

**TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN, CITA RASA  
MAKANAN, PENYAJIAN MAKANAN DENGAN  
SISA MAKANAN DI FAT CATERING**

**SKRIPSI**



**USWATUN HASANAH  
201904065**

**PROGRAM STUDI GIZI  
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA  
PALU  
2023**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Tingkat Kepuasan Konsumen, Cita Rasa Makanan, Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan benar karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. 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 kepada Universitas Widya Nusantara.

Palu, 15 Juli 2023



Uswatun Hasanah  
Nim. 201904065

**TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN, CITA RASA MAKANAN,  
PENYAJIAN MAKANAN, DENGAN SISA MAKANAN  
DI FAT CATERING**

*Level of Customer Satisfaction, Food Taste, Food Presentation,  
and Food Leftovers at Fat Catering*

Uswatun Hasanah, Sri Rezeki Pettalolo, Masfufah  
Ilmu Gizi, Universitas Widya Nusantara

**ABSTRAK**

Sisa makanan adalah makanan sisa yang tertinggal dipiring pada akhir pelayanan. Sisa makanan dapat dihasilkan dari pelayanan makanan yang kurang optimal. Tujuan Penelitian ini untuk menganalisis hubungan tingkat kepuasan konsumen, cita rasa, dan penyajian makanan terhadap sisa makanan. Jenis penelitian ini adalah *kuantitatif* dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Populasi dalam penelitian berjumlah 75 orang menggunakan teknik *purposive sampling*, Sampel penelitian 61 orang yang dihitung dengan rumus besar sampel Lameshow. Pengumpulan data dilakukan dengan pengisian kuesioner terkait kepuasan konsumen, cita rasa, penyajian makanan serta pada sisa makanan menggunakan metode *comstock*. Hasil penelitian ini terdapat hubungan kepuasan konsumen nasi nilai ( $p=0,015$ ), sayuran nilai ( $p=0,087$ ) dengan sisa makanan dan tidak ada hubungan kepuasan konsumen protein hewani nilai ( $p=0,676$ ), buah nilai ( $p=0,718$ ) dengan sisa makanan. Pada cita rasa makanan nasi nilai ( $p=0,001$ ), protein hewani nilai ( $p=0,000$ ), sayuran nilai ( $p=0,023$ ) terdapat hubungan dengan sisa makanan dan tidak ada hubungan cita rasa buah nilai ( $p=0,530$ ) dengan sisa makanan. Pada penyajian makanan nasi nilai ( $p=0,051$ ) terdapat hubungan dengan sisa makanan dan tidak terdapat hubungan penyajian makanan protein hewani nilai ( $p=0,101$ ), sayuran nilai ( $p=0,198$ ) dan buah nilai ( $p=0,157$ ) dengan sisa makanan. Saran sebaiknya penelitian selanjutnya pihak Catering menambahkan menu protein nabati dengan cara ini, diharapkan jumlah sisa makanan berkurang.

Kata kunci : Kepuasan Konsumen, Cita Rasa, Penyajian Makanan, Dan Sisa Makanan

# **Level of Customer Satisfaction, Food Taste, Food Presentation, and Food Leftovers at Fat Catering**

**Uswatun Hasanah, Sri Rezeki Pettalolo, Masfufah  
Nutrition Science, Universitas Widya Nusantara**

## **ABSTRACT**

Food leftovers refer to the uneaten food that remains on the plate after a meal has been served. Food remnants may arise as a consequence of inadequate food provision. The objective of this study is to examine the correlation between customer satisfaction levels, food taste, meal presentation, and the occurrence of food leftovers. This study employs a quantitative approach and utilizes a cross-sectional research methodology. The study population consisted of 75 individuals, selected using purposive sampling procedures. The research sample size was determined to be 61 individuals, calculated using the Lameshow sample size calculation. The data collection process involved administering surveys that focused on customer happiness, meal flavour, food presentation, and food leftovers. The Comstock technique was employed for this purpose. The findings indicated a significant relationship between customer satisfaction with rice ( $p=0.015$ ), vegetables ( $p=0.087$ ), and meal leftovers. However, there is no significant association between customer satisfaction with animal protein ( $p=0.676$ ) and fruit ( $p=0.718$ ) and food leftovers. There is a significant correlation between the taste of rice ( $p=0.001$ ), animal protein ( $p=0.000$ ), and vegetables ( $p=0.023$ ) and meal leftovers. However, there is no correlation between the taste of fruit ( $p=0.530$ ) and food leftovers.

Regarding food presentation, there is a statistically significant association between rice presentation ( $p=0.051$ ) and food leftovers. However, there is no statistically significant relationship between the presentation of animal protein ( $p=0.101$ ), vegetables ( $p=0.198$ ), and fruit ( $p=0.157$ ) and food leftovers. Future studies should incorporate plant-based protein sources to mitigate food waste.

**Keywords:** Customer Satisfaction, Food Taste, Food Presentation, Food Leftovers



**TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN, CITA RASA  
MAKANAN, PENYAJIAN MAKANAN DENGAN  
SISA MAKANAN DI FAT CATERING**

**SKRIPSI**

Diajukan sebagai Persyaratan Mem peroleh Gelar Sarjana Pada Program Studi S1  
Gizi Universitas Widya Nusantara Palu



**USWATUN HASANAH  
201904065**

**PROGRAM STUDI GIZI  
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA  
PALU  
2023**

**TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN, CITA RASA  
MAKANAN, PENYAJIAN MAKANAN DENGAN  
SISA MAKANAN DI FAT CATERING**

**SKRIPSI**

**USWATUN HASANAH  
201904065**

Skripsi ini Telah Diujikan Tanggal 29 Agustus 2023

**Adillah Imansari, S.Gz., M.Si.  
NIK. 20200901116**

  
(.....)

**Sri Rezeki Pettalolo, S.Gz, RD.,M.Gizi.  
NIK. 20200902023**

  
(.....)

**Masfufah, S.Gz.,MPH.  
Nik. 20190901094**

  
(.....)

**Mengetahui,  
Rektor Universitas Widya Nusantara**

  
**Dr. Tigor H. Situmorang, M.H., M.Kes.  
NIK. 20080901001**

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala Karunianya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan izinkanlah penulis menghaturkan sembah sujud sedalam-dalamnya serta terima kasih dan penghargaan yang setinggi - tingginya kepada orang tua tercinta, Ayahanda **Mohamad Sidik** dan Ibunda **Suryam Salim** atas semua doa, dorongan semangat, inspirasi serta segala bantuan baik moral maupun materialnya selama studi yang senantiasa ikut menemani setiap mata kuliah yang penulis jalani.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan pada bulan Mei 2023 yang berjudul “Evaluasi daya terima dan standar porsi terhadap sisa makanan menu makan siang dosen dan staf Universitas Widya Nusantara”

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 L. Situmorang, M.Sc. selaku Ketua Yayasan Widya Nusantara.
2. Bapak Dr. Tigor H. Situmorang, M.H., M.Kes. selaku Rektor Universitas Widya Nusantara.
3. Ibu Adillah Imansari, S.Gz., M.Si. selaku Ketua Program Studi S1 Gizi Universitas Widya Nusantara. dan selaku Penguji Utama yang telah memberikan banyak masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan penulis.
4. Ibu Sri Rezeki Pettalolo, S.Gz, RD.,M.Gizi. selaku Pembimbing I yang telah memberikan banyak masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Masfufah, S.Gz., MPH. selaku Pembimbing II yang telah memberikan banyak masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan skripsi ini.
6. Ka Luwita selaku pembimbing *Fat Catering* tempat penelitian atas bantuan dan kerjasamanya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan sesuai waktu yang telah ditetapkan.

7. Putri Nur Soleha, Leni Yulianti dan Windi yang selalu memberikan dukungan, support dan motivasi selama pengerjaan skripsi.
8. Teman-teman pejuang Toga, Vera Nuralviyah, Rahmiwati, Sarina yang senantiasa menemani penulis dari SMA sampai saat ini yang selalu memberikan support dalam pengerjaan skripsi.
9. Responden yang bersedia meluangkan waktunya berpartisipasi dalam penelitian.
10. Gebi Nirmawati Putri dan Elvina Darise sahabat yang tulus memberikan dukungan dan pertolongan dalam keadaan apapun.
11. Bimo Ragil, Imelda Andriani, Rahma, Nurdia Nadila dan Putri Kadjim yang bersedia membantu kelangsungan penelitian.
12. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantupenulis 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. Sehingga skripsi ini memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang ilmu Gizi.

Palu, 07 Agustus 2023



Uswatun Hasanah  
201904065



## DAFTAR ISI

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| HALAMAN SAMPUL                 | I    |
| HALAMAN PERSETUJUAN            | ii   |
| ABSTRAK                        | iii  |
| 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          | 3    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA        | 5    |
| A. Tinjauan Teori              | 5    |
| B. Kerangka Konsep             | 21   |
| C. Hipotesis                   | 21   |
| BAB III METODE PENELITIAN      | 22   |
| A. Desain Penelitian           | 22   |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian | 22   |
| C. Populasi dan Sampel         | 22   |
| D. Variabel Penelitian         | 23   |
| E. Definisi Operasional        | 24   |
| F. Instrumen Penelitian        | 26   |
| G. Teknik Pengumpulan data     | 26   |
| H. Analisis Data               | 26   |
| I. Bagan Alur Penelitian       | 28   |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN   | 29 |
| A. Gambaran Umum Fat Catering | 29 |
| B. Hasil                      | 31 |
| C. Pembahasan                 | 41 |
| D. Keterbatasan Masalah       | 50 |
| BAB V PENUTUP                 | 51 |
| A. Kesimpulan                 | 51 |
| B. Saran                      | 51 |
| DAFTAR PUSTAKA                | 53 |
| LAMPIRAN                      | 60 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 3.1 Definisi Operasional   | 24 |
| Tabel 4.1 Pembagian Kerja Karyawan Fat Catering  | 30 |
| Tabel 4.2 Standar Porsi diFat Catering   | 31 |
| Tabel 4.3 Distribusi Karakteristik Pegawai Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Provinsi Sulawesi Tengah   | 31 |
| Tabel 4.4 Pesanan Pegawai Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah   | 32 |
| Tabel 4.5 Distribusi Sisa Makanan (Nasi, Protein Hewani, Sayuran)  | 33 |
| Tabel 4.6 Distribusi Indikator Kepuasan Konsumen Kualitas Pelayanan, Kesesuaian Harapan, kesediaan merekomendasikan, Fasilitas yang diberikan, kualitas produk | 34 |
| Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Indikator Cita Rasa makanan, Rasa, Aroma Bumbu, Warna, Tekstur, Suhu, Besar Porsi, Keempukan dan Tingkat Kematangan             | 35 |
| Tabel 4.8 Penyajian Makanan Berdasarkan Indikator Penampilan Makanan, Kebersihan Alat Makan, Seragam Petugas yang Mengantarkan Makanan, Kesesuaian Alat Makan. | 37 |
| Tabel 4.9 Hubungan Kepuasan Konsumen Dengan Sisa Makanan   | 38 |
| Tabel 4.10 Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan  | 39 |
| Tabel 4.11 Hubungan Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan  | 40 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Gambar 2.1 From <i>Comstock</i>  | 8  |
| Gambar 2.2 Kerangka Konsep       | 21 |
| Gambar 3.1 Bagan Alur Penelitian | 28 |

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1: Jadwal proposal skripsi
- Lampiran 2: Surat izin kode etik (*ethical clearance*)
- Lampiran 3: Surat Permohonan Pengambilan Data Awal
- Lampiran 4: Surat izin penelitian kepala badan kesatuan bangsa dan politik Sulawesi tengah
- Lampiran 5: *Informed consent*
- Lampiran 6: Formulir metode taksiran visual skala *Comstock*
- Lampiran 7: Kuesioner penelitian kepuasan konsumen, cita rasa, penyajian makanan
- Lampiran 8: Permohonan Menjadi Responden
- Lampiran 9: Surat Balasan izin penelitian kepala badan kesatuan bangsa dan politik Sulawesi tengah
- Lampiran 10: Dokumentasi kegiatan penelitian
- Lampiran 11: Riwayat Hidup
- Lampiran 12: Lembar bimbingan proposal dan skripsi

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### A. Latar Belakang

Suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan yang dikonsumsi. Sisa makanan adalah persentase makanan tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah. Analisa sisa makanan merupakan salah satu cara untuk melakukan evaluasi pelayanan makanan, dengan melihat kepuasan konsumen terhadap ekspektasi produk dan juga kualitas pelayanan. Kualitas makanan meliputi penampilan dan cita rasa makanan, sedangkan kualitas pelayanan berupa penampilan pramusaji dan ketepatan waktu penyajian. Pelayanan makanan dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan konsumen lebih dari 20% (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan umumnya sering digunakan untuk mengevaluasi efektivitas suatu program penyuluhan/konseling gizi, dan pelayanan makanan, dan kecukupan konsumsi makanan oleh kelompok atau individu (Miate & Nurdini, 2020).

Menurut hasil survei Eropa yang dilaksanakan 4 tahun (2014-2017), diperoleh data dari 239 acara *catering*, didapatkan jumlah total sisa makanan sekitar 10 ton (10.063 kg). Kemudian jumlah rata-rata tamu per acara adalah 302 orang, dan sisa makanan prasmanan per acara sekitar 139,5 g. Berdasarkan jumlah keseluruhan sisa makanan prasmanan tersebut 54% nya berasal dari kelompok produk makanan daging & unggas, makanan ringan, dan lauk pauk (sayuran dan ikan) (Leverenz *et al.*, 2020).

Indonesia membuang sisa makanan sekitar 13 juta ton makanan setiap tahunnya. Jumlah sisa makanan yang dibuang ini sama dengan dapat dipenuhinya konsumsi bagi angka kelaparan di Indonesia yang mencapai 28 juta orang setiap harinya. Penyumbang sisa makanan di Indonesia biasanya adalah kalangan masyarakat kelas atas dan kelas menengah, serta penyumbang sisa makanan terbanyak juga berasal dari restoran, hotel, usaha *catering*, perusahaan dan rumah tangga (Global Hunger Index team, 2021).

Ada beberapa faktor terjadinya sisa makanan di *catering* yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi selera makan, kebiasaan makanan dan jenis kelamin konsumen. Faktor eksternal meliputi cita rasa makanan, penampilan makanan saat disajikan yang meliputi warna, bentuk, tekstur, dan besar porsi makanan, waktu penyajian, cara penyajian dan rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, konsistensi, keempukan dan suhu/temperatur makanan (Nissa & Widyastuti, 2020).

Hasil penelitian di Afif *Catering* Surakarta menemukan ada korelasi antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan. ini menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di Afif *Catering* cukup berhasil. Terdapat hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makan. Artinya responden menyukai makanan dan cara penyajian yang diberikan oleh pihak Afif *Catering* yang menandakan adanya kepuasan konsumen. Kepuasan konsumen merupakan titik awal tumbuhnya loyalitas pelanggan sehingga hal tersebut penting untuk mengetahui penilaian terhadap kepuasan (Marfuah, Wardana & Anggraeni, 2022).

Hasil penelitian di *Catering* Betty Karanganyar menemukan bahwa ada hubungan antara suhu makanan dengan tingkat kepuasan. Dan ada hubungan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan semakin baik cara penyajian makanan maka semakin baik tingkat kepuasan. Artinya mayoritas sampel menyukai cara menyajikan makanan yang disajikan oleh pihak *catering* yang berdampak positif terhadap kepuasan makanan (Marfuah, Noviyanti & Khotimah, 2022).

Hasil penelitian lainnya pada pasien di Ruang Perawatan *Obgyn* dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. Ada hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan. Semakin bagus cita rasa makanan maka semakin sedikit yang tersisa. Cita rasa makanan sebagai penilaian persepsi konsumen terhadap penampilan dan rasa makanan (Lironika & Suryadi, 2019).

Berdasarkan studi terdahulu pada saat Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Fat Catering* pada tanggal 11 Desember 2022 diperoleh tingkat kepuasan konsumen terhadap makanan. Dari 30 orang sampel yang diberikan kuesioner sebesar 22 orang (73,3%) merasa puas, 8 orang (26,7%) tidak puas

dengan pelayanan di *Fat Catering* (Pamolango dkk, 2022). Sementara itu belum ada peneliti yang melakukan penelitian tentang sisa makanan di *Fat Catering*. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul hubungan tingkat kepuasan konsumen, cita rasa, dan penyajian makanan terhadap sisa makanan di *Fat Catering*.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana hubungan tingkat kepuasan konsumen, cita rasa, dan penyajian makanan dengan sisa makanan di *Fat Catering*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menganalisis hubungan tingkat kepuasan konsumen, cita rasa, dan penyajian makanan terhadap sisa makanan di *Fat Catering*.

2. Tujuan Khusus

1. Mendeskripsikan gambaran tingkat kepuasan konsumen, cita rasa dan penyajian makanan di *Fat Catering*.

2. Menganalisis hubungan kepuasan konsumen dengan sisa makanan di *fat catering*

3. Menganalisis hubungan cita rasa dengan sisa makanan di *Fat Catering*.

4. Menganalisis hubungan penyajian makanan dengan sisa makanan di *Fat Catering*.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan kepada peneliti serta sebagai media untuk menerapkan ilmu yang sudah didapat.

2. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat agar berguna dan sebagai bahan pembelajaran dan memperkaya ilmu pengetahuan dari hasil penelitian.



3. Bagi Institusi *Catering*

Sebagai bahan masukan bahan dan evaluasi untuk meningkatkan mutu pelayanan makanan di *Fat Catering*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, AT & Michael, S 2019. 'Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen *D'Cost* Surabaya'. *Journal of Chemical Information and Modeling*. Vol. 5. No. 9. Hlm. 1689–1699
- Agustina, L & Primadona, S 2018. 'Hubungan Antara Rasa Makanan Dan Suhu Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya'. *Jurnal Research Study*. Vol. 1. No. 3. Hlm. 246
- AKG, 2019. 'Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia'. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Angriani, D 2019. 'Hubungan Sisa Makanan, Ketepatan Waktu, Rasa Dan Penampilan Menu Yang Disajikan Terhadap Kepuasan Pasien Di Ruang Rawat Inap Kelas III Rs Siti Khadijah Palembang'. Skripsi. Politeknik Kesehatan Palembang.
- Ardianty, L 2020. 'Pengaruh Persepsi Nilai Konsumsi *Local Food* Terhadap Sikap, Citra Destinasi Dan Niat Prilaku'. Skripsi. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Choiriyah, S 2019. 'Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi Di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi'. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang. Semarang
- Damak, RA 2023. 'Pengaruh Packaging Dan Cita Rasa Terhadap Minat Beli Konsumen Produk Susu Indomilk Dalam Perspektif Ekonomi Islam'. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Dalimunthe, NK, Edwin, Rusiati & Pratiwi, TA 2023. 'Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Imanuel Lampung'. *Darussalam Nutrition Journal*. Vol. 7. No. 1. Hlm. 14.
- Dewanti, AN 2021. 'Uji Kualitas Peralatan Makan Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi Di Soto Brobos Miraos Pasar Sleko Kota Madiun'. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.

- Diana, Y 2020. 'Menu *Engineering* Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel'. *Jurnal Manajemen Tools*. Vol. 12. No. 1. Hlm 235–236.  
<http://jurnal.pancabudi.ac.id/index.php/JUMANT/article/view/882>
- Farida, M 2018. 'Hubungan Kualitas Pelayanan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makan Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Inap Di RSI NU Demak'. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- FAO 2015. '*save Food: Global Initiative On Food Loss And Waste Reduction*. Retrieved On September', Dilihat 5 Juni 2023. From [Dhttp://Www.Fao.Org/3/A-I4068e.Pdf](http://Www.Fao.Org/3/A-I4068e.Pdf)
- Global Hunger Index Team 2021. '*Global Hunger Index 2021*'. A Peer-Reviewed' Dilihat 3 Juni 2023.
- Giawa, IM., Sinaga, S & Sinaga, A 2021. 'Analisis Pengaruh Bauran Pemasaran Dalam Upaya Peningkatan Kepuasan Konsumen Pada PT.Carefastiondo. Medan'. *Jurnal Global Manajemen*. Vol. 10. No. 2. Hlm 302–314
- Hamzah, F & Ariesta, F 2022. 'Pengaruh Kualitas Dan Inovasi Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di Kuswini *Catering* Bandung'. *Jurnal Sains Manajemen*. Vol. 4. No. 1. Hlm. 26–35.
- Hamidah, S & komariah, K 2018. 'Resep & Menu. 'Grup Penerbit CV Budi Utama'. Yogyakarta. Dilihat 5 Juni 2023.
- Hariyanto, AT, Wahyuni, S & Widodo, J 2022. 'Pengaruh Cita Rasa Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi Kasus Pada Warung Makan Bank *One 2* Di Jalan Mastrip Jember)'. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. Vol. 16. No. 1. Hlm. 1–7. <https://doi.org/10.19184/jpe.v16i1.22938>
- Himma, F 2018. 'Hubungan Peran Keluarga Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Pasien Pada Menu Makanan Lunak Di RSUD Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri'. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Istiyarningsih, Sulistyani, T & Saraswati, P 2020. 'Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di Rsa Ugm'. *Jurnal Social Akademi*, Vol. 6. No. 1. Hlm. 18.
- Kartini, RK & Primadona, S 2018. Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara

- Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Jurnal Amerta Nutr.* Vol. 2. No. 3. Hlm. 216
- Kemenkes RI 2013. 'Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit', Kementerian Kesehatan RI. Jakart. Hlm. 76-85. Dilihat 4 Juni 2023.
- Kemenkes RI 2013. 'Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas)'. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. Jakarta. Dilihat 1 Juni 2023.
- Khotimah, RN 2022. 'Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Dan Pelayanan Di Mr. Teto Yogyakarta'. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga.* Vol. 3. No. 1. Hlm. 3-4.
- Leverenz, D, Moussawel, S., Hafner, G & Kranert, M 2020. 'What Influences Buffet Leftovers At Event Caterings'. *A German Case Stud., Journal Waste Management.* Vol. 11. No. 6. Hlm. 100–111.
- Lemeshow, S, Hosmer, DW, Klar, J & Lwanga, SK 1997. 'Besarnya Sampel Dalam Penelitian Kesehatan'. Gajamada University Press. Jogjakarta. Dilihat 3 Mei 2023.
- Lironika, A & Suryadi, MY 2019. 'Jadwal Distribusi Dan Cita Rasa Makanan Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Perawatan *Obgyn* Dan Bedah RSD'. Dr. Soebandi Jember. *Jurnal Amerta Nutriti.* Vol. 3. No. 3. Hlm. 194. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.194-200>
- Marfuah, D, Wardana, AS & Anggraeni, HT 2022. 'Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan Di Afif *Catering* Surakarta'. *Jurnal Profesi (Profesional Islam).* Vol. 19. No. 2. Hlm 119–126. <https://www.kuliah2.itspku.ac.id/index.php/profesi/article/view/102%0Ahttps://www.kuliah2.itspku.ac.id/index.php/profesi/article/download/102/72>
- Marfuah, D, Noviyanti, RD & Khotimah, FN 2022. 'Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan Di *Catering Betty Karanganyar*'. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran.* Vol. 1. No. 1. Hlm. 1–8.
- Marlina, Fitriani, & Ulfa, R 2019. 'Gambaran Penampilan Makanan Dan Daya

- Terima Makanan Lunak Di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta'. *Jurnal Kesehatan*. Vol. 1. No. 3. Hlm 1–12.
- Miate, AL & Nurdini, D 2020. 'Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi'. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*. Vol. 8. No. 2. Hlm 74–88.
- Muzdalifa 2019. 'Pengaruh Cita Rasa Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Hisana Fried Chicken Di Kota Makassar'. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar.
- Nababan, AL 2020. 'Karya Tulis Ilmiah Gambaran Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Indonesia'. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Napitupulu, F 2019. 'Pengaruh Harga Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada PT. Ramayana Lestari Sentosa. Kinerja'. *Jurnal Konerja*. Vol. 16. No. 1. Hlm. 1–9.
- Navili, GI 2022. Etika Dan Penampilan Pramusaji Di Restoran Grand Central Hotel Pekanbaru. *Jurnal Jom Fisip*. Vol. 9. Hlm. 3.
- Nissa, C & Widyastuti, N 2020. 'Buku Panduan Pre Internship Food Service Management'. Penebar Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Nisa, FK & Farhat, Y 2018. 'Hubungan Cita Rasa Makanan. Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit'. *Jurnal Pangan*. Vol. 1. No. 3. Hlm 5.
- Nurhamidah, Yensasnidar & Manora, E 2019. 'Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok'. *Jurnal Sains Dan Teknologi*. Vol. 11 . No. 2. Hlm. 56 - 64
- Nuriyah, FD & Erdkhadifa, R 2023. 'Analisis Korelasi Kanonik Kualitas Pelayanan Dan Kepuasan Konsumen Pada Mie Mieliader Bandung'. *Jurnal Riset Ekonomi*. Vol. 2. No. 5. Hlm 598.
- Nusu, AC 2019. 'Penerapan Pedoman Gizi Seimbang Melalui Media ‘Piring Makanku’ Terhadap Perilaku Gizi Seimbang Pada Anak Usia Sekolah Di Panti Asuhan Kota Makassar'. Tesis. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Oktaviani, A, Afrinis, N & 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*, Vol. 4, No. 1, Hlm 134-136.
- Pramesthi, D, Ardyati, I & Slamet, A 2020. 'Potensi Tumbuhan Rempah Dan Bumbu Yang Digunakan Dalam Masakan Lokal Buton Sebagai Sumber Belajar'. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*. Vol. 6. No. 3. Hlm 225–232.
- Pamolango, JA., Empeana, E, Yabi, H, Nurfaika, Rizkiyanti, U & Hasanah, U 2022. 'Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di *Fat Catering*', Universitas Widya Nusantara Palu.
- Paramita, M & Kusuma, H, 2020. 'Peran Suhu Makanan Pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Dan Sayur Pada Pasien Diet TKTP'. *Jurnal Gizi*. Vol. 9. No. 1. Hlm. 142-149
- Qurrotaa'yun, S 2021. 'Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr. Moewardi'. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rabbani, F 2018. 'Hubungan Tingkat Kematangan dengan Sisa Makanan Pokok pada Pasien Anak di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya'. *Jurnal Amerta Nutr*. Vol. 2. No. 4. Hlm. 353
- Rahayu, AA 2021. 'Hubungan penyajian makanan lunak dengan sisa makanan pasien di Rsud Sanjiwani Gianyar'. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar. Denpasar.
- Rimporok, M, Widyaningrum, K & 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*. Vol. 3. No. 3. Hlm. 56–61.
- Rizky, M 2020. 'Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Cafe Rawasakti Menurut Tinjauan Pemasaran Syari'ah'. Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.
- Rochmawati, NW, Kusuma, TS & Husna, F 2022. 'Tingkat Kepuasan Terhadap Pelayanan Makanan Dan Kecukupan Gizi Pada Pasien Non *Communicable Diseases* Di Rumah Sakit Bersertifikasi Halal'. *Journal Of Nutrition College*,

Vol. 11. No. 3. Hlm 215.

- Rumondor, JD, Talumingan, C & Kaunang, R 2019. 'Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan Di Restoran Kinamang Manado'. *Jurnal Agrirud*. Vol. 1. No. 2. Hlm 172–181.
- Santoso, JB 2019. 'Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Dan Harga Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Konsumen'. *Jurnal Akuntansi Dan Manajeme.*, Vol. 16. No. 1. Hlm. 127–14.
- Sholeha, LD & Widodo, J 2018. 'Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Ahass Sumber Jaya Maha Sakti Kecamatan Rogojampi Kabupaten Banyuwangi'. *Jurnal Pendidikan Ekonomi, Ilmiah Ilmu Pendidikan, Dan Ilmu Sosial*, Vol. 12. No. 1. Hlm. 15. <https://doi.org/10.19184/jpe.v12i1.6465>
- Sibagariang, DB 2018. 'Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara Dr. S. Hardjolukito'. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Sinaga, D 2021. 'Buku Ajar Statistik Dasar'. Uki Press. Jakarta Timur. Dilihat 30 April 2023.
- Suardana, IK 2020. 'Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta'. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*. Vol. 3. No. 1. Hlm. 107–115.
- Subhan, Arfi, F & Ummah, A 2020. 'uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh'. *Jurnal Amina*. Vol. 1. No. 2. Hlm. 67–71. <https://doi.org/10.22373/Amina.v1i2.35>
- Surahman, B & Winarti, W 2021. 'Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP. Empat Bebesen'. *Journal Of Economics Review*. Vol. 3. No. 2. Hlm. 26–45. <https://doi.org/10.55542/Gpjer.v3i2.70>
- Tanuwijaya, L.K., Sembiring, LG, Dini, CY, Arfiani, EP, & Wani, Y.A 2018. 'Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif', *Indonesian Journal Of Human Nutritio*. Vol. 5. No. 1. Hlm. 51–61.
- Trihaditia, R & Puspitasari, DTK 2020. 'Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi'. *Jurnal Pro-Stek*. Vol. 1. No. 1. Hlm 29.

- Trianto, A 2022. 'Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD Raa Soewondo Kabupaten Pati'. *Jurnal Widya Praja*. Vol. 2. No. 1. Hlm. 27-32.
- Wani Y, Tanuwijaya LK dan Afriani E, 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. UB Press. Semarang.
- Wuntu, CRA 2019. 'Pengaruh Cita Rasa Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Rumah Makan Warung Sidik Kota Batu)'. *Journal Of Chemical Information And Modeling*. Vol. 53. No. 9. Hlm. 1689–1699.
- Widyastuti, W 2016. *Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Restoran Banyu Mili Resto Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wirama, IK 2021. 'Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar'. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.