**ABSTRAK**  
**ANALISIS VARIASI MENU LAUK HEWANI DAN NABATI DENGAN KEPUASAN PASIEN DI RSIA YASMIN PALANGKA RAYA**

**\*) Jennie Priskila Bua’ Toding, \*\*) Dwirina Hervilia, \*\*) Lamia Diang Mahalia**

**\*)Prodi DIV Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya, \*\*) Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya**

**Latar Belakang :** Sistem penyelenggaraan makanan sangat diperlukan untuk menunjang pelayanan medis di RSIA Yasmin Palangka Raya mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan yang baik dan memenuhi syarat higienis sanitasi makanan.

**Tujuan :** Menganalisis variasi menu lauk hewani dan nabati dengan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan di RSIA Yasmin Palangka Raya.

**Metode :** Rancangan penelitian menggunakan *cross sectional* dengan metode observasional.

**Hasil :** Persentase kepuasan pasien terhadap cita rasa, kematangan, keempukan, dan penampilan adalah 100% dalam kategori suka dan nilai terendah 83,3% pada penampilan warna lauk hewani. Berdasarkan tingkat kepuasan terhadap lauk hewani, lauk nabati di kategori cukup puas 80,7%. Selama 5 hari penelitian diketahui bahwa zat gizi yang terkandung pada lauk hewani adalah 1276,68 kalori dan protein 133 gram, dan lauk nabati 865,68 kalori dan protein 49,6 gram.

**Kesimpulan :** Pengamatan 5 (lima) hari di RSIA Yasmin Palangka Raya, dari kesesuaian warna dan rasa dalam kategori sesuai, dari segi cita rasa dikategorikan suka, dan dari segi kepuasan didapatkan cukup puas.

xii + 79 hlm; 2018;8 tabel; 13 gambar

**Daftar Pustaka**: 34 buah (1992-2016)

**Kata Kunci** : variasi menu, cita rasa, kepuasan pasien