

LAPORAN PENELITIAN

“Suhu Makanan Pasien Pada Proses Pemasakan, Holding Time Dan Penyajian Makanan di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya”



Oleh:

Aisyah Nanda Almirah 101511233030

Vidya Anggarini Rahmasari 101511233032

Alfa Lailatul Maghfiroh 101511233053

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2019**

BAB V KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- a. Berdasarkan pengukuran dan analisis yang telah dilakukan, didapatkan data bahwa rata-rata suhu pemasakan makanan sebesar 91°C.
- b. Rata-rata suhu holding time sebesar 60°C dengan suhu paling rendah yaitu 57°C dan paling tinggi 67°C. Rata-rata waktu holding time yaitu 54 menit dengan waktu holding time maksimal yaitu 55 menit dari waktu pemasakan.
- c. Rata-rata suhu penyajian sebesar 37,1°C dengan suhu paling rendah yaitu 31°C dan paling tinggi 49°C. Rata-rata waktu selisih holding time ke penyajian yaitu 25 menit dengan waktu pendistribusian maksimal yaitu 40 menit dari waktu holding time.
- d. Maka, rata-rata penurunan suhu antara suhu pemasakan hingga holding time adalah sebesar penurunan 0,9 °C/menit. Sementara itu, untuk perubahan suhu antara holding time hingga distribusi, terdapat rata-rata perubahan suhu per menit waktu distribusi yaitu penurunan suhu sekitar 1,7°C/menit distribusi. Hal ini menandakan bahwa dari segi suhu makanan, makanan dari Subdep Gizi Rumkital Dr. Ramelan tidak sesuai dengan standar yang ada yaitu makanan harus dipertahankan dalam suhu 60°C untuk mencegah terjadinya kontaminasi.

5.2. Saran

Untuk pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi, sebaiknya menggunakan alat/troli distribusi yang dilengkapi dengan pemanas, sehingga dapat meminimalisir penurunan suhu yang drastis terutama untuk ruangan yang jaraknya jauh dengan dapur Subdep Gizi. Selain itu, diperlukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai perubahan suhu terkait dengan adanya bias yang terjadi pada penelitian ini.