

ABSTRAK

Melinda Setiarini, 2019. Penyelenggaraan Makanan Biasa pada Pasien Dewasa di RSUD Lawang (Studi Terhadap Pola Menu, Standar Porsi dan Penerapannya Serta Tingkat Kesukaan Pasien), di bawah bimbingan : **Dwie Soelistyorini**

RSUD Lawang merupakan salah satu Rumah Sakit milik Pemkab Malang yang berbentuk RSU, dikelola oleh Pemda Kabupaten Malang dan tergolong kedalam Rumah Sakit Kelas C. Di RSUD Lawang sudah memiliki standar porsi, tetapi ketepatan dalam menyajikan porsi makanan belum sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pola menu, standar porsi serta tingkat kesukaan pasien rawat inap kelas II dan kelas III yang mendapat makanan biasa di RSUD Lawang.

Penelitian ini menggunakan desain *Cross Sectional* dilakukan di RSUD Lawang yang terletak di Jalan R.A Kartini No. 5 Lawang pada Bulan Mei 2019. Populasi penelitian ini adalah seluruh menu makanan biasa pada pasien rawat inap yang ada di RSUD Lawang, dengan teknik sampling secara *Accidental Sampling*. Pengumpulan data pola menu dengan cara observasi dan melakukan pengisian form *checklist*, data porsi makanan diolah dengan membandingkan rata-rata porsi makanan yang disajikan dengan standar porsi yang dianjurkan di rumah sakit, data tingkat kesukaan diolah dengan melihat sisa makanan yang telah disajikan kepada pasien kemudian hasilnya dibandingkan dengan kategori tingkat kesukaan yang telah ditentukan.

Hasil dan pembahasan dari penelitian adalah untuk keseimbangan pola menu pada penyelenggaraan makanan biasa di RSUD Lawang menunjukkan bahwa sudah sesuai dengan menu yang ditetapkan di Instalasi Gizi RSUD Lawang. Standar porsi yang digunakan baik untuk porsi nasi, lauk hewani, lauk nabati dan sayur belum sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan di RSUD Lawang yaitu belum mencapai 50% dari tingkat kesesuaian standar porsi. Tingkat kesukaan makanan pasien dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur rata-rata pasien merasa kurang suka terhadap rasa masakan yang disajikan di RSUD Lawang.

Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa pola menu seimbang (100%), seluruh hidangan makan termasuk kategori sesuai dengan kebutuhan pasien atau sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Standar porsi perlu dilakukan peninjauan kembali agar penggunaan standar porsi dapat memenuhi kebutuhan pasien. Tingkat pasien juga perlu dilakukan peninjauan kembali terutama pada rasa makanan agar pasien bisa menikmati hidangan yang disajikan di Rumah sakit.

Kata Kunci : Pola Menu, Standar Porsi dan Penerapannya serta Tingkat Kesukaan Pasien

ABSTRACT

Melinda Setiarini, 2019. Organizing Regular Food At Adult Patients in RSUD Lawang (Study of Menu Pattern, Standard Serving and Their Application, and Patient Preference), under the guidance of : **Dwie Soelistyorini**

Lawang Hospital is one of the hospitals owned by Malang Regency Government in the form of RSUD, managed by the Government of Malang Regency and classified into Class C Hospital. At RSUD Lawang already has a standard portion, but the accuracy in serving food portions is not in accordance with the standards set. The purpose of this study was to find out the menu patterns, standar portions and the level of preference for class II and class III inpatients who received regular food at the Lawang Hospital.

This study uses a *Cross Sectional* design carried out at the Lawang Hospital located on Jalan R.A Kartini No. 5 Lawang in May 2019. The population of this study was the entire normal food menu in inpatients in the Lawang Hospital, with *Accidental Sampling*. Menu pattern data collection by observation and filling out the *checlist* form, food portion data is processed by comparing the average portion of food served with the recommended standar portion in the hospital, preference level data is processed by looking at the remaining food that has been presented to the patient then the result compared to the predetermined level of preference category.

The results and discussion of the study were to balance the menu patterns in the administration of ordinary food at the Lawang Hospital, indicating that it was in accordance with the menu set at the Nutrition Installation at Lawang Hospital. The standard portion used both for the portion of rice, animal side dishes, vegetable and vegetable side dishes is not yet in a accordance with the standard portion set in the Lawang Hospital, which has not reached 50% of the standard portion suitability level. The level of patient's food preferences from staple foods, animal side dishes, vegetable dishes and vegetables on average patients feel less like the taste of the food served at the Lawang Hospital.

The conclusions of this study indicate that the menu pattern is balanced (100%), all meal dishes are categorized according to the patient's needs or according to established standards. The patient level also needs to be reviewed, especially on the taste of food so that patients can enjoy the dishes served in the hospital.

Keyword : Menu Patterns, Portion Standars and Their Delivery and Favorite Levels Patient