

ANALISIS *HOLDING TIME* DAN SUHU MAKANAN PADA DISTRIBUSI
MAKANAN PASIEN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT WAVA HUSADA
KEPANJEN

Alisza Ummy Maulidia

Program Studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang,

Jl. Besar Ijen No. 77, Oro-oro Dowo, Kec. Klojen, Kota Malang, Jawa Timur.

Email : aliszaummy@gmail.com

ABSTRAK

Holding time (waktu tunggu makanan) adalah indikator kualitas penyelenggaraan makanan rumah sakit yang berisiko menurunkan keamanan pangan jika terlalu lama dan suhu tidak terjaga, karena makanan bisa masuk ke *temperature danger zone* (4–60°C). Penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan *cross sectional* ini menganalisis *holding time* dan suhu makanan pada 34 sampel (4 jenis menu × 3 waktu makan) selama 5 hari di Instalasi Gizi RS Wava Husada Kepanjen Malang, dibandingkan dengan standar Kemenkes RI (2013) dan WHO (2020).

Hasil menunjukkan rata-rata *holding time* keseluruhan 196,26 menit (masih dalam batas aman ≤ 240 menit), namun 41,7% kelompok menu melebihi standar, terpanjang pada lauk nabati (313–320 menit). Sebaliknya, seluruh menu gagal memenuhi standar suhu penyajian ($\geq 60^\circ\text{C}$), dengan suhu rata-rata hanya 28–35°C akibat penurunan suhu drastis ($>30^\circ\text{C}$) setelah pemorsian, terutama pada lauk nabati.

Disimpulkan bahwa meski *holding time* relatif aman, suhu makanan sepanjang distribusi tidak memenuhi standar keamanan pangan. Penyebab utamanya meliputi jarak waktu produksi distribusi yang jauh, sistem sentralisasi, keterbatasan alat pemanas, dan proses pemorsian yang lama kondisi yang berisiko menurunkan keamanan dan daya terima makanan pasien.

Kata kunci: *holding time*, suhu makanan, distribusi makanan, keamanan pangan, rumah sakit