

## HUBUNGAN PENAMPILAN, RASA DAN KERAMAHAN PENYAJIAN TERHADAP SISA MAKANAN PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD AROUKA SOLOK

Nurhamidah<sup>1\*</sup>, Yensasnidar<sup>1</sup>, Elsa Manora<sup>1</sup>

*Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang  
Jalan Adinegoro KM 17 Simpang Kalumpang Padang*

*\*Email: nurhamidah\_29@yahoo.com*

### ABSTRACT

Nutrition services in the hospital are services provided and adapted to the circumstances patient based on clinical states, nutritional and the body's metabolism status. The success of a food establishment is often associated with the remaining food consumed by the patient. This study aims to determine the relationship of the quality, hospitality and the accuracy of serving food to the rest of soft foods in hospitalized patients at the Hospital Arosuka Solok. The desain study is a cross sectional. Samples were taken by using accidental sampling, with a total samples of 50 people (Adults around 17 and above of age). The result of univariate shows that patient leave the soft foods served. Statistical test results show the appearance of food, taste, hospitality presenter officials relationship the remaining soft food patients. While the result of statistical of the timeliness of presentation does not significant relationship ( $p=0.05$ ). It is hopped installation of officers Arosuka Hospital nutrition increase the quality in the taste of food by providing training and comparative study so that the food processing personnel can produce high quality food. The nutritionist of the hospital should monitor food taste before serving it and can take care of serving method which includes food serving color, shape and place so that, the food appearance will be attractive.

Keywords: Food Quality, Officer's Hospitality, Remaining Soft Food

### PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh (Kemenkes RI, 2013). Pelayanan gizi mulai dijadikan tolak ukur mutu pelayanan di rumah sakit karena makanan merupakan kebutuhan dasar manusia dan sangat dipercaya menjadi faktor penghambat dan pembantu penyembuhan penyakit. Pelayanan makan pasien di rumah sakit bertujuan untuk mencukupi kebutuhan zat-zat gizi pasien guna menunjang proses penyembuhan dan mencapai status gizi optimal (Nida, 2011). Keadaan pasien berhubungan dengan bentuk makanan yang akan diberikan.

Makanan orang sakit dibedakan dalam makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair (Almatsier, 2006). Salah satu bentuk makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien yaitu makanan lunak.

Makanan lunak diberikan kepada pasien yang secara fisik tidak dapat mengonsumsi makanan biasa. Kelemahan dari makanan lunak adalah kadar air yang tinggi sehingga volumenya besar, dan bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang. Hal ini seringkali membuat makanan menjadi hambar sehingga dapat mempengaruhi daya terima pasien yang pada akhirnya terdapat sisa makanan dipiring (Moehyi, 1992).

Sisa makanan merupakan salah satu penilaian mutu makanan. Pelayanan gizi dalam

standar pelayanan minimal rumah sakit ditetapkan bahan makanan yang dihabiskan oleh pasien minimal 80% dari makanan yang disajikan, atau makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien  $\leq 20\%$  (Depkes RI, 2008).

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Arosuka merupakan salah satu rumah sakit pemerintah di kabupaten Solok yang memiliki pelayanan rawat jalan dan rawat inap, yang terdiri dari 112 kapasitas tempat tidur diantaranya kelas I sebanyak 16 tempat tidur, kelas II sebanyak 22 tempat tidur, kelas III sebanyak 60 tempat tidur, kamar bayi sebanyak 4 tempat tidur, kamar isolasi sebanyak 4 tempat tidur, kamar operasi sebanyak 2 tempat tidur dan kamar bersalin sebanyak 4 tempat tidur. Dari hasil survei awal yang dilakukan pada pasien dengan jenis makanan lunak selama 2 hari, rata – rata menyisakan 30,2% makanan setiap harinya. Data ini diatas 20% persentase minimal sisa makanan menurut (Depkes RI, 2008).

## METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan pendekatan survey dengan desain *cross sectional*, yang dilaksanakan diruang rawat inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok pada bulan Maret – April 2018 dengan jumlah sampel sebanyak 50 orang. Teknik pengumpulan data menggunakan kuisisioner melalui wawancara pada pasien mengenai penampilan makanan, rasa makanan, dan keramahan petugas penyaji makanan, sedangkan untuk waktu penyajian makanan dengan melakukan observasi langsung terhadap petugas penyaji makanan serta penimbangan secara langsung terhadap sisa makanan pasien. Alat timbang yang digunakan adalah timbangan digital merek Cook Master memiliki tingkat ketelitian 1 gram dengan kapasitas 3 kg. Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif dan statistika inferensial dengan uji chi-square.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

RSUD Arosuka dipimpin oleh seorang Direktur dibantu oleh subbagian Kepegawaian,

subbagian Perencanaan, subbagian Keuangan, seksi Pelayanan Medis, seksi Keperawatan, seksi SDM, seksi Penunjang Medis, seksi Penunjang Non Medis, seksi Logistik, instalasi, Komite Medik, dan staf medis fungsional dengan kapasitas keperawatan 62 buah tempat tidur. Responde pada penelitian ini berjumlah sebanyak 50 orang dengan berbagai tingkat umur dan yang paling besar persentasenya adalah golongan umur 37 – 45 tahun (26,0%) dengan jenis kelamin 28 orang (56,0%) adalah laki-laki.

### Penampilan Makanan

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa responden yang menilai penampilan makanan di RSUD Arosuka kurang menarik sebanyak 30 orang (60,0%). Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian (Nurhayati, 2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang yaitu dari 35 pasien, hampir seluruhnya menyatakan penampilan makan menarik.

Pada Tabel 2, dari keseluruhan aspek penampilan makanan, 28 orang (56,0%) responden menyatakan besar porsi yang disajikan di RSUD Arosuka terlalu besar. Sedangkan dari penampilan yang menyatakan kurang menarik yaitu makanan pokok sebanyak 31 orang (62,0%) dapat dilihat pada Tabel 3. Hal ini mungkin dipengaruhi karena responden kurang memahami perbandingan pembuatan makanan lunak.

### Rasa Makanan

Berdasarkan Tabel 4 lebih dari setengah total responden (60%) menyatakan rasa makanan di RSUD Arosuka Kabupaten Solok enak. Rasa makanan adalah aspek penilaian makanan yang sukar untuk dinilai secara akurat jika dibandingkan dengan tekstur dan warna makanan. Oleh karena itu, rasa makanan sangat bersifat subjektif, tergantung selera pasien yang mengkonsumsinya (Brooks & et all, 1996).

Penilaian aspek rasa makanan, responden yang paling banyak menilai aspek yang paling kurang sesuai yaitu tingkat kematangan sebanyak 22 orang atau (44,0%) responden (lihat Tabel 5). Pada setiap jenis makanan, rasa yang paling banyak dinilai kurang enak yaitu lauk hewani sebanyak 28 orang (56,0 %) dari total responden (lihat Tabel 6).

Tabel 1. Distribusi Penilaian Penampilan Makanan Lunak Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Kategori Penampilan	Frekuensi	
	N	%
Menarik	20	40
Kurang Menarik	30	60
Jumlah	50	100

Tabel 2. Distribusi Penilaian Aspek Penampilan Makanan Lunak Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Aspek Penampilan Makanan	Kategori Penilaian				Jumlah
	Menarik/Sesuai		Kurang Menarik		
	n	%	n	%	
Warna Makanan	25	50	25	50	50
Bentuk Makanan	27	54	23	46	50
Konsistensi Makanan	28	56	22	44	50
Besar Porsi	22	44	28	56	50
Cara Penyajian	28	56	22	44	50

Tabel 3. Distribusi Penampilan Makanan Lunak Menurut Jenis Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Aspek Penampilan Makanan	Kategori Penilaian				Jumlah
	Menarik/Sesuai		Kurang Menarik		
	n	%	n	%	
Makanan Pokok	19	38	31	62	50
Lauk Hewani	24	48	26	52	50
Lauk Nabati	26	52	24	48	50
Sayur	21	42	29	58	50
Buah	33	66	17	34	50

Tabel 4. Distribusi Penilaian Rasa Makanan Lunak Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Kategori Rasa	Frekuensi	
	n	%
Enak	30	60
Kurang Enak	20	40
Jumlah	50	100

Kurangnya persepsi pasien terhadap cita rasa makanan yang disajikan disebabkan karena tidak adanya standar dalam penyediaan dan pengolahan makanan, disamping itu kurangnya

keterampilan petugas dalam mengolah makanan. Karena disamping makanan harus mengandung cita rasa yang tinggi agar memuaskan bagi pasien. Makanan bagi orang

sakit bukan hanya memberikan rasa kenyang tapi juga sebagai alat penyembuh. Untuk itu agar makanan yang disajikan dapat dikonsumsi oleh pasien maka makanan tersebut harus mempunyai cita rasa yang tinggi yaitu makanan yang disajikan dengan warna dan penyajian menarik, menimbulkan bau/aroma yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat.

#### **Ketepatan Waktu Penyajian Makanan**

Makanan dikatakan tepat waktu bila 90% sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan (Depkes RI, 2008). Berdasarkan Tabel 7 sebagian besar responden yaitu 47 orang atau (94,0%) menyatakan mendapatkan makanan tepat waktu atau sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Penelitian ini sama halnya dengan penelitian (Yulia, 2017) di Puskesmas

Baso bahwa sebagian besar responden mendapat makanan sesuai jadwal yang telah ditetapkan.

#### **Keramahan Petugas Penyaji Makanan**

Keramahan petugas penyaji pasien rawat inap RSUD Arosuka Kab. Solok dapat dilihat pada Tabel 8. Berdasarkan Tabel 8 persepsi pasien terhadap sikap petugas saat makanan yang disajikan menyatakan ramah sebanyak 42 orang atau (84,0 %) sedangkan yang menyatakan kurang hanya 8 orang atau (16,0%). Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Renaningtyas, 2004) di Rumah Sakit MMC Jakarta terlihat 77% pasien menyatakan sikap petugas ramah dalam pemberian makanan pada pasien.

Tabel 5. Distribusi Penilaian Aspek Rasa Makanan Lunak Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Aspek Rasa Makanan	Kategori Penilaian				Jumlah
	Enak		Kurang Enak		
	n	%	n	%	
Aroma Makanan	32	64	18	36	50
Bumbu Makanan	36	72	14	28	50
Keempukan Makanan	31	62	19	38	50
Tingkat Kematangan	28	56	22	44	50
Suhu Makanan	35	70	15	30	50

Tabel 6. Distribusi Rasa Makanan Lunak Menurut Jenis Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Aspek Rasa Makanan	Kategori Penilaian				Jumlah
	Enak		Kurang Enak		
	n	%	n	%	
Makanan Pokok	24	48	26	52	50
Lauk Hewani	22	44	28	56	50
Lauk Nabati	34	68	16	32	50
Sayur	36	72	14	28	50
Buah	46	92	4	8	50

Tabel 7. Distribusi Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Waktu Penyajian Makanan	Frekuensi	
	n	%
Tepat Waktu	47	94
Tidak Tepat waktu	3	6
Jumlah	50	100

### Sisa Makanan Lunak Pasien

Pada Tabel 9 diketahui bahwa sebagian responden yaitu 26 orang (52,0 %) memiliki sisa makanan lunak banyak. Rata-rata sisa makanan lunak pasien RSUD Arosuka Kabupaten Solok sebesar 21,2 %, sedangkan penelitian (Munawar, 2011) terhadap sisa makanan lunak juga di atas standar pelayanan minimal yaitu 31,2%.

Rata-rata sisa makanan menurut jenis makanan pada Tabel 10 yaitu sisa makanan pokok 27,0 %, lauk hewani 22,0%, lauk nabati 21,0%, sayur 28,0% dan buah 8,0%. Sisa makanan yang paling banyak adalah sayur. Hal ini sejalan dengan penelitian (Nida, 2011) di RSJ Sambang Lihum dimana sayur juga merupakan sisa makanan yang paling banyak

yaitu sebesar 67,8% dan Bentuk sayur terkadang kurang menarik juga menjadi alasan untuk menyisakan makanan. Selain itu, ada beberapa responden yang kurang menyukai sayuran.

Hasil penelitian menyatakan bahwa ada hubungan yang bermakna pada sisa makanan lunak antara responden yang menilai penampilan makanan sudah menarik dengan yang menilai kurang menarik ( $p = 0,005$ ). Responden yang menyatakan penampilan makanan kurang menarik yaitu sebanyak 21 orang (70,0 %) tidak menghabiskan makanan, dibandingkan dengan responden yang menghabiskan makanan yaitu 9 orang (30,0 %) dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 8. Distribusi Keramahan Petugas Penyaji Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Keramahan Petugas Penyaji	Frekuensi	
	n	%
Ramah	42	84,0
Kurang Ramah	8	16,0
Jumlah	50	100,0

Tabel 9. Distribusi Kategori Sisa Makanan Lunak Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Sisa Makanan Lunak	Jumlah Responden	
	n	%
Habis	24	48,0
Tidak Habis	26	52,0
Jumlah	50	100,0

Tabel 10. Distribusi Sisa Makanan Menurut Jenis Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok

Jenis Makanan	Rata-rata Sisa Makanan
Makanan Pokok	27,0%
Laik Hewani	22,0%
Laik Nabati	21,0%
Sayur	28,0%
Buah	8,0%
Rata-rata	21,2%

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Karina Puspita & Rahayu, 2011) di RSUD Dr. M Ashari Pemalang, yang menyatakan ada hubungan antara persepsi pasien mengenai cita rasa makanan dengan terjadinya sisa makanan pasien. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek utama yaitu penampilan makanan dan rasa makanan. Penelitian serupa yang dilakukan (Munawar, 2011) di RSHS Bandung pada pasien yang mendapat diet lunak, responden yang menilai penampilan makanan tidak menarik mempunyai peluang 39,6 kali menyisakan makanan banyak dibandingkan responden yang menilai makanan kurang menarik.

Pada uji statistik yang dilakukan untuk mengetahui hubungan rasa makanan terhadap sisa makanan pasien diperoleh hubungan yang bermakna ( $p= 0,003$ ) seperti yang tertera pada Tabel 12, responden yang menyatakan rasa makanan kurang enak dan tidak menghabiskan makanan sebanyak 16 orang (80,0 %). Sedangkan 10 orang (33,33 %) responden menyatakan rasa makanan enak dan tidak menghabiskan makanan. Hal ini berbeda

dengan penelitian (Aula, 2011) dengan nilai  $p$  sebesar 0,51 maka ( $p>0,05$ ) menunjukkan cita rasa tidak mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Nurhayati, 2008) di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang bahwa ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien ( $<0,05$ ). (Anggraeni, Ronitawati, & Hartati, 2017) di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang yang menyatakan  $p = 0,008$  dimana ( $p <0,05$ ) dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan pasien. Artinya, pasien yang berpendapat rasa makanan kurang enak dan memberikan sisa makanan yang lebih banyak, sedangkan responden yang menyatakan makanan enak dan menyisakan makanan lebih sedikit (Komalawati & dkk, 2015).

Sesuai dengan teori (Moehyi, 1992) bahwa rasa makanan merupakan salah satu aspek utama yang menentukan selera makan pasien, sehingga menentukan banyak atau tidaknya sisa makanan.

Tabel 11. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lunak

Penampilan Makanan	Sisa Makanan Lunak				Total		Nilai P Value
	Habis		Tidak Habis		n	%	
	n	%	n	%			
Menarik	15	75	5	25,0	20	100	0,005
Kurang Menarik	9	30	21	70,0	30	100	
Total	24	48	26	52,0	50	100	

Tabel 12. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Lunak

Rasa Makanan	Sisa Makanan Lunak				Total		Nilai P Value
	Habis		Tidak Habis		n	%	
	n	%	n	%			
Enak	20	66,67	10	33,33	30	100	0,003
Kurang Enak	4	20	16	80	20	100	
Total	24	48	26	52	50	100	

Tabel 13. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien

Ketepatan Waktu Penyajian Makanan	Sisa Makanan Lunak				Total		Nilai P Value
	Habis		Tidak Habis				
	n	%	n	%	n	%	
Tepat Waktu	23	48,94	24	51,06	47	100,0	0,1
Tidak Tepat Waktu	1	33,33	2	66,67	3	100,0	
Total	24	48,0	26	52,0	50	100,0	

Tabel 14. Hubungan Keramahan Petugas Penyaji dengan Sisa Makanan

Keramahan Petugas Penyaji	Sisa Makanan Lunak				Total		Nilai P Value
	Habis		Tidak Habis				
	n	%	n	%	n	%	
Ramah	24	57,14	18	42,86	42	100,0	0,004
Kurang Ramah	0	0	8	100,0	8	100,0	
Total	24	48,0	26	52,0	50	100,0	

Hasil uji statistik untuk mengetahui hubungan ketepatan waktu penyajian dengan sisa makanan lunak pada Tabel 13 menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan pada responden yang mendapat makanan tepat waktu atau tidak tepat waktu ( $p= 0,1$ ). Hal ini berbeda dengan penelitian (Ambarwati, 2017) di RSUD Muhammadiyah Bantul dimana ada hubungan yang bermakna antara persepsi pasien mengenai ketepatan jadwal makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien dengan nilai  $p$  sebesar 0,019 ( $p<0,05$ ). Teori yang diungkapkan oleh (Moehyi, 1992) bahwa waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang dan malam hari dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan. Bila jadwal pemberian makan tidak sesuai maka makanan yang sudah siap akan mengalami waktu tunggu sehingga pada saat makanan akan disajikan kepada pasien, makanan menjadi tidak menarik karena mengalami perubahan suhu makanan.

Hasil uji statistik yang dilakukan untuk mengetahui hubungan keramahan petugas penyaji dengan sisa makanan pada Tabel 14 memperoleh nilai  $p = 0,004$  ( $p<0,05$ ) maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan sisa

makanan lunak pada responden yang berpendapat petugas ramah dan kurang ramah.

Menurut seluruh responden, petugas sudah cukup memberikan senyum, salam dan sapa. Sebagian besar responden menyatakan petugas penyaji ramah dan menghabiskan makanan yaitu sebanyak 24 orang atau 57,14%, dan tidak ada responden yang menghabiskan makanan menyatakan petugas penyaji kurang ramah dalam menyajikan makanan (0,0%).

Hal ini sejalan dengan penelitian (Munawar, 2011) bahwa ada hubungan antara keramahan petugas penyaji makanan dengan sisa makanan pasien. Artinya, pasien yang berpendapat petugas penyaji di RSHS kurang ramah akan menyisakan sisa makanan yang lebih banyak dibanding pasien yang berpendapat petugas sudah ramah (Banker, Lisa, & et all, 2011) (Utari, 2009) (Susyani, Paryanto, & Sudargo, 2005).

## KESIMPULAN

Sebanyak 60,0% responden menyatakan total penampilan makanan yang disajikan kurang menarik, penilaian responden terhadap total rasa makanan, 40,0% responden menyatakan kurang enak, pada penilaian ketepatan waktu penyajian makanan pasien

6,0% responden tidak mendapat makanan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan rumah sakit, penilaian responden terhadap keramahan petugas penyaji makanan adalah 16,0% berpendapat petugas kurang ramah dalam menyajikan makanan, rata-rata sisa makanan lunak pasien rawat inap RSUD Arosuka Kabupaten Solok yaitu 21,2% dimana menurut (Depkes RI, 2008) masuk dalam kategori tidak habis dan belum sesuai standar pelayanan minimal rumah sakit, ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan lunak, dimana pasien yang berpendapat penampilan makanan kurang menarik tidak menghabiskan makanan, sedangkan responden yang menyatakan makanan menarik akan menghabiskan makanan, ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan lunak, dimana pasien yang berpendapat rasa makanan kurang enak tidak akan menghabiskan makanan sedangkan responden yang menyatakan makanan enak akan menghabiskan makanan, tidak ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan lunak pada responden yang mendapat makanan tepat waktu atau tidak tepat waktu di RSUD Arosuka Kabupaten Solok tahun 2018 dan ada hubungan yang bermakna antara sisa makanan pada responden yang berpendapat petugas ramah dan kurang ramah, artinya pasien yang berpendapat petugas penyaji kurang ramah tidak akan menghabiskan makanan dibanding pasien yang berpendapat petugas sudah ramah di RSUD Arosuka Kabupaten Solok tahun 2018.

#### DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Almatsier, S. (2006). *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, R. (2017). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Mutu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet di Rsu Pku Muhammadiyah Bantul*. Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Anggraeni, D., Ronitawati, P., & Hartati, L. S. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*, 9(1), 13–19.
- Aula, L. E. (2011). *Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Banker, Lisa, A., & et all. (2011). Hospital Malnutrition: prevalence, Indetification and Impact on Patients and the Health care System.
- Brooks, & et all. (1996). *Food Service in Institution 4th Edition*. USA: John Willey and Sons Inc.
- Depkes RI. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI.
- Karina Puspita, D., & Rahayu, S. R. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Menyisakan Makanan Pasien Diit Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), 120–126.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes.
- Komalawati, D., & dkk. (2015). Pengaruh Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Umum Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Nutrisi*, 6(1).
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Munawar, A. (2011). *Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan, dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP DR Hasan Sadikin*. FKM Universitas Indonesia.
- Nida, K. (2011). *Faktor-faktor Yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.
- Nurhayati. (2008). *Hubungan antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RS Mohamad Ridwan Meuraksa Kesdam Jaya*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Renaningtyas, D. (2004). Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati

- Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1).
- Susyani, Paryanto, E., & Sudargo, T. (2005). Akurasi Petugas Dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Skala Comstock 6 Poin. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 2(1).
- Utari, R. (2009). *Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yulia, R. (2017). *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat inap Puskesmas Baso*.