

ABSTRAKSI

Mei Rysta Dewi Saputri, 2019, Penyelenggaraan Makanan Diet Diabetes Mellitus di RSUD Lawang (Studi Terhadap Pola Menu, Standar Porsi dan Penerapannya Serta Tingkat Kepuasan Pasien), di bawah bimbingan: **Dwie Soelistyorini**

RSUD Lawang yaitu salah satu Rumah Sakit milik Pemkab Malang yang berbentuk RSU, dikelola oleh Pemda Kabupaten dan tergolong kedalam rumah sakit tipe C. Di RSUD Lawang sudah memiliki standar porsi, tetapi ketetapan menyajikan porsi makanan belum sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pola menu, standar porsi dan penerapannya serta tingkat kesukaan pasien pada pasien yang mendapatkan menu diet Diabetes Mellitus 1500 di RSUD Lawang.

Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional* dilakukan di RSUD Lawang yang terletak di Jl. Kartini no. 5 Lawang, Malang pada Bulan Mei 2019. Populasi penelitain ini adalah pasien yang mendapat menu diet Diabetes Mellitus 1500, dengan teknik sampling secara *Purposive Sampling*. Pengumpulan data pola menu dengan cara observasi dan melakukan pengisian form *checklist*, pengumpulan data standar porsi makanan dilakukan dengan cara penimbangan serta pengisian form, dan untuk tingkat kesukaan konsumen dengan membagikan form tingkat kesukaan konsumen kepada pasien. Pengolahan data pola menu dengan mentabulasi masing-masing jenis makanan yang disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif. Pengolahan data standar porsi dengan membandingkan rata-rata porsi makanan yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan, disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif, data tingkat kesukaan diolah dengan cara pengisian form tingkat kesukaan oleh responden, kemudian data disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pola menu seimbang (60%), kurang seimbang (27%) dan tidak seimbang (13%). Rata-rata standar porsi tidak tepat dengan yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Perlu pertimbangan kembali tentang pola menu yang dibuat, disesuaikan kembali agar pola menu seimbang pada setiap kali makan serta penggunaan standar porsi harus dilaksanakan sesuai dengan standar yang ada serta peningkatan mutu makanan agar tingkat kesukaan pasien bertambah.

Kata kunci : Pola Menu, Standar Porsi, Tingkat Kepuasan Pasien