

ABSTRAK

MARSHA PRAMAI SHELLA. Tinjauan Kesesuaian Menu Dengan Siklus Menu Makanan Biasa Berdasarkan Waktu Makan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Dr. Achmad Mochtar Tahun 2026 (Dibimbing oleh SRI MULYANI, STP., M.Si dan MUHARNI, SP., M.Gizi).

Kesesuaian menu dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan salah satu indikator mutu pelayanan gizi yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi pasien. Ketidaksesuaian antara siklus menu dengan menu yang disajikan dapat memengaruhi variasi makanan, daya terima pasien, dan pemenuhan kebutuhan gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian siklus menu makanan biasa dengan menu yang disajikan kepada pasien rawat inap kelas III di RSUD Dr. Achmad Mochtar. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan desain observasional. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung menggunakan formulir *checklist* dengan membandingkan menu yang disajikan dengan siklus menu rumah sakit. Pengamatan dilakukan selama siklus menu 10 hari dan 1 hari menu khusus pada makan pagi, *snack* pagi, makan siang, dan makan sore. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesesuaian menu pada makan pagi dan *snack* pagi masing-masing sebesar 100%. Pada makan siang diperoleh tingkat kesesuaian sebesar 72,8% dan ketidaksesuaian sebesar 27,2%, sedangkan pada makan sore diperoleh tingkat kesesuaian sebesar 63,7% dan ketidaksesuaian sebesar 36,3%. Ketidaksesuaian menu disebabkan oleh keterbatasan bahan makanan, perubahan menu, dan kendala distribusi makanan. Disimpulkan bahwa kesesuaian menu sudah baik pada makan pagi dan *snack* pagi, namun masih ditemukan ketidaksesuaian pada makan siang dan makan sore. Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan pengawasan terhadap proses persiapan, pengolahan, dan pendistribusian makanan agar kesesuaian menu dengan siklus menu yang telah ditetapkan dapat dipertahankan dan ditingkatkan.

Kata Kunci: Kesesuaian menu, siklus menu, makanan biasa, pasien rawat inap, pelayanan gizi rumah sakit.

ABSTRACT

MARSHA PRAMAI SHELLA. Review of Menu Suitability to the Cycle Menu of Regular Diet for Class III Inpatients at RSUD Dr. Achmad Mochtar in 2026 (Supervised by SRI MULYANI, STP., M.Si and MUHARNI, SP., M.Gizi).

Menu suitability in hospital food service management is an important indicator of nutrition service quality in fulfilling patients' nutritional needs. Incompatibility between the menu cycle and the menu served may affect food variation, patient acceptance, and nutritional fulfillment. This study aimed to determine the suitability between the regular diet menu cycle and the menus served to Class III inpatients at RSUD Dr. Achmad Mochtar. This study used a descriptive method with an observational design. Data were collected through direct observation using a checklist form by comparing the menus served with the hospital menu cycle. Observations were conducted during a 10-day menu cycle and 1 special menu day at breakfast, morning snack, lunch, and dinner. The results showed that the level of menu suitability at breakfast and morning snack was 100%, respectively. At lunch, the suitability level was 72.8% and the incompatibility level was 27.2%, while at dinner, the suitability level was 63.7% and the incompatibility level was 36.3%. Menu incompatibility was caused by limited food ingredients, menu substitutions, and food distribution constraints. It was concluded that menu suitability was good at breakfast and morning snack, although incompatibilities were still found at lunch and dinner. Therefore, increased supervision of food preparation, processing, and distribution is needed to ensure that the conformity of the served menu with the established menu cycle can be maintained and improved.

Keywords: Menu suitability, cycle menu, regular diet, inpatients, hospital nutrition service.