

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
sPROGRAM STUDI GIZI
2025**

ABSTRAK

ASTRI ZULFAH AZZAHRA

**GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN DENGAN JENIS DIET
LUNAK DAN DIET BIASA DITINJAU DARI SISA MAKANAN**

Penyelenggaraan makanan pada pasien rawat inap merupakan salah satu pelayanan penting yang bertujuan memberikan makanan dengan gizi optimal sehingga dapat membantu proses penyembuhan pasien. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat melalui aspek kepuasan dan sisa makanan. Penyelenggaraan makanan dikatakan berhasil apabila tingkat kepuasan pasien $\geq 90\%$ dan sisa makanan pasien $\leq 20\%$. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menggambarkan tingkat kepuasan dan sisa makanan pasien dengan diet yang berbeda yaitu diet lunak dan diet biasa. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini melibatkan 20 responden diet lunak dan 20 responden diet biasa. Analisis univariat dilakukan untuk melihat distribusi frekuensi tingkat kepuasan dan sisa makanan. Hasil penelitian menunjukkan kepuasan diet lunak pada makan pagi, siang, dan sore yaitu masing-masing 86%, 84%, dan 85%. Kepuasan diet biasa pada makan pagi yaitu 91%, makan siang dan sore yaitu 90%. Hasil sisa makanan pasien menunjukkan sisa makanan tertinggi pada pasien diet lunak yaitu pada siklus ke-8 dan siklus ke-1, sedangkan sisa makanan tertinggi pada diet biasa terdapat pada siklus ke-8. Kepuasan diet lunak belum memenuhi standar minimal pelayanan sementara kepuasan diet biasa telah memenuhi standar minimal pelayanan. Terdapat beberapa siklus dengan sisa makanan yang tinggi. Perlunya evaluasi terkait menu pada siklus tersebut agar pelayanan makanan dapat memberikan pelayanan yang lebih optimal.

Kata Kunci : diet biasa, diet lunak, sisa makanan, tingkat kepuasan

**FACULTY OF HEALTH SCIENCE
SILIWANGI UNIVERSITY
TASIKMALAYA
NUTRITION STUDY PROGRAM
2025**

ABSTRACT

ASTRI ZULFAH AZZAHRA

**OVERVIEW OF PATIENT SATISFACTION LEVELS WITH SOFT DIETS
AND REGULAR DIETS VIEWED FROM FOOD WASTE**

Food service for inpatient patients is one of the important services aimed at providing food with optimal nutrition to help the patient's healing process. The success of food service can be seen through aspects of satisfaction and food leftovers. Food service is said to be successful if patient satisfaction is $\geq 90\%$ and patient food leftovers are $\leq 20\%$. The purpose of this study is to describe the level of satisfaction and food leftovers of patients with different diets, namely soft diet and regular diet. The research method used is a descriptive method with a cross-sectional design. This study involved 20 soft diet respondents and 20 regular diet respondents. Univariate analysis was conducted to observe the frequency distribution of satisfaction levels and food leftovers. The results showed that satisfaction with the soft diet for breakfast, lunch, and dinner was 86%, 84%, and 85%, respectively. Satisfaction with the regular diet for breakfast was 91%, and for lunch and dinner was 90%. The results of patient food leftovers showed that the highest leftovers for the soft diet were in cycle 8 and cycle 1, while the highest leftovers for the regular diet were in cycle 8. Satisfaction with the soft diet has not met the minimum service standards, while satisfaction with the regular diet has met the minimum service standards. There are several cycles with high food leftovers. The need for evaluation related to the menu in that cycle so that food service can provide more optimal service.

Keywords: regular diet, soft diet, food leftovers, satisfaction level