

RASA, PENAMPILAN, DAN SISA SAYURAN PASIEN ANAK DI RUMKITAL DR. RAMELAN SURABAYA

Vegetables Taste, Appearance, and Waste in Pediatric Patients at Dr. Ramelan Naval Hospital Surabaya

Padella Dian Julia Armadita¹, Suzanna Primadona², Trias Mahmudiono¹

¹Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya, Indonesia

²Sub Departemen Gizi, Rumkital Dr. Ramelan, Surabaya, Indonesia

E-mail : padella.dian.julia-2014@fkm.unair.ac.id

ABSTRAK

Sisa makanan pasien perlu mendapat perhatian karena makanan yang dikonsumsi pasien akan membantu masa penyembuhan dengan memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi. Sementara itu, masih banyak rumah sakit yang mempunyai sisa makanan di atas 20 persen. Faktor internal dan eksternal pasien diketahui berhubungan terhadap adanya sisa makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa sayuran pada pasien anak di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Penelitian *cross sectional* ini melibatkan 32 responden yang merupakan pasien anak berusia 2-12 tahun dan dirawat di ruang rawat inap kelas II dan III. Pengumpulan data primer pada penelitian ini dilakukan melalui wawancara langsung dan observasi sisa sayuran diukur dengan metode *Comstock*. Analisis *Chi square* dilakukan untuk mengetahui hubungan antara rasa dan penampilan makanan dengan sisa sayuran. Penelitian ini menunjukkan bahwa dari empat komponen rasa dan lima komponen penampilan sayuran tidak ada yang berhubungan dengan sisa sayuran dengan nilai $p > 0,05$. Namun, beberapa komponen seperti rasa, konsistensi, cara penyajian, dan besar porsi memiliki perbedaan persentase sisa sayuran yang cukup besar jika dilihat dari penilaian kesesuaian oleh responden terhadap aspek tersebut.

Kata kunci: penampilan makanan, rasa makanan, sayuran, sisa makanan

ABSTRACT

Food waste should get the attention because it will contribute to recovery time during illness as fulfilling the energy and nutrients need. Meanwhile, many hospitals are having leftover food more than 20 percent. Internal and external factor have correlation with it. This study aimed to analyze the relation between vegetables taste, appearance and waste vegetables among pediatric patients in Dr Ramelan Naval Hospital, Surabaya. This research was a cross sectional study. The samples were 32 children aged 2-12 years old whom hospitalized in class II and III patient rooms. The primary data was collected by interview and observation. Vegetables waste measured by Comstock form. Chi square test was used to analyze the relation between the taste, appearance and waste of vegetables. The result showed that there was no correlation between vegetables waste with four aspects of taste and five aspect of appearance (p value > 0.05). Nonetheless, taste, consistency, plating method, and portion tend to have a big difference on vegetables waste.

Keywords: food appearance, food waste, leftover food, vegetables

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pelayanan gizi yang ada di rumah sakit. Kegiatan ini meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu melalui penilaian sisa makanan. Sisa makanan juga menjadi salah satu standar dalam pelayanan minimal rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Menurut standar tersebut, sisa makanan oleh pasien tidak lebih dari 20 persen.

Ada beberapa faktor yang menyebabkan pasien menyisakan makanan dari rumah sakit. Faktor tersebut dibedakan menjadi faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal yaitu faktor yang mempengaruhi dari luar diri individu (Peter dan Walton, 2011). Faktor ini meliputi variasi menu, ketepatan waktu makan, sikap petugas distribusi, mutu makanan, rasa makanan, penampilan makanan, dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit. Rasa makanan dapat ditinjau dari beberapa indikator, seperti aroma, tekstur, tingkat kematangan makanan, dan rasa bumbu. Penampilan dapat ditinjau dari bentuk, warna, konsistensi, cara penyajian, dan besar porsi (Moehji, 2002). Faktor internal yaitu faktor

yang berasal dari dalam diri individu. Faktor ini meliputi kebiasaan makan, keadaan psikis, nafsu makan, gangguan pencernaan, aktivitas fisik, dan konsumsi obat.

Penelitian yang dilakukan di RSUP dr. Kariadi Semarang pada tahun 2014 menunjukkan bahwa jenis makanan yang masih disisakan sebanyak $\geq 75\%$ porsi yang disajikan. (Puruhita *et al.*, 2014). Berdasarkan standar minimal pelayanan rumah sakit, sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien harus tidak lebih dari 20% porsi yang disajikan (Kemenkes RI, 2013). Sebagian besar sisa makanan yang disisakan pada penelitian tersebut yaitu sayuran, lauk hewani, dan lauk nabati. Kondisi ini dapat berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi yang tidak optimal yang kemudian dikhawatirkan dapat menghambat penyembuhan pasien.

Sisa makanan perlu mendapat perhatian karena makanan yang dikonsumsi pasien akan membantu memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi. Kebutuhan energi dan zat gizi yang tercukupi dengan optimal diharapkan dapat membantu mempercepat penyembuhan penyakit. Saat ini, belum ada penelitian yang membahas tentang sisa makanan pada anak di Rumkital Dr. Ramelan. Oleh karena itu, peneliti melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui faktor eksternal yang berhubungan dengan adanya sisa makanan sayuran pada pasien anak.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian *cross sectional*. Tempat berlangsungnya penelitian ini yaitu di ruang rawat inap kelas II dan III pada

ruang DI, DII, dan paviliun V Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien anak di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Jumlah responden dari studi ini sebanyak 32 pasien anak yang telah dirawat inap minimal selama 24 jam dengan usia 2-12 tahun.

Variabel yang diteliti pada penelitian ini adalah sisa makanan, penampilan makanan, dan rasa makanan. Dari indikator rasa, aspek yang dinilai antara lain aroma, rasa bumbu, kematangan, dan suhu. Penampilan sayuran dinilai dari warna, bentuk, cara penyajian, besar porsi dan konsistensi. Responden juga diminta untuk menilai kesesuaian aspek tersebut dari sayuran yang dikonsumsi.

Pengambilan data primer dilakukan dengan menggunakan wawancara dan kuesioner serta penilaian sisa makanan menggunakan formulir *comstock*. Sisa sayuran tersebut kemudian di rata-rata menurut rasa dan penampilan makanan. Setiap pasien diobservasi selama satu hari, yang meliputi observasi sisa sayuran pada makan pagi, makan siang, dan makan malam. Jika pasien mengalami kesulitan atau keterbatasan dalam menjawab, maka wawancara dilakukan pada penunggu pasien tersebut. Data sekunder diperoleh dari sub departemen Gizi RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya mengenai jumlah pasien anak dalam kurun waktu satu tahun terakhir Analisis data dilakukan secara univariat untuk karakteristik responden dan bivariat menggunakan uji *chi square* dengan tingkat kepercayaan 95%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Responden pada penelitian ini adalah pasien anak rawat inap kelas II dan III di ruang DI, DII, dan paviliun V Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 23 November-7 Desember 2017 dengan total responden 32 pasien. Karakteristik pasien yang menjadi subyek penelitian dapat dilihat pada tabel 1. Berdasarkan tabel tersebut, sebesar 68,8% responden berjenis kelamin laki-laki dan sisanya (31,2%) berjenis kelamin perempuan.

Tabel 1 Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-laki	22	68,8
Perempuan	10	31,2
Pendidikan Responden		
Belum sekolah	13	40,6
TK	10	31,3
SD/MI	9	28,1
Pendidikan Terakhir Orang Tua		
SD/SMP	4	12,5
SMA	20	62,5
Diploma/Sarjana	8	25,0
Pekerjaan Orang Tua		
Ibu rumah tangga	2	6,3
Pegawai swasta	10	31,3
PNS	1	3,1
TNI AL	13	40,6
Wiraswasta	6	18,8
Jenis Diet		
Diet biasa	10	31,2
Diet pantang	22	68,8

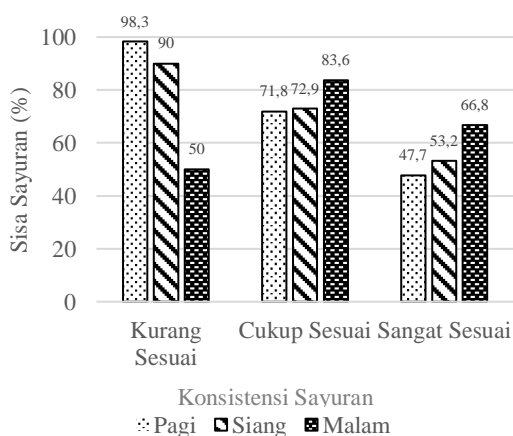
Mayoritas pendidikan orang tua pasien yaitu SMA/ sederajat (62,5%) dan pekerjaan orang tua pasien adalah TNI AL (40,6%). Jenis diet yang paling banyak diberikan pada responden adalah diet pantang, yaitu sebanyak 22 pasien (68,8% responden). Sementara itu, diet

biasa (non-pantang) diberikan pada 10 pasien (31,2% responden).

Sisa Makanan

Sisa makanan ialah persentase bagian makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien dari satu atau lebih waktu makan (Soenardi, 2014). Pada penelitian ini, ada beberapa aspek dari indikator rasa dan penampilan yang memiliki selisih sisa makanan yang besar di setiap waktu makannya. Aspek tersebut antara lain konsistensi, besar porsi, cara penyajian, dan penampilan makanan.

Berdasarkan gambar 1, perbedaan sisa makanan menurut waktu makan dan kesesuaian konsistensi makanan yang paling besar yaitu pada pagi hari. Sisa sayuran pada makan pagi berdasarkan konsistensi yang kurang sesuai menurut responden yaitu sebanyak 98,3%. Sementara itu, responden yang menyatakan bahwa konsistensi sayuran pada makan pagi cukup sesuai menyisakan sayuran sebanyak 71,8% dan sangat sesuai sebanyak 47,1%.



Gambar 1 Rata-Rata Sisa Sayuran Menurut Waktu Makan dan Kesesuaian Konsistensi Makanan

Aspek konsistensi makanan pada makan pagi menurut 54,5% responden sudah cukup

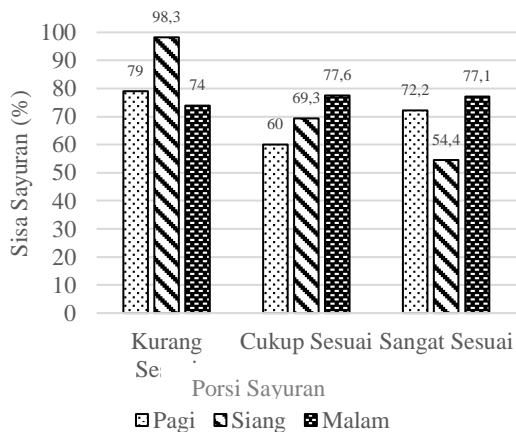
sesuai. 36,4% responden menilai bahwa konsistensi tersebut sudah sangat sesuai sedangkan sisanya (9,1%) berpendapat kurang sesuai. Sayuran yang disajikan untuk pasien anak Rumkital Dr. Ramelan Surabaya sama dengan yang disajikan ke pasien dewasa, sehingga tidak ada perbedaan konsistensi. Beberapa responden menuturkan bahwa sayur yang dimasak memiliki tingkat kematangan yang baik, sehingga tidak ada keluhan adanya konsistensi sayuran yang terlalu lunak ataupun keras. Sebaliknya, beberapa responden yang menuturkan bahwa konsistensi dari sayuran seperti wortel dan buncis yang dimasak terutama pada pagi hari masih terlalu keras untuk anak balita, terutama dalam keadaan sakit.

Konsistensi akan mempengaruhi rasa dan sisa makanan. Pasien akan menyisakan sisa makanan lebih sedikit, karena konsistensi makanan merupakan hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di mulut, juga sebagai salah satu yang menentukan cita rasa makanan dan akan mempengaruhi sensitifitas makanan (Anggraeni, *et al.*, 2017). Ketidaksesuaian konsistensi dapat dipengaruhi oleh lama waktu masak dan cara memasak (Moehji, 2002). Ketidaksesuaian konsistensi makanan pada menu pagi akan dapat menjadikan selera makan menurun, dan akan menyisakan banyak sisa makanan.

Selain itu, nafsu makan anak cenderung turun pada masa awal rawat inap. Hal ini disebabkan adanya penyesuaian terhadap lingkungan baru, termasuk pada rasa dan teknik penyajian makanan. Proses penyakit yang sedang berjalan di tubuh anak juga turut memengaruhi

nafsu makan pasien, apalagi jika berkaitan dengan keluhan pada sistem pencernaan (Maryani *et al.*, 2016).

Gambar 2 menunjukkan, perbedaan sisa makanan menurut waktu makan dan kesesuaian besar porsi yang paling besar yaitu pada siang hari. Sisa sayuran pada makan siang berdasarkan besar porsi yang kurang sesuai menurut responden yaitu sebanyak 98,3%. Sementara itu, responden yang menyatakan bahwa besar porsi sayuran pada makan siang cukup sesuai menyisakan sayuran sebanyak 69,3% dan sangat sesuai sebanyak 54,4%.



Gambar 2. Rata-Rata Sisa Sayuran Menurut Waktu Makan dan Kesesuaian Besar Porsi

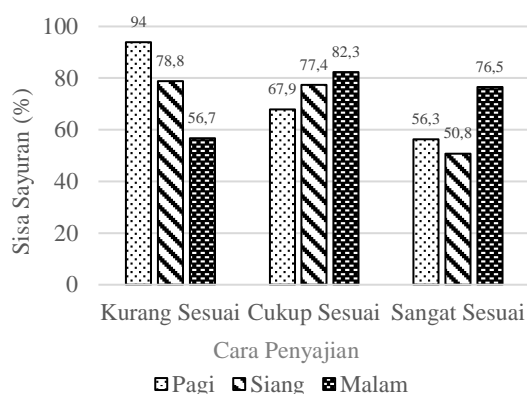
Besar porsi makanan pada makan siang menurut 63,6% responden sudah cukup sesuai. Sembilan responden (27,3%) menilai bahwa besar porsi tersebut sudah sangat sesuai sedangkan sisanya (9,1%) berpendapat kurang sesuai. Menurut penelitian yang dilakukan di RSUD Cengkareng pada tahun 2016, ada hubungan yang signifikan antara besar porsi sayur dan sisa sayur (Damayanti, 2016).

Berdasarkan wawancara, besar porsi berpengaruh pada sisa sayuran pada makan siang

karena beberapa responden mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, sehingga pasien sudah merasa kenyang terlebih dahulu sebelum mengonsumsi makanan dari rumah sakit. Selain itu, porsi sayuran yang disajikan pada saat siang dan malam hari lebih banyak 25 gram daripada pagi hari. Terdapat 73,5% responden yang telah mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Responden yang tidak mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebanyak (26,5%).

Setengah dari total responden memiliki alasan membawa makanan dari luar rumah sakit dikarenakan kurang suka atau tidak mau mengonsumsi makanan yang ada di Rumah Sakit. Hal ini mengakibatkan nafsu makan pasien berkurang karena perut sudah terasa penuh. Responden yang menyatakan bahwa besar porsinya sudah sesuai cenderung memiliki sisa makanan yang lebih sedikit. Beberapa responden juga menuturkan bahwa ukuran sayur yang disajikan terlalu banyak untuk porsi anak. Bagian pemorsian di dapur tidak membedakan antara porsi sayuran untuk dewasa dan anak, padahal kebutuhan energi dan zat gizinya tentu berbeda. Perbedaan sisa makanan menurut waktu makan dan cara penyajian makanan yang paling besar yaitu pada pagi hari (Gambar 3). Sisa sayuran pada makan pagi berdasarkan cara penyajian yang kurang sesuai menurut responden yaitu sebanyak 94%. Sementara itu, responden yang menyatakan bahwa cara penyajian sayuran pada makan pagi cukup sesuai menyisakan sayuran sebanyak 77,4% dan sangat sesuai sebanyak 50,8%.

Cara penyajian sayuran di Rumkital Dr. Ramelan Surabaya untuk pasien anak memakai



Gambar 3. Rata-Rata Sisa Sayuran Menurut Waktu Makan dan Kesesuaian Cara Penyajian

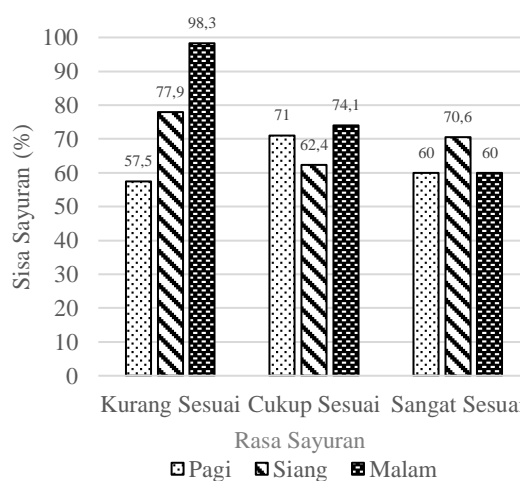
mangkok ukuran sedang. Mangkok yang digunakan ada yang terbuat dari keramik dan kaca. Mangkok tersebut kemudian diletakkan pada plato dan kemudian dikemas dengan *plastic wrap* untuk selanjutnya diberikan ke pasien. Rata-rata responden menuturkan bahwa sayuran masih dalam keadaan rapi ketika diterima.

Pada saat pagi hari, pasien berpendapat bahwa penyajiannya kurang menarik karena merasa kurang *familiar* dengan macam menu yang disajikan. Tidak adanya *garnish* pada menu sayuran juga mengurangi ketertarikan pasien dalam mengonsumsi menu yang disajikan. *Garnish* dapat diperhitungkan menjadi komponen yang dapat membangkitkan selera makan melalui rangsangan indra penglihatan (Murjiwani, 2013). Penyajian makan berhubungan dengan indra penglihatan yang meningkatkan selera makan berkaitan dengan cita rasa sehingga sisa makanan akan lebih sedikit (Anggraeni *et al.*, 2017).

Cara penyajian makanan pada makan siang menurut 48,5% responden sudah sangat sesuai. Dua belas responden (36,4%) menilai bahwa cara penyajian tersebut sudah sangat sesuai sedangkan

sisanya (15,1%) berpendapat kurang sesuai. Menurut penelitian yang dilakukan di RSUD Kota Semarang pada tahun 2009, tidak ada hubungan yang signifikan antara cara penyajian makanan dengan sisa makanan (Priyanto, 2009). Sebaliknya, penelitian lain di tempat yang sama pada tahun 2017, menunjukkan adanya hubungan antara kepuasan pasien terkait kualitas makanan dengan sisa makanan (Nareswara, 2017).

Berdasarkan gambar 4, perbedaan sisa makanan menurut waktu makan dan rasa makanan yang paling besar yaitu pada malam hari. Sisa sayuran pada makan malam berdasarkan rasa makanan yang kurang sesuai sebanyak 98,3%. Responden yang menyatakan bahwa rasa sayuran pada makan malam cukup sesuai menyisakan sayuran sebanyak 74,1% dan sangat sesuai sebanyak 60%.



Gambar 4 Rata-Rata Sisa Sayuran Menurut Waktu Makan dan Kesesuaian Rasa Sayuran

Aspek rasa makanan pada makan malam menurut 21 responden (65,5%) sudah cukup sesuai. Lima responden (15,6%) menilai bahwa rasa tersebut sudah sangat sesuai sedangkan sisanya (18,8%) berpendapat kurang sesuai.

Menurut penelitian yang dilakukan di RS Puri Cinere Depok pada tahun 2012, ada perbedaan proporsi sisa makanan antara pasien yang menyatakan rasa makanan yang tidak enak dengan yang enak (Lumbantoruan, 2017). Rasa makanan ditentukan oleh bumbu yang ditambahkan pada makanan tersebut. Bumbu ditambahkan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak sehingga dapat meningkatkan nafsu makan dan mengurangi sisa makanan. Berdasarkan hasil wawancara, mayoritas responden mengaku sayuran yang diberikan terasa hambar namun, mereka masih dapat memaklumi karena makanan tersebut ditujukan untuk orang sakit. Beberapa pasien juga ada yang hanya mengambil kuahnya saja tanpa memakan sayur di dalamnya. Hal ini yang menyebabkan sisa sayuran masih banyak.

Hubungan Antara Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Proporsi beberapa indikator penampilan dan rasa pada gambar 1, 2, 3, dan 4 menunjukkan adanya perbedaan yang cukup besar dengan sisa sayuran berdasarkan waktu makan, namun secara statistik belum menunjukkan adanya hubungan yang signifikan ($p > 0,05$).

Pada faktor eksternal penampilan, tingkat kesesuaian aspek yang memiliki selisih sisa sayuran yang sedikit yaitu warna dan bentuk. Berdasarkan tabel 2, aspek tersebut secara statistik juga tidak menunjukkan adanya hubungan yang signifikan dengan sisa makanan ($p > 0,05$).

Hasil uji statistik pada tabel 3 juga menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan antara variabel tersebut. Aspek yang

memiliki selisih sisa sayuran yang sedikit berdasarkan waktu makan, di antaranya aroma, kematangan, dan suhu juga memiliki p value $< 0,05$, sehingga tidak ada yang berhubungan secara signifikan dengan sisa makanan berdasarkan waktu makan. Rata-rata sisa makanan terbesar terdapat pada waktu makan malam, yakni sebesar 77,0% sedangkan yang paling kecil pada waktu makan pagi yaitu sebesar 66,2%.

Tabel 2. Hubungan Faktor Eksternal Penampilan dengan Sisa Sayuran

Waktu	Indikator	Rata-rata sisa	<i>p</i> value
Pagi	Warna	66,21	0,541
	Bentuk		0,496
	Konsistensi		0,439
	Besar porsi		0,133
	Cara penyajian		0,136
Siang	Warna	67,88	0,732
	Bentuk		0,356
	Konsistensi		0,444
	Besar porsi		0,641
	Cara penyajian		0,299
Malam	Warna	76,97	0,649
	Bentuk		0,248
	Konsistensi		0,417
	Besar porsi		0,733
	Cara penyajian		0,296

Tabel 3. Hubungan Faktor Eksternal Rasa dengan Sisa Sayuran

Waktu	Indikator	Rata-rata sisa	<i>p</i> value
Pagi	Aroma	66,21	0,120
	Rasa		0,681
	Kematangan		0,163
	Suhu		0,518
	Aroma		0,314
Siang	Rasa	67,88	0,124
	Kematangan		0,255
	Suhu		0,227
	Aroma		0,864
Malam	Rasa	76,97	0,558
	Kematangan		0,771
	Suhu		0,080

Dalam penelitian ini, tidak ditemukan adanya faktor rasa dan penampilan makanan yang berhubungan dengan sisa sayuran pasien anak. Selain dari faktor rasa dan penampilan, sisa makanan juga dipengaruhi oleh faktor internal. Menurut penelitian yang dilakukan di RSUD Kajen Kabupaten Pekalongan pada tahun 2012, faktor internal yang berpengaruh terhadap sisa makanan yaitu kebiasaan makan, motivasi pasien untuk sembuh, dan nafsu makan (Putri, 2012). Sementara itu, nafsu makan juga dipengaruhi oleh kondisi fisiologis pasien yang terpapar berbagai macam penyakit seperti diare, demam tifoid, apendisitis, dan muntaber. Selain itu, sisa makanan juga dapat dipengaruhi oleh depresi dan asupan makanan pasien (Habiba dan Andriani, 2017).

Kekurangan dari penelitian ini yaitu adanya bias karena wawancara mayoritas dilakukan dengan penunggu pasien anak, sehingga sulit menggambarkan penilaian sebenarnya dari subyek penelitian. Tidak semua responden juga memberikan alasan dalam memberikan nilai pada indikator, sehingga tidak bisa dikaji secara lebih mendalam. Kekurangan lainnya yaitu pemakaian metode kualitatif dalam menilai sisa makanan pasien anak dengan menggunakan formulir *comstock*, sehingga hasilnya kurang sensitif dibandingkan dengan menggunakan metode kuantitatif. Oleh karena itu, studi lanjutan dapat dilakukan dengan menilai sisa makanan dengan menggunakan metode kuantitatif, seperti *food weighing*. Penelitian lain juga dapat menilai tentang faktor internal yang kemungkinan mempunyai hubungan signifikan dengan adanya sisa makanan pada pasien anak.

KESIMPULAN

Tidak terdapat hubungan antara indikator rasa dan penampilan makanan dengan sisa sayuran pada pasien anak di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Beberapa aspek dalam indikator tersebut yang memiliki perbedaan persentase sisa sayuran yang besar, yaitu konsistensi sayuran pada makan pagi, besar porsi sayuran pada makan siang, cara penyajian sayuran pada makan pagi, dan rasa sayuran pada makan malam. Evaluasi rutin dengan metode yang sesuai diharapkan dapat dilakukan oleh Sub Departemen Gizi RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya agar dapat menemukan penyebab lain yang berkaitan dengan tingginya angka sisa makanan pada pasien, sehingga dapat dilakukan intervensi yang sesuai dengan penyebab masalah tersebut.

PERSANTUNAN

Terima kasih penulis sampaikan kepada Sub Departemen Gizi Rumkital Dr. Ramelan Surabaya yang telah mengizinkan dan mendukung peneliti untuk melakukan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- 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), 13-20.
- Damayanti, S. (2016). *Hubungan variasi menu, besar porsi, sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng* (Skripsi). Retrieved from <http://digilib.esaunggul.ac.id/hubungan-variasi-menu-besar-porsi-sisa-makanan-dan-tingkat-kepuasan-pasien-pada-makanan-lunak-di-rumah-sakit-umum->

- daerah-cengkareng-7953.html
- Gobel, S. Y., & Budiningsari, R. D. (2011). Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(3), 136-145. Retrieved from <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki/article/view/17755/11525>
- Habiba, R. A & Adriani, M. (2017). Hubungan depresi, asupan, dan penampilan makanan dengan sisa makan pagi pasien rawat inap (studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutrition*, 1(3), 198-208. doi:10.20473/amnt.v1.i3.2017.198-208
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. Jakarta, Indonesia: Kemenkes RI.
- Lumbantoruan, D. B. S. (2012). *Hubungan penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pasien kelas 3 seruni RS Puri Cinere Depok bulan april-mei 2012* (Skripsi). Retrieved from <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320509-S-PDF-Dian%20Berdhika%20Sari%20Lumbantoruan.pdf>
- Maryani, E., Prawirohartono, E. P., & Nugroho, S. (2016). Faktor prediktor malnutrisi rumah sakit pada anak. *Sari Pediatri*, 18(4). Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/315416857_Faktor_Prediktor_Malnutrisi_Rumah_Sakit_pada_Anak
- Moehji. (2002). *Penyelenggaraan makanan untuk diit dan penyembuhan*. Jakarta, Indonesia: Gramedia
- Murjiwani, E. (2013). *Faktor-faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan biasa pasien bangsal rawat inap RSUD Salatiga* (Skripsi). Retrieved from <http://v3.eprints.ums.ac.id/auth/user/etd/26068>
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34-39.
- Peter, W., & Walton, K. (2011). Plate waste in hospitals and strategies for change. *Journal of Clinical Nutrition and Metabolism*, 6(6), 235-241. Retrieved from <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1751499111000588>
- Priyanto, O. H. (2009). *Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang* (Skripsi) Universitas Negeri Semarang, Semarang. Retrieved from <http://lib.unnes.ac.id/132/1/6113.pdf>
- Puruhita, N., Hagnyonowati, Adianto, S., Murbawani, E. A., & Ardiaria, M. (2014). Gambaran sisa makanan dan mutu makanan yang disediakan instalasi gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *Journal Of Nutrition And Health*, 2(3). Retrieved from https://ejournal.undip.ac.id/index.php/acta_nutrica/article/view/7794/6389
- Putri, V. H. (2012). *Faktor-faktor internal pasien yang berhubungan dengan sisa makanan di ruang rawat inap kelas III RSUD Kajen Kabupaten Pekalongan* (Skripsi). Retrieved from <http://v3.eprints.ums.ac.id/auth/user/etd/18489/5/>
- Soenardi, T. (2014). *Mengangkat gizi dan kuliner makanan rumah sakit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.