

**FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN
SISA MAKANAN JADWAL PAGI PADA PASIEN RAWAT
INAP DI RSUD KABELOTA DONGGALA**

SKRIPSI



**HENI POENDEY
202204091**

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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Jadwal Pagi pada Pasien Rawat Inap di RSUD Kabelota Donggala 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 kedalam daftar pustakan dibagian akhir skripsi ini.

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

Palu, 19 Agustus 2024



Heni Poendey
Nim.202204091

FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN SISA MAKANAN JADWAL PAGI PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABELOTA DONGGALA

Heni Poendey, Adillah Imansari, Ni Ketut Kariani
Universitas Widya Nusantara

ABSTRAK

Latar Belakang : Banyaknya Sisa makanan yang didapat pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota pada jadwal makan pagi > 20%. Dampaknya dari sisa makanan pasien menyebabkan kerugian baik dari segi kecukupan gizi perorang maupun biaya dalam hal pembelian bahan makanan.

Tujuan Penelitian : Untuk menganalisis faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan jadwal pagi pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota.

Metode : Penelitian ini menggunakan observasi analitik dengan *cross-sectional*, dengan jumlah sampel sebanyak 50 orang pasien. Dengan teknik pengumpulan data primer dan sekunder.

Hasil Penelitian : Hasil analisis uji chi square, tidak ada hubungan signifikan antara daya terima menu makanan dengan sisa makanan ($p > 0,05$). Tidak ada hubungan standar porsi pada setiap jenis makanan terhadap sisa makanan ($p > 0,05$). Tidak ada hubungan signifikan antara ketepatan waktu makan menu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran dengan sisa makanan ($p > 0,05$). Tidak terdapat secara signifikan antara sikap pramusaji makanan dengan sisa makanan pada menu makan pagi ($p > 0,05$).

Kesimpulan: Tidak ada hubungan yang signifikan antara faktor eksternal dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala di jadwal makan pagi.

Saran: Untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menganalisis faktor internal yang menyebabkan sisa makanan.

Kata Kunci : Analisis data, Daya terima, Ketepatan Waktu Makan, Sisa makanan, Sikap Pramusaji Makanan.

EXTERNAL FACTORS ASSOCIATED WITH THE REMAINING FOOD OF THE MORNING SCHEDULE IN HOSPITALIZED PATIENTS AT RSUD KABELOTA DONGGALA

ABSTRACT

Background : The amount of food scraps obtained in hospitalized patients at RSUD Kabelota on the morning meal schedule > 20%. And the impact of patient food waste causes losses both in terms of nutritional adequacy per person and costs in terms of purchasing food ingredients.

Objective : To analyze the external factors associated with the remaining food of the morning schedule in inpatients at RSUD Kabelota.

Methods : This study used analytic observation with cross-sectional, with a sample size of 50 patients, with primary and secondary data collection techniques.

Research Results : The results of the chi square test analysis, there is no significant relationship between the acceptability of food menu with food waste ($p > 0.05$). There is no significant relationship between portion standards in each type of food and food waste ($p > 0.05$). There was no significant relationship between the timeliness of eating menu of staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes, vegetables with food waste ($p > 0.05$). There is no significant relationship between the attitude of food waiters and food waste in the morning meal menu ($p > 0.05$).

Conclusion : There is no significant relationship between external factors and the occurrence of food waste in hospitalized patients at RSUD Kabelota Donggala in the morning meal schedule.

Suggestion : For further research should analyze the internal factors that cause food waste.

Keywords: Data analysis, Acceptability, Timeliness of Meals, Steward Attitude.



**FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN
SISA MAKANAN JADWAL PAGI PADA PASIEN RAWAT
INAP DI RSUD KABELOTA DONGGALA**

SKRIPSI

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



**HENI POENDEY
202204091**

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

**FAKTOR EKSTERNAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA
MAKANAN JADWAL PAGI PADA PASIEN RAWAT INAP DI
RSUD KABELOTA DONGGALA**

SKRIPSI

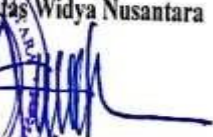
**HENI POENDEY
202204091**

Skrripsi ini telah diujikan tanggal 10 Agustus 2024

Sri Rezeki Pettalolo, S.Gz., RD M.Gz ()
NIK. 20200902030

Adillah Imansari, S.Gz., M.Si ()
NIK. 20200902023

Ni Ketut Kariani, S.K.M., M.Kes ()
NIK. 20180901083

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan
Universitas Widya Nusantara

Anifah, SST, Bd, M.Keb
NIK. 20090901010


PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada TUHAN YESUS atas segala karuniaNYA sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan terima kasih kepada suami saya (Ferdy Runtuwalian) dan orang tuaku (mama W Kenda) yang selalu memberikan doa, kasih sayang, serta dukungan baik moral dan materil ,kedua anak saya (Jonathan dan Keiva) yang menjadi penyemangat kepada penulis.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juni 2024 sampai Juli 2024 ini adalah “Faktor Eksternal Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Jadwal Pagi Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Kabelota Donggala”.

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 Situmorang, M.Se, selaku Ketua Yayasan Widya Nusantara
2. Bapak Dr. Tigor H.Situmorang, M.H., M.Kes, selaku Rektor Universitas Widya Nusantara
3. Ibu Arfiah, SST.,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,sekaligus Pembimbing 1 yang telah memberikan masukan dan dukungan moral dalam penyusunan skripsi ini
5. Ibu Ni Ketut Kariani, SKM., M.Kes, selaku Pembimbing II yang telah memberikan masukan dan dukungan moral dalam 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. Bapak dr.Erwin K Putra Baharudin, selaku Direktur RSUD Kabelota Donggala yang telah memberikan izin atas bantuan dan kerjasamanya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan sesuai waktu yang telah ditetapkan.

8. Sahabatku Selly Toding, S.Gz. yang selalu memberikan motivasi dan dorongan untuk melanjutkan pendidikan,serta dukungan dan bimbingan selama masa perkuliahan.
9. Sahabatku Nensy Damanik. S.Gz., M.P.H. yang memberikan dorongan dan motivasi untuk melanjutkan pendidikan.
10. Para pasien dan keluarga yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.
11. Teman-teman diruangan instalasi gizi yang selalu memberikan motivasi,bantuan di saat penelitian maupun saat perkuliahan.
12. Ponakanku Miranda Laodo (aisa) yang telah membantu,memotivasi penulis dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini.
13. Teman-teman perawat dan bidan di ruangan perawatan yang telah memberikan bantuan dan kerjasamanya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan.
14. Teman-teman angkatan pertama (2022) non reguler (Jeannet, Jhein, Sukma,Sance,Indri,Yesi, Made Ayu, Hesti,Afniati,Fira) serta adik-adik reguler yang telah memberikan bantuan, saran, motivasi dan dukungan selama penelitian dan masa perkuliahan.
15. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis 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



Heni Poendey
202204091

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	iii
ABSTRAK BAHASA INGGRIS	iv
HALAMAN JUDUL	v
HALAMAN PEGESAHAN	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
B. Kerangka Teori	22
C. Kerangka Konsep	23
D. Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
A. Desain Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian	24
C. Populasi dan Sampel	24
D. Variabel Penelitian	25
E. Definisi Operasional	26

F. Instrumen Penelitian	28
G. Teknik Pengumpulan Data	28
H. Pengolahan Data	29
I. Kode Etik Penelitian	30
J. Bagan Alur Penelitian	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Gambaran Lokasi Penelitian	32
B. Instalasi Gizi	32
C. Hasil	33
D. Pembahasan	38
E. Keterbatasan Penelitian	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Definisi oprasional penelitian	26
Tabel 4.1	Distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin, umur, pekerjaan, Tingkat pendidikan	33
Tabel 4.2	Gambaran faktor eksternal berdasarkan daya terima makana, standar porsi, jadwal/ ketepatan waktu makan pagi, sikap pramusaji makanan, sisa makanan	34
Tabel 4.3	Distribusi Menu Pagi Hari ke 1 sampai Hari ke 3	35
Tabel 4.4	Hubungan faktor eksternal daya terima dengan sisa makanan	36
Tabel 4.5	Hubungan factor eksternal standar porsi dengan sisa makanan	36
Tabel 4.6	Hubungan faktor eksternal jadwal/ garing ketepatan waktu makan dengan sisa makanan	37
Tabel 4.7	Hubungan faktor eksternal sikap pramusaji makanan dengan sisa makanan	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rumus Sisa Makanan	7
Gambar 2.2. Kerangka Teori Penelitian	22
Gambar 2.3 Kerangka Konsep Penelitian	23
Gambar 3.1 Bagan Alur Penelitian	31

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Jadwal Penelitian
- Lampiran 2. Lembar Persetujuan Kode Etik (*Ethical Clearance*)
- Lampiran 3. Surat Permohonan Pengambilan Data
- Lampiran 4. Surat Balasan Pengambilan Data Awal
- Lampiran 5. Surat Permohonan Turun Penelitian
- Lampiran 6. Naskah Penjelasan Penelitian
- Lampiran 7. Kuesioner
- Lampiran 8. Permohonan Menjadi Responden (*Informed Consent*)
- Lampiran 9. Surat Balasan Selesai penelitian
- Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 11. Riwayat Hidup
- Lampiran 12. Lembar Bimbingan Proposal dan Skripsi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan medis yang diberikan rumah sakit terdiri dari berbagai bidang, salah satunya adalah pelayanan gizi. Program Pelayanan Gizi bertujuan untuk meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit melalui pemberian terapi gizi untuk mendukung kesembuhan pasien (Nafi'a, 2021). Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Permenkes RI) Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang yaitu meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pengelolaan pola makan, penelitian dan pengembangan, serta pelayanan gizi rawat inap.

Fungsi utama Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah penyelenggaraan makanan. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menjamin tersedianya makanan yang bermutu tinggi sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, biaya, keamanan, dan penerimaan pasien, sehingga tercapai status gizi yang optimal. Keberhasilan pengelolaan makanan di rumah sakit erat kaitannya dengan keberadaan sisa makanan. Hal ini menandakan suplai makanan kurang optimal dan kebutuhan gizi pasien tidak terpenuhi (Bakri *et al.*, 2018).

Banyak dan sedikitnya sisa makanan di rumah sakit ditentukan dari Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129 Tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit dimana jika sisa makanan $\geq 20\%$ dan sisa makanan sedikit jika sisa makanan $<20\%$ (Sulistiawati *et al.*, 2021). Data sisa makanan berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di berbagai rumah sakit Indonesia menunjukkan rata-rata sisa makanan bervariasi mulai dari 17% hingga 67% sesuai dengan bahan makanannya seperti karbohidrat, protein hewani dan nabati, sayur serta buah (Nafi'a, 2021). Penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin didapatkan sisa makanan pokok

sebanyak 23,87%, lauk nabati sebanyak 5,79%, lauk hewani sebanyak 6,32%, dan sayuran sebanyak 24,68% (Triasya *et al.*, 2023). Kemudian, penelitian sisa makanan yang dilakukan di RSUD Teluk Kuantan diketahui sisa makanan siang sebanyak 52% (Oktaviani *et al.*, 2023). Selanjutnya di Rumah Sakit Madani Kota Palu didapati sisa makanan untuk jadwal makan siang sebanyak 24,48% (Sulistiawati *et al.*, 2021).

Hasil penelitian awal mengenai sisa makanan yang dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabelota Tahun 2024 pada 11 pasien rawat inap dengan menu makanan biasa tanpa diet untuk jadwal makan pagi tergolong tinggi karena nilainya $\geq 20\%$. Pembagian sisa makanan sesuai dengan bahan makanan yang diberikan. Sisa makanan bahan makanan sumber karbohidrat (nasi dan bubur) sebanyak 28,08%, lauk hewani (telur ayam rebus) sebanyak 25,76%, lauk nabati (tahu goreng) sebanyak 48,55% dan sayuran (sop sayur) sebanyak 46,97%. Kemudian, pada jadwal makan siang terdapat sisa makanan yaitu karbohidrat (nasi atau bubur) sebanyak 12,36%, lauk hewani (ayam goreng tepung) sebanyak 1,06%, lauk nabati (sambal tempe) sebanyak 10%, sayuran (sayur sup) sebanyak 39,55%, dan buah (semangka) tidak ada sisa makanan atau 0%. Pada jadwal makan malam didapatkan sisa makanan yaitu karbohidrat (bubur atau nasi) sebanyak 5,86%, lauk hewani (ikan tumis) sebanyak 8,48%, lauk nabati (tahu goreng) sebanyak 8,36%, serta sayuran (bening bayam) sebanyak 28,64%.

Data penelitian awal ini menunjukkan bahwa tingginya sisa makanan pada di RSUD Kabelota terdapat di jadwal makan pagi. Dampak dari sisa makanan pasien menyebabkan kerugian dalam segi kecukupan gizi seorang pasien dan kerugian ekonomi terkait biaya pembelian bahan makanan untuk makanan pasien di rumah sakit. Asupan makan yang tidak tercukupi sesuai kebutuhan pasien dapat menjadi salah satu faktor terjadinya malnutrisi pada pasien di rumah sakit (Triasya *et al.*, 2023).

Terdapat dua faktor penyebab sisa makanan di rumah sakit yaitu faktor eksternal dan internal (Izzah *et al.*, 2022). Faktor internal penyebab sisa makanan

yaitu jenis kelamin, umur, pekerjaan dan pendidikan (Putricia *et al.*, 2023). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa wanita paling banyak menghasilkan sisa makanan sebesar 59,1% dibandingkan pria sebanyak 40,9% (Schiavone *et al.*, 2019). Selain itu, umur juga memiliki pengaruh terhadap sisa makanan dimana pada pasien lansia sudah mulai terjadinya penurunan fungsi indera pengecap sehingga pasien tidak memiliki nafsu makan dan menyebabkan sisa makanan (Suriyantini *et al.*, 2020). Menurut Hartati *et al.* (2022) menyatakan bahwa kelompok umur, jenis kelamin, dan cita rasa pasien ikut turut menjadi faktor yang mempengaruhi seseorang untuk memilih makanan yang akan dikonsumsi. Faktor internal lainnya yaitu tingkat pendidikan (Yudianti *et al.*, 2024). Seseorang dengan pendidikan yang tinggi maka makin tinggi juga penerapan pola asupan makanannya. Hal ini disebabkan karena tingkat pendidikan seseorang maka makin tinggi juga orang tersebut terpapar terkait informasi kesehatan dan menerapkannya (Ningsih *et al.*, 2023).

Faktor Eksternal penyebab sisa makanan yaitu daya terima makanan (rasa, aroma, tekstur, dan warna), jadwal penyajian makanan, sikap petugas penyaji, dan standar porsi makanan (Izzah *et al.*, 2022). Berdasarkan penelitian sebelumnya mengenai daya terima makanan terhadap sisa makanan di Rumah Sakit Permata Bunda Malang tahun 2019 didapati sisa makanan sebanyak 39,44%. Hal ini disebabkan karena rasa makanan kurang enak, penampilan makanan tidak menarik, aroma makanan kurang menggugah selera, dan tekstur yang terlalu lembek. Kemudian, porsi makanan yang tidak sesuai, sikap petugas yang kurang optimal dan jadwal makan yang tidak sesuai turut menjadi faktor penyebab sisa makanan sehingga pasien lebih memiliki konsumsi makanan dari luar rumah sakit (Rimporok *et al.*, 2019).

Berdasarkan permasalahan di tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota karena belum pernah dilakukan penelitian terkait ini sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang

mempengaruhi sisa makanan jadwal makan pagi pasien rawat inap di RSUD Kabelota.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu apa faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan jadwal makan pagi di RSUD Kabelota?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini untuk menganalisis faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan jadwal makan pagi di RSUD Kabelota

2. Tujuan Khusus

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

- a. Mendiskripsikan faktor eksternal (daya terima, jadwal penyajian, sikap dan standar porsi) dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala
- b. Menganalisis hubungan faktor daya terima dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala
- c. Menganalisis hubungan faktor standar porsi dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala
- d. Menganalisis hubungan faktor jadwal/waktu ketepatan makan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala
- e. Menganalisis hubungan faktor sikap pramusaji makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggal

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan paparan penelitian yang sudah dijelaskan di atas, maka manfaat yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

1. Bagi Ilmu Pengetahuan (Pendidikan)

Hasil penelitian ini diharapkan mampu untuk digunakan sebagai referensi mengenai faktor eksternal yang berhubungan dengan sisa makanan jadwal makan pagi pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala

2. Bagi Masyarakat

Menambah Informasi dan juga wawasan kepada masyarakat mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan jadwal makan pagi pada pasien rawat inap di RSUD Kabelota Donggala.

3. Bagi Instansi Tempat Meneliti

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

DAFTAR PUSTAKA

- Astari, A., Setyowati, J., dan Kadaryati, R. 2021. Ketepatan Pemorsian Hidangan di RSUD Dr. Tjidrowardojo Purmorejo. *Aceh Nutrition Journal*. 6(1):33-40.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Cetakan Pertama. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dahlan, M. S. 2010. *Besar Sampel dan Cara Pengambilan Sampel dalam Penelitian Kedokteran dan Kesehatan*. Cetakan Pertama. Salemba Medika. Jakarta.
- 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 Unesa*. 3(4):457-463.
- Fitriani, D., A. Jhonet., F.O. Shariff, dan Putri, E. N. 2021. Hubungan Pengetahuan, Pekerjaan, dan Dukungan Suami Terhadap Pemberian ASI Eksklusif. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(2): 596-603.
- 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.
- Izzah, N., Nurulfuadi, Fitrasyah, 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.
- Lemeshow, S., Hoemer Jr., D. W., Klar, J., dan Lwanga, S. K. 1997. *Besar Sampel Dalam Penelitian Kesehatan*. Cetakan 1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- 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.
- Nita, M. H. D., Agung, M. A., dan Loaloka, M.S. 2020. Evaluasi Kepuasan Pasien dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu yang Disajikan di RSUD Prof. Dr. W. Z.

- Yohanes. *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*. 1(2):54-59.
- Nugraha, F. 2018. Perbedaan Jumlah Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Sayur dan Teknik Pengolahan Menu Sayuran Pasien di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Brawijaya. Malang.
- 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 41 Tahun 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. 24 Juli 2014. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 41. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2016. *Rencana Aksi Nasional Kesehatan Lanjut Usia Tahun 2016-2019*. 26 Mei 2016. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 25. Jakarta.
- Putricia, D., Yuliantini, D., dan Wahyudi, A. 2023. Faktor Eskternal Berpengaruh Dengan Sisa Makanan (Nabati dan Sayur) Pada Diet Makanan Blasa dan Lunak di RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 3(2):152-163.
- Rany, F. H. P. 2023. Hubungan Pengetahuan dan Status Pekerjaan Ibu Menyusui Terhadap Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Jalan Kutai Kelapa Dua Tanggerang. *Skripsi*. Program Studi Gizi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Rahman, M. A. 2022. Pengaruh Brand Ambassador Joe Taslim dan Kepercayaan Terhadap Keputusan Pembelian Shopee Indonesia (Studi Kasus Pada Mahasiswa Universitas Islamn Riau. *Skripsi*. Program Studi Manajemen Universitas Islam Riau. Pekanbaru.
- 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.
- Rotua, M ., dan Siregar, R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Cetakan Pertama. Edisi Pertama. EGC. Jakarta.
- Sahir, S. H. 2022. *Metodologi Penelitian*. Edisi Pertama. KBM Indonesia. Yogyakarta.
- 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):15-21.
- 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.
- Simajuntak, L. M. A., Aulia, D., dan Siagian, A. 2020. Patients' Perceptiions of Food Service Quality at Royal Prima Hospital Medan. *BioEx-Journal*. 2(1):197-209.

- 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.
- Triasya, V., Yuliana, I., dan Ija, M. 2023. Analisis Kerugian Ekonomi Akibat Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ners*. 7(1):679-686.
- Yudianti, Riskiyanti, Hapzah, Najdah, dan Nurbaya. 2024. Daya Terima Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Sago: Gizi dan Kesehatan*. 5(2):518-524.
- Yuli, H., Telisa, I., dan Siregar, A. 2022. Karakteristik Pasien, Preferensi, Penampilan, Rasa dan Sisa Makanan Biasa di Rumah Sakit Kota Palembang. *Jurnal Pustaka Padi*. 1(2):51-56.