Irianto (2007), Pelayanan gizi merupakan salah satu dari pelayanan yang ada di Rumah Sakit. Dimana makanan yang disajikan harus memenuhi syarat – syarat sebagai berikut : a. Protein yang dikonsumsi harus mengandung 10 asam amino utama yaitu lisin, triptofan, histidin, histidin, penilalanin, leusin, isoleusin, threonine, metionin, valin, dan arginine, b. Kalori cukup, c. Vitamin cukup, d. Garam mineral dan air cukup, e. Perbandingan yang baik antara sumber karbohidrat, protein dan lemak, f. Mudah dicerna,g. Jumlah cukup dan tidak berlebihan, h. Bentuk menarik dan rasanya enak, i. Aman.

Selain itu dalam penyajian makanan yang telah di masak juga harus dilakukan tepat waktu, tidak boleh terlalu terlambat atau terlalu awal,sehingga dapat menyebabkan suhu makanan berubah (Halek Adek,2012). Suhu yang aman untuk makanan yang disajikan adalah suhu 60°C dan suhu 4°C.

Makanan lunak adalah makanan yang yang memiliki tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Makanan ini mengandung cukup zat-zat gizi, bila dikonsumsi dalam jumlah cukup. Menurut keadaan penyakit , makanan lunak dapat diberikan langsung kepada pasien atau sebagai perpindahan dari makanan