

**FAKTOR-FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN
TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN DIABETES MELITUS
DIRSUD UNDATA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI



**SANCE ANGREANI AGUSTINA TOMBOKAN
202204087**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA
2024**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Faktor-Faktor Eksternal Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus di RSUD Undata Palu Provinsi Sulawesi Tengah adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal; atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan ke dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta skripsi saya kepad Universitas Widya Nusantara.

Palu, 19 Agustus 2024



Sance A. A. Tombokan
202204087

FAKTOR-FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN DIABETES MELITUS DIRSUD UNDATA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH

Sance A.A Tombokan, Nensy Florence Damanik, Adillah Imansari,
Gizi, Universitas Widya Nusantara

ABSTRAK

Latar Belakang: Keberhasilan pelaksanaan penyelenggaraan makanan di rumah sakit berkaitan erat dengan adanya sisa makanan yang menunjukkan kurang optimalnya pemberian makanan sehingga kebutuhan gizi pasien tidak tercukupi. Diperoleh data sisa makanan pada pasien diabetes mellitus di RSUD Undata tergolong tinggi sebanyak 50,9%. Tujuan Penelitian ini adalah menganalisis faktor-faktor eksternal yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien diabetes melitus di RSUD Undata Palu Provinsi Sulawesi Tengah.

Metode: Jenis penelitian ini adalah *kuantitatif* dengan pendekatan observasi analitik menggunakan desain *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini adalah semua pasien dengan diagnosis diabetes melitus yang dirawat di Ruang Rawat Inap RSUD Undata berjumlah 30 orang, yang diambil secara *purposive sampling* dengan teknik pengumpulan data primer dan sekunder. Analisis data dengan teknik univariat dan bivariat..

Hasil Penelitian: Daya terima makanan (aroma, citarasa, tekstur, kombinasi warna) pasien diabetes mellitus terhadap sisa makanan diperoleh nilai $P > 0,05$, demikian juga sikap pramusaji terhadap makanan diperoleh nilai $P > 0,05$ dan standar porsi makanan terhadap sisa makanan diperoleh nilai $P > 0,05$.

Simpulannya: tidak ada hubungan signifikan antara daya terima, standar porsi, jadwal/ketepatan waktu makan, dan sikap pramusaji makanan terhadap sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah pada pasien diabetes mellitus Di RSUD Undata Palu Provinsi Sulawesi Tengah

Saran: perlu adanya ketelitian pada pasien diabetes mellitus yang membawa makanan dari luar RS, karena hal ini mempengaruhi terhadap sisa makanan pasien diabetes melitus.

Kata Kunci: Diabetes Melitus, Faktor Eksternal, Sisa Makanan

EXTERNAL FACTORS ASSOCIATED WITH FOOD WASTE IN PATIENTS WITH DIABETES MELLITUS AT RSUD UNDATA PALU,CENTRAL SULAWESI PROVINCE

ABSTRACT

Background: The successful implementation of food delivery in hospitals is closely related to the presence of food waste which indicates less than optimal food delivery so that the nutritional needs of patients are not met. Obtained data on food waste in diabetes mellitus patients at RSUD Undata is high as much as 50.9%. The purpose of this study was to analyze external factors associated with the occurrence of food waste in patients with diabetes mellitus at RSUD Undata Palu Central Sulawesi Province.

Methods: This type of research is quantitative with an analytic observation approach using a cross-sectional design. The sample in this study were all patients with a diagnosis of diabetes mellitus who were treated in the Inpatient Room of RSUD Undata totaling 30 people, who were taken by purposive sampling, with primary and secondary data collection techniques. Data analysis using univariate and bivariate techniques.

Research Results: Food acceptability (aroma, taste, texture, color combination) of patients with diabetes mellitus on food waste obtained $P > 0.05$, as well as waiter's attitude towards food obtained $P > 0.05$ and standard portion of food on food waste obtained $P > 0.05$.

Conclusion: there is no significant relationship between external factors and the occurrence of food waste in patients with diabetes mellitus at RSUD Undata Palu Central Sulawesi Province.

Suggestion: it is necessary to be careful with diabetes mellitus patients who bring food from outside the hospital, because this affects the remaining food of diabetes mellitus patients.

Keywords: Diabetes Mellitus, External Factors, Food Waste



**FAKTOR-FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN
TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN DIABETES MELITUS
DIRSUD UNDATA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI

Diajukan sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana pada Program
Studi S1 Gizi Universitas Widya Nusantara



**SANCE ANGREANI AGUSTINA TOMBOKAN
202204087**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA
2024**

**FAKTOR-FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN
TERJADINYA SISA MAKANAN PADA PASIEN DIABETES MELITUS
DI RSUD UNDATA PALU PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI

**SANCE ANGREANI AGUSTINA TOMBOKAN
202204087**

Skripsi ini telah diujikan dan telah direvisi pada tanggal 10 Agustus 2024

**Sri Rezeki Pettalolo, S.Gz., RD., M.Gizi
NIK. 20200902030**

(.....)

**Nensy Florence Damanik, S.Gz., M.P.H.
NIK. 20200902024**

(.....)

**Adillah Imansari, S.Gz., M.Si
NIK. 20200902023**

(.....)

Mengetahui,
**Dekan Fakultas Kesehatan
Universitas Widya Nusantara**


**Arfiah SST, Bd, M.Keb
NIK. 20090901010**

PRAKARTA

Puji syukur penulis pamjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atsa segala berkatnya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan kepada suami, kedua orang tua serta anaka-anak yang selalu memberikan doa. Kasih sayang, serta dukungan baik moral dan material kepad penulis.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan sejak bulan Juli 2024 ini ialah “Faktor-faktor Eksternal Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Diabetes Mellitus Di RSUD Undata Palu Provinsi Sulawesi Tengah”.

Dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, penulis telah banyak menerima bimbingan, bantuan, dorongan, arahan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Widyawati Sitomorang, M.Sc, selaku ketua Yayasan Universitas Widya Nusantara.
2. Bapak Dr. Tigor H. Sitomorang, M.H., M.Kes., selaku Rektor Universitas Widya Nusantara.
3. Ibu Arfiah, S.ST., M.Keb, selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Widya Nusantara.
4. Ibu Adillah Imansari, S.Gz., M.Si, selaku Ketua Prodi S1 Gizi Universitas Widya Nusantara danselaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam perbaikan skripsi ini.
5. Ibu Nensy Florence Damanik,S.Gz., M.P.H, selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan dan dukungan moral dalm penyusunan skripsi ini.
6. Ibu Sri Rezeki Pettalolo, S.Gz., RD., M.Gizi, selaku penguji utama yang telah memberikan kritik dan saran untuk perbaikan skripsi ini.
7. Kepada Direktur RSUD Undata Palu Provinsi Sulawesi Tengah, atas bantuan dan kerja samanya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

8. Kepada Responden yang sudah bersedia membantu dalam penelitian
9. Kepada Suami dan Anak-anak yang selalu memberikan semangat, dukungan dan doa selama masa perkuliahan
10. Kepada orang tua dan mertua yang selalu mendukung dan mendoakan serta memberikan semangat selama masa perkuliahan
11. Sahabat-sahabatku MissSisipi (Kakak Yitra, Indri, Rifkasari, Nurul, Suci, dan Sanatu) yang selalu memberikan semangat dan dukungan selama perkuliahan dan penelitian
12. Teman-teman Gizi Undata yang telah memberikan dukungan, bantuan dan motivasi selama masa perkuliahan
13. Teman-teman Non Reguler angkatan pertama (Kaka Heny, Jeannet, Indri, Jeannet, Jhein, Sukma, Yesi, Made Ayu, Hesti, Afniati, Fira) serta adik-adik reguler yang telah memberikan bantuan, saran, motivasi dan dukungan selama penelitian dan masa perkuliahan.
14. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penuli dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang ilmu Gizi.

Palu, Agustus 2024

Sance A.A Tombokan
202204087

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN PERNYATAAN	ii
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	ii
ABSTRAK BAHASA INGGRIS	iv
HALAMAN JUDUL	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
PRAKARTA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teori	5
B. Kerangka Teori	25
C. Kerangka Konsep	26
D. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Desain Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Populasi dan Sampel	27
D. Variabel Penelitian	29
E. Definisi Operasional	30
F. Instrumen Penelitian	31
G. Teknik Pengumpulan Data	31
H. Analisis Data	32

I. Kaji Etika Penelitian	32
J. Bagan Alur Penelitian	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Gambaran Lokasi Penelitian	34
B. Hasil	36
C. Pembahasan	41
D. Keterbatasan Penelitian	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	52
RIWAYAT HIDUP	66

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Penelitian	30
Tabel 4.1 Distribusi karakteristik Gambaran Karakteristik Responden di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah	36
Tabel 4.2 Gambaran Faktor-Faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Kejadian Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus	37
Tabel 4.3 Hubungan Daya Terima dengan Sisa Makanan Pokok Pasien Diabetes Melitus	38
Tabel 4.4 Hubungan Daya Terima dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pasien Diabetes Melitus	38
Tabel 4.5 Hubungan Daya Terima dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pasien Diabetes Melitus	38
Tabel 4.6 Hubungan Daya Terima dengan Sisa Makanan Sayuran Pasien Diabetes Melitus	39
Tabel 4.7 Hubungan Daya Terima dengan Sisa Makanan Buah Pasien Diabetes Melitus	39
Tabel 4.8 Hubungan Standar Porsi dengan Sisa Makanan Pokok Pasien Diabetes Melitus	39
Tabel 4.9 Hubungan Standar Porsi dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pasien Diabetes Melitus	39
Tabel 4.10 Hubungan Standar Porsi dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pasien Diabetes Melitus	40
Tabel 4.11 Hubungan Standar Porsi dengan Sisa Makanan Sayuran Pasien Diabetes Melitus	40
Tabel 4.12 Hubungan Standar Porsi dengan Sisa Makanan Buah Pasien Diabetes Melitus	40
Tabel 4.13 Hubungan Jadwal/Ketepatan Waktu Makan dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus	40
Tabel 6.14 Hubungan Sikap Pramusaji Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rumus Sisa Makanan	12
Gambar 2.2 Form <i>Comstock</i>	14
Gambar 2.3 Kerangka Teori Penelitian	25
Gambar 2.4 Kerangka Konsep Penelitian	26
Gambar 3.1 Bagan Alur Penelitian	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian	52
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Kode Etik (<i>Ethical Clearance</i>)	53
Lampiran 3. Surat Pengambilan Data Awal	54
Lampiran 4. Surat Izin Pelaksanaan Penelitian	55
Lampiran 5. Naskah Penjelasan Penelitian	56
Lampiran 6. Kuesioner	58
Lampiran 7. Lembar Observasi	61
Lampiran 8. Permohonan Menjadi Responden (<i>Informed Consent</i>)	62
Lampiran 9. Surat Balasan Penelitian	63
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian	64
Lampiran 11. Riwayat Hidup	66
Lampiran 12. Lembar Bimbingan Proposal dan Skripsi	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Diabetes melitus, juga dikenal sebagai kencing manis, adalah kondisi kesehatan di mana seseorang mengalami sejumlah gejala karena tingginya kadar gula dalam darah. Hal ini disebabkan oleh kurangnya insulin atau resistensi insulin serta gangguan metabolisme di dalam tubuh manusia (Perkeni, 2021). Penyakit diabetes melitus merupakan penyakit degeneratif yang tiap tahun mengalami peningkatan prevalensi baik di negara maju maupun negara berkembang (Purwaningsih *et al.*, 2023).

Data dari *International Diabetes Federation* diketahui prevalensi kejadian diabetes melitus mencapai 537 juta orang di seluruh dunia pada tahun 2021 dengan rentang usia mulai dari 20 hingga 79 tahun. Data diabetes melitus menurut Survei Kesehatan Indonesia tahun 2018 didapati sebanyak 2% penduduk Indonesia berumur di atas 15 tahun mengidap penyakit ini dan hasil ini menurun pada tahun 2023 dimana prevalensi DM menjadi sebanyak 1,7% (Kemenkes, 2023). Provinsi Sulawesi Tengah memiliki data DM pada tahun 2023 sebanyak 91.312 jiwa dan mengalami kenaikan sebanyak 19.059 jiwa pada tahun 2023 (Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tengah, 2023).

Kenaikan kasus diabetes melitus yang terjadi di Sulawesi Tengah sangat diupayakan untuk ditangani dan banyak kabupaten yang sudah berhasil dalam menangani permasalahan ini, akan tetapi Kota Palu masih menduduki wilayah dengan prevalensi DM tertinggi di Sulawesi Tengah pada tahun 2023. Berdasarkan data tahun 2023, Kota Palu memiliki jumlah kasus DM tercatat sebanyak 21.884 jiwa (Dinas Kesehatan Kota Palu, 2023). Data DM di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Undata Provinsi Sulawesi Tengah mencatat sepanjang tahun 2023 sebanyak 715 pasien dan hasil mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2022 sebanyak 424 pasien. Hal ini menjadi tantangan terutama bagi tenaga kesehatan dalam memberikan pelayanan kesehatan yang tepat untuk pasien DM sehingga dapat memiliki kadar gula darah yang normal (Sofie dan Sefrina, 2022).

Pelayanan kesehatan di rumah sakit terdiri dari berbagai bagian dan salah satunya adalah pelayanan gizi (Adhyka dan Machmud, 2020). Program dari pelayanan gizi memiliki tujuan dalam meningkatkan kualitas pelayanan rumah sakit melalui pemberian terapi gizi dan makanan untuk menunjang keberhasilan pasien untuk cepat sembuh. Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit terdiri dari asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan (Kemenkes RI, 2014).

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan utama dalam Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) dengan tujuan memastikan ketersediaan makanan berkualitas baik sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, keamanan, dan daya terima pasien untuk mencapai status gizi optimal. Keberhasilan pelaksanaan penyelenggaraan makanan di rumah sakit berkaitan erat dengan adanya sisa makanan yang menunjukkan kurang optimalnya pemberian makanan sehingga kebutuhan gizi pasien tidak tercukupi. Sisa makanan adalah indikator utama yang digunakan untuk melakukan evaluasi dan alat tolak ukur daya terima serta persepsi seseorang terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129 Tahun 2008 Tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit menyatakan untuk jumlah sisa makanan banyak jika nilai hasilnya mencapai $\geq 20\%$ dan sisa makanan sedikit jika $<20\%$. Data sisa makanan berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di berbagai rumah sakit Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan bervariasi mulai dari 17% hingga 67% (Nafi'a, 2021). Penelitian yang dilakukan di RSUD Gambiran Kota Kediri didapatkan rata-rata sisa makanan pasien rawat inap kelas III sebanyak 23% (Dewi dan Ruhana, 2023). Kemudian, penelitian sisa makanan yang dilakukan di RSUD Teluk Kuantan diketahui sisa makanan lunak untuk pasien rawat inap rata-rata sebanyak 52% (Oktaviani *et al.*, 2023). Selanjutnya, di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli didapati sisa makanan rata-rata sebanyak 65% (Septidiantari *et al.*, 2022).

Hasil pengambilan data awal yang dilakukan di RSUD Undatta Provinsi Sulawesi Tengah pada bulan April tahun 2024, didapatkan jumlah sisa makanan pada 20 orang pasien dengan diagnosis diabetes melitus sebanyak 50,9%. Data ini menunjukkan bahwa sisa makanan pada pasien diabetes melitus tergolong tinggi karena lebih dari ketetapan nilai batas sisa makanan sebesar $\geq 20\%$. Pembagian sisa makanan terbagi menjadi kelompok makanan pokok (nasi dan bubur) sebesar 46,2%, lauk hewani (ikan bakar, ikan woku, ayam panggang) sebesar 45%, lauk nabati (cah tempe, rolade tahu kuku, cah tahu) sebesar 46,25%, sayuran (sayur bening) sebesar 76,25%, dan buah (pepaya, pisang) sebesar 0%.

Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien diabetes melitus di RSUD Undata karena belum pernah dilakukan penelitian terkait ini sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien diabetes melitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu apakah ada faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien Diabetes mellitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis faktor-faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien diabetes mellitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ada dalam penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut.

- a. Menggambarkan faktor eksternal (daya terima, jadwal penyajian, sikap dan standar porsi) dengan kejadian sisa makanan pada pasien Diabetes melitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah
- b. Menganalisis hubungan faktor eksternal (daya terima, jadwal penyajian, sikap dan standar porsi) dengan kejadian sisa makanan pada pasien Diabetes melitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Ilmu Pengetahuan (Pendidikan)

Hasil penelitian ini diharapkan mampu untuk digunakan sebagai referensi mengenai faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien Diabetes mellitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

2. Bagi Masyarakat

Menambah Informasi dan juga wawasan kepada masyarakat mengenai faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien Diabetes mellitus di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

3. Bagi Instansi Tempat Meneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan evaluasi bagi pelayanan gizi di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah dalam mengembangkan dan menyempurnakan pelayanan gizi rumah sakit terutama pada penyediaan menu pasien untuk mengurangi sisa makanan yang terjadi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyka, N., dan Machmud, R. 2020. Upaya Peningkatan Pelayanan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD X Kota Solok. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*. 5(2): 149-155.
- Amin, N. F., Garancang, S., dan Abunawas, K. 2023. Konsep Umum Populasi dan Sampel Dalam Penelitian. *Jurnal Pilar*. 14(1):15-31.
- Astari, A., Setyowati, J., dan Kadaryati, R. 2021. Ketepatan Pemorsian Hidangan di RSUD Dr. Tjidrowardojo Purmorejo. *Aceh Nutrition Journal*. 6(1):33-40.
- Astuti, A., Sari, L. A., dan Merdekawati, D. 2020. *Perilaku Diet Pada Diabetes Mellitus Tipe 2*. Cetakan Pertama. Zahra Publishing. Yogyakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Cetakan Pertama. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Cahyaningrum, N. 2023. Hubungan Pola Makan 3J (Jumlah, Jenis, Jadwal) dan Perilaku Sedentari dengan Pengendalian Gula Darah Pasien DM Tipe 2 (Studi Kasus di Puskesmas Mulyoharjo). *Nutrizione (Nutrition Research and Development Journal)*. 3(1):13-22.
- Dahlan, M. S. 2010. *Besar Sampel dan Cara Pengambilan Sampel dalam Penelitian Kedokteran dan Kesehatan*. Cetakan Pertama. Salemba Medika. Jakarta.
- Dercoli, E. 2019. *Diabetes Melitus Tipe 2*. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Pusat Penerbitan Bagian Ilmu Penyakit Dalam. Padang.
- Dewi, L. S. 2015. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Jember. Jember.
- Dewi, N. R. M., dan Ruhana, A. 2023. Studi Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*. 3(4):457-463.

- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tengah.2023. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2023.<https://dinkes.sultengprov.go.id/wpcontent/uploads/2023/06/-ProfilKEsehatan-2022.pdf>. 22 Juni 2024.
- Dinas Kesehatan Kota Palu.2023. Profil Dinas Kesehatan Kota Palu Tahun 2023.https://dinkes.palukota.go.id/program/profil_kesehatan. 22 Juni 2024.
- Fatmona, F. A., Permana, D. R., dan Sakurawati, A. 2023. Gambaran Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Puskesmas Siko.*Maheesa*. 3(12):4166-4178.
- Hariani, Muchlis, N., dan Kurnaesih, E. 2021. Studi Kualitas Pelayanan Gizi Pasien dengan Pendekatan Input, Proses, Output di Instalasi Gizi di RSUD Salewangang Maros.*Journal of Muslim Community Health*. 2(3):1-14.
- Hartati, Y., Telisa, I., dan Siregar, A. 2022. Karakteristik Pasien, Preferensi, Penampilan, Rasa dan Sisa Makanan di Rumah Sakit Kota Palembang. *Jurnal Pustaka Padi*. 1(2):51-56.
- International Diabetes Federation. 2021. Diabetes Atlas. <https://diabetesatlas.org/>. 22 Juni 2024.
- Izzah, N., Nurulfuadi, Fitriyasyah, S. I., Aiman, U., Hijra, Rakhman, A., Mappiratu, K., dan Nadila, D. 2022. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Anutapura Kota Palu.*Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 13(4):676-692.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Cetakan 1. Kemenkes RI. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.2014. *Pedoman Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT)*.Cetakan 1. Kemenkes RI. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2023. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 Dalam Angka. URL: https://drive.google.com/file/d/1rjNDG_f8xG6-Y9wmhJUnXhJ-vUFevVJC/view. 22 Juni 2024.
- Mangalik, G., Sanubari, T. P. E., dan Maharani, C. C. 2020. Daya Terima Makanna Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Komplikasi di Ruang Perawatan Internal RS Mardi Waluyo Lampung.*Care: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 8(2):222-234.

- Miate, A., dan Nurdini, D. 2020. Hubungan Daya Terima Makanan dengan Sisa Makanan Pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*. 2(8):74-88.
- Nafi'a, Z. I. 2021. Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS. Dr. Soetomo*. 7(2):233-247.
- Ningsih, K., Sustiyana, dan Mahtumia. 2023. Estimasi Nilai Ekonomis Sisa Makanan Melalui Pendekatan Perilaku Konsumen. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 15(1):81-94.
- Nissa, C., dan Widyastuti, N. 2020. *Buku Panduan Pre-Internship Food Service Management di Masa Pandemi*. Cetakan 1. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurhamidah, Yensasnidar, dan Manora, E. 2019. Hubungan Penampilan, Rasa, dan Keramahan Penyajian Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok. *Saintek: Jurnal Sains dan Teknologi*. 11(2):56-64.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., dan Verawati, B. 2023. Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 4(1):133-147.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129 Tahun 2008. *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit* 06 Februari 2008. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 129. Jakarta
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2021. *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa di Indonesia*. Cetakan 1. PB. Perkeni. Jakarta.
- Purwaningsih, E., Ludiana, dan Immawati. 2023. Penerapan Senam Kaki Diabetes untuk Meningkatkan Sensitivitas Kaki Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Puskesmas Metro. *Jurnal Cendikia Muda*. 3(2):235-244.
- Putricia, D., Yuliantini, D., dan Wahyudi, A. 2023. Faktor Eskternal Berpengaruh Dengan Sisa Makanan (Nabati dan Sayur) Pada Diet Makanan Biasa dan Lunak di RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 3(2):152-163.

- Rina, A. 2017. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Dan Mutu Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet di RSUD Muhammadiyah Bantul. *Skripsi*. Jurusan DIII Ilmu Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., dan Satrijawati, T. 2019. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. *CHMK Health Journal*. 3(3):56-61.
- Ritsiyowati, E., dan Aini, L. N. 2023. Optimalisasi Kadar Gula Dalam Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Melalui Hipnoterapi. *Jurnal Pengembangan Ilmu dan Praktik Kesehatan*. 2(4):206-2020.
- Rotua, M ., dan Siregar, R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Cetakan Pertama. Edisi Pertama. EGC. Jakarta.
- Sari, C. W. M., Lukman, M., dan Mulya, A. P. 2023. Manajemen Pola Makan Masyarakat dengan Diabetes Melitus (DM) pada Masa Pandemi. *Media Karya Kesehatan*. 6(2):178-189.
- Schiavone, S., Pelullo, C. P., Attena, F. 2019. Patient Evaluation of Food Waste in Three Hospitals in Southern Italy. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 16(22):4330.
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., dan Ariati, N. N. 2022. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Bangli. *Jurnal Ilmu Gizi*. 11(1):16-21.
- Sofie, N., dan Sefrina, L. S. 2022. Literature Review: The Effect of Nutrition Education on Dietary Changes to Diabetes Mellitus Patient. *JGK*. 14(2):224-237.
- Sumiati, Manampiring, A. A. E., dan Wungow, H. I. S. 2023. Analisis Hubungan Indikator Mutu Pelayanan Gizi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou, Manado. *Medical Scope Journal*. 5(2):182-187.
- Sulastri. 2021. Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dalam Pelayanan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III di Badan Layanan

- Umum Daerah Rumah Sakit Konawe. *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*. 14(1):1-13.
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., dan Abadi, E. 2021. Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*. 2(1):72-77.
- Suriyantini, N. N., Gumala, N. M. Y., dan Padmiari, I. A. E. 2020. Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Berdasarkan Karakteristik Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. *Jurnal Ilmu Gizi*. 9(3):147-154.
- Sutomo, dan Purwanto, N. H. 2023. Pengaruh Konsumsi Tisane Daun Belimbing Wuluh Terhadap Perubahan Kadar Gula Dalam Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Keperawatan*. 16(1):1-15.
- Syahrani M. S, Soelistyorini D., dan Dwipajati. 2024. Hubungan Urutan Waktu Makan Buah, Sayur, Dan Kualitas Tidur Terhadap Gula Darah dan Tekanan Darah. *Journal Uhamka*. 9(1):94
- Triyanto, A. 2022. Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Kedokteran Widya Praja*. 2(1):26-32
- Yenni, F., Purba, M. B., dan Syaury, A. 2024. Hubungan Mutu Asuhan Gizi dengan Lama Rawat Inap di Rumah Sakit: Sebuah Studi Literatur. *Amerta Nutrition*. 8(1):130-138.
- Zulferi, dan Suryani, D. 2022. Analisis Konseling Gizi Terhadap Sisa Makanan Lunak Pasien Diabetes Mellitus. *Menara Ilmu*. 16(1):134-140