

Hubungan Kepuasan Makan dengan Sisa Makanan Pasien Diet di Rumah Sakit Slamet Riyadi Surakarta

Dewi Marfuah^{1*}, Fina Nurrahma², Nisrina Qurratu³, 'Aini, Nuralif Sutrisno⁴

Fakultas Ilmu Kesehatan, Program Studi S1 Gizi, Institut Teknologi Sain dan Kesehatan PKU Muhammadiyah Surakarta, Surakarta, Indonesia

Email: ^{1*}dewimarfuah@itspku.ac.id, ²finanurrahma21@gmail.com, ³runazyn1210@gmail.com,

⁴alifsutrisno110@gmail.com

Email Coresponding Author:dewimarfuah@itspku.ac.id

Abstrak- Banyaknya sisa makanan pasien di rumah sakit menggambarkan pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan dapat dijadikan sebagai salah satu indikator untuk mengevaluasi keberhasilan dalam pelayanan gizi di rumah sakit. Tingginya angka sisa makanan dapat mengakibatkan asupan gizi tidak adekuat hingga malnutrisi pada pasien. Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kepuasan makan dengan sisa makanan pada pasien diet rawat inap. Metode: Penelitian analisis deskriptif dengan desain studi *cross sectional*. Cara pengambilan sampel pada penelitian ini adalah simple *purposive sampling*, dengan jumlah sampel sebanyak 21 orang. Penelitian ini menggunakan variabel dependen yaitu sisa makanan dan variabel independen yaitu sisa makanan pada pasien rawat inap berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur. Instrumen pengambilan data penelitian ini adalah dengan observasi sisa makanan dilakukan dalam satu kali makan dalam satu hari, kuesioner survei kepuasan pasien. Hasil: Dalam penelitian ini ditemukan sebagian sampel mempunyai tingkat kepuasan puas sebanyak 12 orang (57,14%), sebagian besar sampel tidak mempunyai sisa makanan sedikit sebanyak 12 orang (57,14%), dan tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien di RS TK III 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta.. Kesimpulan: tidak ada hubungan kepuasan makan dengan sisa makanan pasien diet rawat inap. Evaluasi dan peningkatan mutu pelayanan terhadap penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat meningkatkan kepuasan makan pada pasien rawat inap sehingga dapat menurunkan sisa makanan.

Kata Kunci: Kepuasan Makan, Sisa Makanan, Pasien Diet

Abstract-Background: The large amount of food left over by patients in hospitals reflects less than optimal food provision, so that food waste can be used as an indicator to evaluate the success of nutrition services in hospitals. High levels of food waste can result in inadequate nutritional intake and even malnutrition in patients. Objective: This study aims to analyze eating satisfaction with food waste in inpatient diet patients. Method: Descriptive analysis research with a cross sectional study design. The sampling method in this research was simple purposive sampling, with a total sample of 21 people. This research uses a dependent variable, namely food waste and an independent variable, namely food waste in inpatients in the form of staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes, vegetables. The data collection instrument for this research was observation of food waste carried out at one meal in one day, patient satisfaction survey questionnaire. Results: In this study, it was found that some of the samples had a satisfaction level of 12 people (57.14%), most of the samples had no leftovers, as many as 12 people (57.14%), and there was no relationship between the level of patient satisfaction and leftovers. patient food at TK III Hospital 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta.. Conclusion: there is no relationship between meal satisfaction and food waste in inpatient diet patients. Evaluation and improvement of the quality of service regarding the provision of food in hospitals can increase meal satisfaction in inpatients so that it can reduce food waste.

Keywords: Meal Satisfaction, Food Waste, Diet Patients

1. PENDAHULUAN

Pelayanan gizi di rumah sakit mencakup upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, baik untuk pasien rawat inap maupun rawat jalan, dengan tujuan meningkatkan kesehatan melalui pendekatan preventif, promotif, kuratif, dan rehabilitatif. Penyelenggaraan makanan dalam pelayanan gizi rumah sakit melibatkan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan kepada pasien, dengan tujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang sesuai (kemenkes RI, 2013).

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah pelayanan yang diberikan Rumah Sakit (RS) kepada pasien yang disesuaikan dengan keadaan klinis status gizi dan kondisi metabolisme tubuh pasien. PGRS diberikan untuk memperbaiki dan meningkatkan gizi, makanan dan dietetik masyarakat, kelompok dan individu, yang merupakan serangkaian kegiatan meliputi pengumpulan, pengolahan dan analisis data serta penerapan monitoring dan evaluasi gizi pasien terhadap makanan dan dietetik guna tercapainya status kesehatan yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan di piring (plate waste) merujuk pada makanan yang disajikan kepada pasien namun tidak habis dikonsumsi, dan biasanya dihitung sebagai persentase dari jumlah makanan yang disajikan. Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan pelayanan gizi pada pasien rawat inap dapat dilihat dari perkembangan status gizi pasien dan jumlah makanan yang tersisa. Salah satu cara untuk mengevaluasi kualitas pelayanan gizi adalah dengan mencatat jumlah makanan yang tidak habis. Jika sisa makanan ini terus dibiarkan, dalam jangka panjang dapat mempengaruhi status gizi pasien dan menyebabkan malnutrisi (Nafies, 2016).

Sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor eksternal, seperti kualitas pelayanan makanan, rasa dan penampilan makanan, cara penyajian, jadwal makan, makanan yang dibawa dari luar, sikap petugas, serta suasana ruang perawatan. Kualitas pelayanan makanan sendiri dapat dinilai dari aspek penampilan dan rasa makanan.

Kualitas penyelenggaraan makan diorientasikan kepada kepuasan pasien dengan memperhatikan berbagai hal antara lain penampilan makanan, cita rasa makanan, kebutuhan alat, ketepatan waktu dalam menghadirkan makanan serta sikap dan perilaku dari petugas dalam menghadirkan makanan yang secara langsung ataupun tidak langsung bisa mempengaruhi selera makanan pasien (Damayanti, 2017). Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Kepuasan adalah salah satu aspek penting dalam menilai kualitas pelayanan kesehatan, yang mempengaruhi perilaku masyarakat selanjutnya. Meskipun penilaian ini belum sepenuhnya mencerminkan apakah pelayanan kesehatan tersebut berkualitas atau tidak, namun dapat menunjukkan sejauh mana kebutuhan masyarakat akan pelayanan kesehatan tersebut terpenuhi. Menurut Armstrong (Mandasari & Tama, 2013), kepuasan konsumen merupakan suatu tingkat yang mana anggapan terhadap suatu produk sesuai dengan harapan dari konsumen. Tingkat kepuasan penyajian menu makanan adalah salah satu aspek penilaian terhadap kualitas atau mutu penyajian menu.

2. KERANGKA TEORI

Kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan gizi sangat mempengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan dan berimplikasi pada peningkatan pemasukan rumah sakit. Beberapa masalah yang seringkali terjadi berkaitan dengan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan salah satunya jenis makanan yang dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat akan menyebabkan pasien merasa bosan. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makan pasien berkurang (Prawiningdyah, 2019).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk karena tidak diperhatikan keadaan gizinya. Hal tersebut diakibatkan karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi tubuh untuk perbaikan organ tubuh (PGRS, 2013). Terjadinya sisa makanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor internal meliputi keadaan klinis dan patofisiologis penyakit seperti perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap, gangguan menelan, stress dan lamanya perawatan. Faktor eksternal meliputi mutu makanan seperti rasa, aroma, besar porsi, tekstur, variasi menu, dan kebersihan alat (Juniarti NK, 2017).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain atau rancangan penelitian observasi dengan menerapkan pendekatan *cross sectional*. Menurut Notoatmojo (2010), dalam penelitian *cross sectional* peneliti dapat melakukan kajian terhadap dinamika hubungan antara faktor-faktor resiko yang diduga memiliki pengaruh, melalui pendekatan, pengamatan serta pengumpulan data, variabel yang diamati yaitu hubungan tingkat kepuasan makan pasien dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit TK.III 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta. Pemilihan sampel dilakukan dengan *purposive*

sampling dengan kriteria inklusi adalah penjamah makanan yang dapat membaca dan bersedia menjadi sampel, sehingga sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 21 orang. Kriteria Inklusi: pasien rawat inap yang mendapat bentuk makanan lunak di RS TK III 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta.

Penelitian ini sebelum pengambilan data, peneliti menyampaikan penjelasan kepada sampel tentang penelitian yang dilakukan dan sampel telah menyatakan kesediaan menjadi sampel, sehingga tidak ada unsur pemaksaan dalam penelitian ini. Variabel dalam penelitian ini terdiri dari variabel bebas yaitu tingkat kepuasan makan pasien, variabel terikatnya adalah sisa makan pasien. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara kepada sampel. Kepuasan makan pasien diperoleh dengan menggunakan kuesioner dan sisa makan diperoleh dengan menggunakan comstok. Analisa data dilakukan dengan menggunakan program SPSS for windows versi 26.0. Data dianalisis secara statistik dengan proses sebagai berikut : analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan karakteristik setiap variabel dan analisis bivariat merupakan analisa yang dilakukan terhadap dua variabel yang diduga berhubungan atau berkorelasi menggunakan *rank spearman*.

4. HASIL

4.1 Hasil Penelitian

1. Karakteristik Sampel

a. Jenis Kelamin Sampel

Jenis kelamin sampel pada penelitian ini terdiri dari laki-laki dan perempuan. Karakteristik jenis kelamin sampel dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1. Karakteristik Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	%
Laki-laki	11	52,8
Perempuan	10	47,61
Total	21	100

Berdasarkan tabel 1 karakteristik sampel menurut jenis kelamin diketahui sebagian besar berjenis kelamin laki-laki sebanyak 11 pasien (52,38 %).

b. Jenis Diet Sampel

Jenis diet sampel pada penelitian ini terdiri dari diet RG,DM,TKTP,RL,Lambung dan diet bebas, karakteristik sampel menurut jenis diet dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 2. Karakteristik Jenis Diet

Jenis Diet	n	%
RG	4	19,04
TKTP	2	9,52
DM	3	14,28
Lambung	1	4,76
Rendah Lemak	2	9,52
Bebas	9	42,85
Total	21	100 %

Berdasarkan tabel 2 karakteristik sampel menurut jenis diet diketahui sebagian besar sampel memiliki diet bebas sebanyak 9 pasien (42,85 %).

2. Tingkat Kepuasan Pasien

Tingkat kepuasan pasien merupakan salah satu indikator untuk menilai mutu pelayanan kesehatan. Berikut data kepuasan pasien pada penelitian ini:

Tabel 3. Tingkat Kepuasan Pasien

Tingkat Kepuasan	n	%
Tidak Puas	2	9,52
Puas	12	57,14
Sangat Puas	7	33,33

Total	21	100 %
--------------	----	-------

Berdasarkan tabel 3 diatas dapat diketahui bahwa sebanyak 12 pasien (57,14%) menyatakan puas terhadap makanan dan pelayanan gizi yang diberikan oleh Instalasi Gizi RS TK III 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta.

3. Sisa Makanan Pasien

a. Makan Pagi

Tabel 4. Sisa Makanan Pagi

Sisa Makanan	Makanan pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur	
	n	%	n	%	n	%	n	%
0 %	10	47,61	18	85,71	7	33,3	11	52,3
25 %	8	38,09	2	9,52	4	19,0	4	19,0
50 %	1	4,7	0	0	5	23,8	2	9,52
75 %	0	0	0	0	0	0	1	4,7
95 %	1	4,7	0	0	0	0	1	4,7
100 %	1	4,7	1	4,7	5	23,8	2	9,52
Total	21	100	21	100	21	100	21	100

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa sisa makan pagi paling banyak ada pada lauk nabati dengan sisa makanan 100 % sebanyak 5 orang (23,8%).

b. Makan Siang

Tabel 5. Sisa Makan Siang

Sisa Makanan	Makanan pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur	
	n	%	n	%	n	%	n	%
0 %	12	57,14	20	95,23	11	52,38	15	71,42
25 %	4	19,04	0	0	3	14,28	4	19,04
50 %	0	0	0	0	1	4,7	2	9,52
75 %	4	19,04	0	0	3	14,28	0	0
95 %	1	4,7	0	0	1	4,7	0	0
100 %	0	0	1	4,7	2	9,52	0	0
Total	21	100	21	100	21	100	21	100

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat diketahui bahwa sisa makan siang paling banyak ada pada lauk nabati dengan sisa makanan 100% sebanyak 2 orang (9,52%) dan sisa makanan 75% sebanyak 3 orang (14,28%).

c. Makan Sore

Tabel 1. Sisa Makan Sore

Sisa Makanan	Makanan pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur	
	n	%	n	%	n	%	n	%
0 %	10	47,61	18	85,71	12	57,14	12	57,14
25 %	10	47,61	2	9,52	6	28,57	4	19,04
50 %	1	4,7	0	0	1	4,7	2	9,52
75 %	0	0	0	0	1	4,7	2	9,52
95 %	0	0	0	0	1	4,7	1	4,7
100 %	0	0	1	4,7	0	0	0	0
Total	21	100	21	100	21	100	21	100

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat diketahui bahwa sisa makan sore paling banyak terdapat pada lauk hewani dengan sisa makanan 100 % sebanyak 1 orang (4,7%).

d. Kategori Sisa Makanan Pasien

Tabel 2. Kategori Sisa Makanan Pasien

Kategori Sisa	n	%
Sedikit	12	57,1
Banyak	9	42,8
Total	21	100

Dari total 21 pasien dengan 6 jenis diet yang berbeda, dalam satu hari makan terdapat 12 pasien dengan sisa makanan yang tergolong sedikit dan 9 pasien dengan sisa makanan yang tergolong masih banyak. Hal ini dapat dipengaruhi oleh berbagai macam hal baik dari segi penyakit, nafsu makan ataupun jenis makanan pasien.

4. Analisis Bivariat

Tabel 3. Analisis Bivariat

Variabel	Nilai (r)	Nilai (p)
Kepuasan Pasien Sisa Makanan	-0,47	0,840

**Rank Spearman*

Berdasarkan hasil uji *rank spearman* pada tabel diatas, menunjukkan bahwa nilai $p = 0,840$ yang artinya tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien pada penelitian ini. Nilai $r = -0,47$ yang artinya tingkat korelasi antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien tergolong sedang.

Berdasarkan tabel 3 diatas dapat diketahui bahwa sebanyak 12 pasien (57,14%) menyatakan puas terhadap makanan dan pelayanan gizi yang diberikan oleh Instalasi Gizi RS TK III 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta. Komponen penting dalam kesuksesan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah berorientasi pada kepuasan pasien. Kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makan dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan (Hartwell, 2006). Kepuasan pasien terhadap makanan diidentifikasi dari sisa makanan dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan. Selain itu kepuasan juga dipengaruhi oleh performa petugas yang menghadirkan makanan. Performa petugas sangat berpengaruh terhadap kepuasan pasien karena mempunyai proporsi pelayanan terbesar di rumah sakit (Nafiah, 2011).

Data terkait sisa makanan diperoleh dengan metode visual comstock dan survei kepuasan didapatkan dari hasil kuesioner survei kepuasan. Visual Comstock adalah metode survei konsumsi makanan dengan taksiran visual terhadap hasil pengamatan sisa makanan. Metode ini dipilih dengan pertimbangan tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, waktu relatif lebih singkat, dapat menghemat biaya dan mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Jenis makanan yang diteliti terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Cara pengamatan dan pencatatan visual comstock dilakukan dengan melihat sisa makanan pasien yang diletakkan di troli tempat penyimpanan piring kotor yang tersedia di masing-masing koridor ruangan rawat inap sebelum dilakukan clear up atau pembersihan oleh pramusaji. Ketentuan metode visual comstock yaitu tidak ada makanan yang tersisa (0%), makanan tersisa ¼ porsi (25%), makanan tersisa ½ porsi (50%), makanan tersisa ¾ porsi (75%), dan makanan tidak dikonsumsi sama sekali (100%) (Fadilla, Rachmah and Juwariyah, 2020).

Dari total 21 pasien dengan 6 jenis diet yang berbeda, dalam satu hari makan terdapat 12 pasien dengan sisa makanan yang tergolong sedikit dan 9 pasien dengan sisa makanan yang tergolong masih banyak. Hal ini dapat dipengaruhi oleh berbagai macam hal baik dari segi penyakit, nafsu makan ataupun jenis makanan pasien.

Sebagaimana prinsip makanan lunak bahwa makanan yang disajikan kepada pasien sebaiknya tidak melalui proses penggorengan, dimungkinkan rasa lauk nabati menjadi kurang diterima. Proses penggorengan memperbaiki cita rasa dan penampilan makanan (Almatsier, 2004). Selain itu frekuensi pengulangan variasi lauk nabati yang sama dan terlalu sering dalam waktu berdekatan

seperti tahu dan tempe dimungkinkan menjadi penyebab banyaknya sisa makan lauk nabati (Ariefudin, 2009).

Berdasarkan hasil uji *rank spearman* pada tabel diatas, menunjukkan bahwa nilai $p = 0,840$ yang artinya tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien pada penelitian ini. Nilai $r = -0,47$ yang artinya tingkat korelasi antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien tergolong sedang. Sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh berbagai macam hal, seperti nafsu makan yang menurun, penyakit atau bahkan menu makanan yang diberikan pada pasien. Hal ini dikarenakan setiap jenis diet memiliki pantangan makanan masing-masing.

Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Dipura (2017) di RSUD dr. H. Soewondo Kendal menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara kepuasan dengan sisa makanan pasien. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan responden adalah selera makan dan pendapat responden mengenai makanan yang disajikan. Penilaian responden terhadap pelayanan makanan meliputi penampilan dan rasa makanan yang dapat mempengaruhi selera makan responden melalui indera penglihatan dan pengecap. Begitupun menurut Semedi (2013) responden yang merasa puas dengan pelayanan makanan, mempunyai dampak terhadap asupan makanan yang tinggi dan sisa makanan yang sedikit.

Tidak adanya hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh faktor lain seperti kondisi kesehatan pasien, selera makan pasien, keterbatasan diet dan faktor psikologis pasien. Pada penelitian ini pasien yang dijadikan sampel adalah pasien yang mendapatkan diet sehingga menu yang diperoleh ada keterbatasan rasa yang dapat berpengaruh terhadap sisa makanan. Dimungkinkan juga disebabkan karena beberapa pasien konsumsi makanan dari luar yang dapat mengurangi asupan makan yang berasal dari rumah sakit. Moehyi (2005), menyatakan bahwa makanan yang dikonsumsi oleh pasien yang berasal dari luar rumah sakit akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan, akan menimbulkan rasa bosan karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi dan menyebabkan pasien mencari makanan tambahan dari luar rumah sakit atau jajan, sehingga kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tersebut tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi, maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak rumah sakit tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang ada, didapatkan kesimpulan bahwa :Sebagian sampel mempunyai tingkat kepuasan puas sebanyak 12 orang (57,14%), Sebagian besar sampel tidak mempunyai sisa makanan sedikit sebanyak 12 orang (57,14%), Tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan pasien di RS TK III 04.06.04 Slamet Riyadi Surakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- AKG. (2013). Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitamin yang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013.
- Almatsier, S. (2012). Penuntun Diet (Edisi Baru ed.). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utamal.
- Anggraeni, R. R. (2016). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan yang Disajikan di Rumah Sakit Condong Catur Yogyakarta. Skripsi, 178.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Statistik Penduduk Lanjut Usia. Retrieved Maret Rabu, 2021, from www.bps.go.id>2019/12/20
- Dipura N, Mulyasari I, Purbowati. 2017. Hubungan antara Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan Pada Pasien Di RSUD dr. H. Soewondo Kendal. Vol.9, no.21.
- Esabela, I. I., Setyowati, S., & LWS, W. L. (2018). Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Makanan Menurut Karakteristik Pasien di RSUD Hanau, Kabupaten Seruyan, Kalimantan Tengah. Penelitian.
- Hartati, S. B. (2019). Penuntun Diet dan Terapi Gizi (4 ed.). Jakarta: EGC.
- Irfiani (2017). Hubungan antara Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSU Aminah Blitar.
- Juniarti, N. K. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di RSUD Sanjiwani Gianyar. Universitas Dhyana Pura
- Kemenkes RI. (2012). Pedoman Pelayanan Gizi Lanjut Usia.

- Kemenkes, R. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes, RI. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. Retrieved Maret Rabu, 2021, from <http://bprs.kemkes.go.id>
- Laporan Survey Kepuasan Pelayanan Gizi. Gianyar.2020 Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani.
- Nurqisthy, A., Andriani, M., & Muniroh, L. (2016). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Pasien di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. Penelitian.
- Penyakit Berdasarkan Klasifikasi Umur Menurut WHO. (2020). Retrieved Maret Rabu, 2021, from www.Sehatq.com.Risiko
- Permenkes. (2020). No.3 tahun 2020 Klasifikasi dan Perijinan Rumah Sakit.
- PGRS (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI.
- Rachmawati, I., & Afridah, W. (2014). Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien. Skripsi, 9.
- Rosma, A. (2015). Tingkat Kepuasan Pasien Kepada Pelayanan Makanan di Rumah Sakit 'AISYIYAH PURWOREJO. Skripsi, 148.
- Semedi, P, Kartasurya M.I, Hagnyonowati. 2013. Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak. Vol. 2, No. 1, Desember 2013: 32-41
- Supariasa, I. N., (2019). *Asuhan Gizi Klinik (Terbaru ed.)*. Jakarta: EGC.
- Wahyunani, B. D., Susilo, J., & Sari, L. W. (2017). Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang VIP Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. Penelitian.
- Zahara (2019). *Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran*. Jakarta