

**EVALUASI DAYA TERIMA DAN STANDAR PORSI
TERHADAP SISA MAKANAN MENU MAKAN SIANG
DOSEN DAN STAF UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA**

SKRIPSI



**PUTRI KADJIM
201904055**

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

**EVALUASI DAYA TERIMA DAN STANDAR PORSI
TERHADAP SISA MAKANAN MENU MAKAN SIANG
DOSEN DAN STAF UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA**

SKRIPSI

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



**PUTRI KADJIM
201904055**

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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Evaluasi Daya Terima dan Standar Porsi Terhadap Sisa Makanan Menu Makan Siang Dosen dan Staf Universitas Widya Nusantara adalah 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 kedalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta skripsi saya kepada UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA.

Palu, Juli 2023



Putri kadjim
Nip. 201904055

**EVALUASI DAYA TERIMA DAN STANDAR PORSI TERHADAP SISA
MAKANAN MENU MAKAN SIANG DOSEN DAN STAF UNIVERSITAS
WIDYA NUSANTARA**

*evaluation of acceptability and portion standards for leftovers from the lunch
menu lecturers and staff Widya Nusantara University*

Putri Kadjim, Adillah Imansari, Sofiatu Solikhah
Ilmu Gizi, Universitas Widya Nusantara

ABSTRAK

Sisa makanan dijadikan sebagai indikator dalam mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi yang akan berdampak pada kebutuhan konsumen yang tidak tercukupi karena pelayanan yang kurang optimal. Tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi daya terima dan persepsi standar porsi dengan sisa makanan menu makan siang dosen dan staf Universitas Widya Nusantara. Penelitian ini adalah penelitian *kuantitatif* yang menggunakan metode *survey* analisis, dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 69 orang dan sampel yang digunakan sebanyak 45 orang dengan menggunakan teknik *simple random sampling*. Pengumpulan data dilakukan dengan pengisian kuesioner dan wawancara langsung terkait daya terima dan persepsi standar porsi, serta observasi langsung pada sisa makanan dosen dan staff menggunakan metode *comstock*. Uji statistik menggunakan *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan antara daya terima aroma makanan dengan sisa makanan ($p=0,049$). Disarankan kepada pihak institusi untuk mengevaluasi tingkat kepuasan dosen dan staff agar dapat menyesuaikan dengan kebutuhan makan siang yang berhubungan dengan produktifitas bekerja.

Kata kunci: Daya erima, Standar porsi dan Sisa makanan.

ABSTRACT

Leftovers are used as an indicator in evaluating the success of organizing institutional food which will have an impact on consumer needs that are not fulfilled due to less-than-optimal service. The purpose of this research was to evaluate the acceptability and perception of portion standards with the remaining food of the lunch menu of lecturers and staff of Widya Nusantara University. This is a quantitative research that uses a survey analysis method, with a cross-sectional design. The population was 69 people and the sample used was 45 people using simple random sampling technique. Data collection was done by filling out questionnaires and direct interviews related to acceptability and perception of portion standards, as well as direct observation for leftovers of lecturers and staff using the Comstock method. Statistical tests using chi-square. The results showed that have a correlation between the acceptability of food aroma and leftovers ($p=0.049$). It is recommended for the institution to evaluate satisfaction level of lecturers and staff to adjust the lunch needs related to work productivity.

Keywords : Acceptability, portion standards, and leftovers.

**EVALUASI DAYA TERIMA DAN STANDAR PORSI
TERHADAP SISA MAKANAN MENU MAKAN SIANG
DOSEN DAN STAF UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA**

SKRIPSI

**PUTRI KADJIM
201904055**

Skripsi Ini Telah Diujikan Tanggal 08 Agustus 2023

**Nurjaya, S.Pd., M.Kes.
NIK. 197107161994032002**


(.....)

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



(.....)

**Lilik Sofiatu Solikhah, S.K.M., M.Gz.
NIK. 20190901101**


(.....)

**Mengetahui,
Rektor Universitas Widya Nusantara**




**Dr. Tigor H. Situmorang, M.H., M.Kes.
REKTOR 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 **RONAL** dan Ibunda **MUZNAWATI** 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.

Judul penelitian yang dilaksanakan pada bulan Mei 2023 yaitu, adalah “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 sekaligus pembimbing 1 yang telah memberikan banyak masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan skripsi ini.
4. Ibu Lilik Sofiatus Solikhah, S.K.M., M.Gz. selaku Pembimbing II yang telah memberikan banyak masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Nurjaya, S.Pd., M.Kes. selaku Penguji Utama yang telah memberikan banyak masukan serta arahan kepada penulis demi kesempurnaan skripsi ini.
6. Ibu Tini selaku pemilik kantin tempat penelitian atas bantuan dan kerjasamanya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan sesuai waktu yang telah ditetapkan.

7. Iman Supriyanto Kadjim, S.H. selaku paman yang selalu memberikan do'a dan bantuan dalam bentuk apapun.
8. Abdul Rahman, S.Pd yang telah tulus membantu dalam penyusunan skripsi hingga selesai.
9. Responden yang bersedia meluangkan waktunya berpartisipasi dalam penelitian.
10. Titi Hardianti dan Nurmaya sahabat yang tulus memberikan dukungan dan pertolongan dalam keadaan apapun.
11. Teman-teman yang selalu memberikan dukungan (Muh.Riski, Dinda, Irfa, Khofifah)
12. Julio dan Uswatun Hasanah yang bersedia membantu kelangsungan penelitian.
13. 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



Putri Kadjim
NIM 201904055

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	vi
LEMBAR PENGESAHAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan Teorip	5
B. Kerangka Konsep	19
C. Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Desain Penelitian	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian	20
C. Populasi dan Sampel Penelitian	20
D. Variabel Penelitian	21
E. Definisi Operasional	22
F. Instrumen Penelitian	23
G. Teknik Pengumpulan Data	24
H. Analisis Data	24
I. Bagan Alur Penelitian	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Gambaran umum penyelenggaraan makanan di kantin Universitas Widya Nusantara	27
B. Hasil	28
C. Pembahasan	33
D. Keterbatasan penelitian	39
BAB V PENUTUP	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran	41
PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi operasional, cara ukur, alat ukur, skala data dan hasil ukur	22
Tabel 4.1 Distribusi frekuensi karakteristik dosen dan staf berdasarkan kelompok usia, jenis kelamin dan suku	28
Tabel 4.2 Distribusi frekuensi, sisa makanan, daya terima dan standar porsi	29
Tabel 4.3 Hubungan daya terima rasa, aroma, kombinasi warna, tekstur dan suhu makan dengan sisa makanan menu makan siang dosen dan staff	32
Tabel 4.5 Analisis hubungan standar porsi dengan sisa makanan dosen dan staf Universitas Widya Nusantara	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Form <i>comstock</i>	14
Gambar 2.2 Kerangka konsep	19
Gambar 3.1 Bagan alur penelitian	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Jadwal proposal skripsi	45
Lampiran 2: Surat izin kode etik (<i>etichal clerarence</i>)	46
Lampiran 3: Surat izin penelitian	47
Lampiran 4: <i>Informed consend</i>	48
Lampiran 5: Kuesioner daya terima	50
Lampiran 6: Kuesioner standar porsi	51
Lampiran 7: Formulir skala comstock	52
Lampiran 8: Surat balasan selesai penelitian	53
Lampiran 9: Dokumentasi kegiatan penelitian	54
Lampiran 10: Lembar bimbingan	55
Lampiran 11. Riwayat hidup	56

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan suatu keluarga, namun merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan institusi (Kurniawan dan Nurlaela, 2018). Penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu pelayanan di mana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi besar atau banyak. Penyelenggaraan makanan dibedakan mejadi dua kelompok, yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan nonkomersial. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Nurjaya, Aslinda dan Kasmawati, 2020).

Sistem penyelenggaraan makanan bertujuan menyajikan suatu makanan dengan baik dan menarik agar konsumen merasa puas dengan makanan yang disajikan tersebut. Pelayanan gizi institusi terbagi menjadi 9 jenis, yaitu: penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan, anak sekolah, asrama, institusi sosial, makanan khusus, industri transportasi, industri tenaga kerja, intitusi komersial dan penyelenggaraan makanan darurat (Nurjaya, Aslinda dan Kasmawati, 2020).

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal yang akan mengakibatkan kebutuhan gizi konsumen tidak tercukupi. Sisa makanan merupakan indikator penting yang digunakan untuk mengevaluasi efektifitas kegiatan pelayanan makanan, penyuluhan gizi dan penyelenggaraan makanan serta sebagai alat ukur daya terima dan presepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh konsumen setelah makanan disajikan. Analisis sisa makanan merupakan salah

satu cara untuk melakukan evaluasi pelayanan gizi yang diberikan terutama pada pelayanan makanan dalam porsi yang besar (Mustakim, Kusuma dan Ulvie, 2018).

Sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal merupakan faktor-faktor yang ada di dalam diri seseorang yang mempengaruhi kesehatannya. Adapun yang dimaksud dengan faktor internal, yaitu penurunan nafsu makan, perubahan indera perasa, keadaan psikis dan fisik, usia, kebiasaan makan konsumen serta jenis kelamin. Sedangkan faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari lingkungan mencakup sikap petugas pengantar makanan, ketidaktepatan waktu pengantaran makanan, penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi dan penyajian makanan, rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, konsistensi, keempukan dan temperatur makanan (Rimporok, Widyaningrum dan Satrijawati, 2019).

Dari hasil penelitian sebelumnya mengenai hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan diperoleh hasil bahwa penilaian daya terima yang meliputi (warna, suhu, besar porsi, aroma, tekstur dan rasa makanan) ada hubungannya dengan sisa makanan. Warna makanan yang baik mempengaruhi sisa makanan rendah, hal ini dilihat dari hasil frekuensi rata-rata yang diperoleh 70,3% responden memilih kategori kurang baik terhadap warna pada makanan yang dihidangkan. Hasil penilaian responden terhadap suhu makanan 78,4% kurang baik. Suhu makanan yang tidak sesuai dengan hidangan yang disajikan berpengaruh terhadap sisa makanan yang tinggi (Miate dan Nurdini, 2020).

Besar porsi makanan yang lebih dari kebutuhan konsumen berpengaruh terhadap tingginya sisa makanan, hal ini sejalan dengan penelitian yang hasil frekuensi rata-rata nya diperoleh 89,2% kurang baik. Aroma makanan yang baik akan mempengaruhi sisa makanan rendah dengan hasil ferkuensi rata-rata 59,2% reponden memilih kategori baik. Tekstur makanan yang baik akan mempengaruhi sisa makanan yang rendah, hasil skor rata-rata yang diperoleh dari penilaian tekstur makanan sebanyak 54,1% reponden memilih kategori kurang baik. Sama halnya terhadap penilaian rasa

makanan, diperoleh rata-rata 25% reponden memilih kategori kurang baik. Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan daya terima dan standar porsi dengan sisa makanan (Miate dan Nurdini, 2020).

Penelitian terdahulu telah banyak yang menganalisis sisa makanan di instansi rumah sakit (Candriasih, Austeria dan Puspitawati, 2021; Izzah, *et al.*, 2022). Namun, penelitian sisa makanan pada kantin institusi masih terbatas, khususnya di kota Palu. Studi pendahuluan yang dilakukan di kantin Universitas Widya Nusantara pada proses penyelenggaraan makanan terdapat sisa makanan dari menu makan siang dosen dan staf. Oleh karena itu, peneliti tertarik menganalisis lebih lanjut mengenai penyebab sisa makanan dengan standar porsi dan daya terima konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana gambaran dan hubungan daya terima dan standar porsi dengan sisa makanan menu makan siang dosen dan staf Universitas Widya Nusantara?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengevaluasi daya terima dan standar porsi dengan sisa makanan pada menu makan siang dosen dan staf Universitas Widya Nusantara.

2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui karakteristik dosen dan staf Universitas Widya Nusantara
2. Menggambarkan daya terima, persepsi standar porsi dan sisa makanan dosen dan staf Universitas Widya Nusantara terhadap menu makan siang.
3. Menganalisis hubungan daya terima dengan sisa makanan menu makan siang dosen dan staf Universitas Widya Nusantara.
4. Menganalisis hubungan persepsi standar porsi dengan sisa makanan menu makan siang dosen dan staf Universitas Widya Nusantara.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Kampus

- a. Dapat digunakan sebagai evaluasi kebijakan mengenai penyelenggaraan makanan.
- b. Sebagai upaya dalam mempertahankan sistem penyelenggaraan makanan.
- c. Guna meningkatkan pelayanan penyelenggaraan makanan sesuai standar.
- d. Meminimalisir terbuangnya anggaran biaya akibat sisa makanan.

2. Bagi Peneliti

- a. Hasil penelitian yang diperoleh dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan pengalaman.
- b. Menambah pengetahuan sebagai acuan di dunia kerja.
- c. Sebagai bahan evaluasi dalam sistem penyelenggaraan makanan.

3. Bagi Kantin

- a. Sebagai *output* dalam kegiatan penyelenggaraan makanan di Institusi.
- b. Menjadikan hasil penelitian sebagai bahan evaluasi dalam melakukan penyelenggaraan makanan.
- c. Menerapkan prinsip-prinsip dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi agar asupan zat gizi konsumen dapat terpenuhi.
- d. Meminimalisir terjadinya sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ain K dan Prameswari G, 2020, 'Penyelenggaraan makanan, tingkat kecukupan dan status gizi pada siswi SMP' *Jurnal Of Publih Health Research And Development*, vol. 4, no. 4, hlm. 566-576
- Ariyanti dan Rauf, 2019, 'Hubungan antara karakteristik sensorik makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Soertano' *Jurnal kesehatan*, vol.10, No. 1, Hlm.17-25
- Arieska P dan Herdiani, 2018, 'Pemilihan teknik sampling berdasarkan perhitungan efisiensi relatif', *Statistika*, vol. 6, no. 2, hlm 166-171
- Arsih D, dkk, 2019, 'Kesesuaian besar porsi yang disajikan dengan standar porsi pada menu makan biasa' *Jurnal Gizi Prima*, vol.4, No. 2, hlm. 87-93
- Astari A, Setyowati J dan Kadaryati R 2021, 'Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjidrowardojo Purworejo', *Aceh Nutrition Journal*, vol. 6, no. 1, hlm 33-40.
- Bakri B, Intiyati A dan Widartika, 2018, *Sistem penyelenggaraan makanan institusi*, Kementrian kesehatan republik indonesia.
- Candriasih, P, Austeria, H dan Puspitawati, MA, 2021, 'Gambaran sisa makanan biasa yang disajikan diberi garnis dan tidak diberi garnis diruang VIP RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah', *Jurnal Ilmu Gizi*, vol. 1, no. 2, hlm. 74-82.
- Camelia I, 2018, 'Hubungan kombinasi warna dan keberadaan garnish dengan sisa makanan diRumah Sakit Panti Waluya Sawahan Malang menggunakan metode digital Imaging', Universitas Brawijaya, Malang.
- Fadilla C, Racmah Q dan Juwariyah, 2020 'Gambaran sisa makanan pasien rawat inap RSUD kabupaten sidoarjo' *Jurnal Nutrition*, vol. 4, no. 2, hlm. 198-204
- Fitriani, Tridestia S, Asih E dan Hayati, 2021, 'Gambaran variasi menu dan tingkat kepuasan konsumen di taman sari sakato catering kota pekan baru' *Jurnal Gizi Kesehatan (JGK)*, vol.1, no. 1, hlm. 1-8.
- Intan T, 2018, 'Fenomena tabu makanan pada perempuan indonesia dalam perspektif antropologi feminis', vol. 11, No.2, hlm. 233-258
- Istiyarningsih, Sulistyani T, dan Saraswati R 2020, 'Penyajian dan pemorsian makanan pokok pada penyelenggaraan makan pasien anak di RSA UGM', *Jurnal Socia Akademik*, vol.6, tidak 1, hlm. 17-26.

- Izzah N, Nurulfaudi, Fitriyah, 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', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 13, no. 4, hlm. 676-692.
- Khotimah, D 2019, 'Hubungan antara rasa makanan, variasi menu makan siang dan sisa makanan di kantin Jurusan Gizi Poltekkes Bandung, Poltekkes Kemenkes Bandung Jurusan Gizi', Cimahi.
- Kurniawan M. M, 2018, 'Manajemen penyelenggaraan makanan di asrama TNI AL kobangdikal surabaya', *e-jurnal Boga*, vol. 5, no. 3, hlm. 27-35
- Mahmud, 2019, 'Gambaran penyelenggaraan makanan di panti asuhan al-anshor ambon' *Global Health Science*, vol. 4, no. 3, hlm 144-149
- Miate A dan Nurdini D, 2020, 'Hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan pada taruna/taruni sekolah transportasi darat bekasi', *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, vol. 2, No. 8, hlm 74-88
- Mustakim, Kusuma H & Ulvie Y, 2018, 'Perbedaan sisa makanan pada lauk hewani berdasarkan pemberian garnish', *Nutri Sains*, Vol. 2, tidak. 1, hlm 18-23.
- Nurjaya, H, Wery Aslinda, J & Kasmawati, R 2020, 'Tingkat kepuasan siswa terhadap menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu 2019', *Jurnal Ilmu Gizi*, vol. 1 no. 1, hlm.32
- Paramita M dan 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
- Pratama P dan Lestari D, 2022, 'Hubungan umur, jenis kelamin, mutu makanan dan makanan dari luar terhadap makanan di pondok pesantren Al-Karimiyah', *Journal of Nursing and Healthy Science*, Vol. 2, No. 1, hlm. 7-13
- 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*, vol. 3, no. 3, hlm 56-61.
- Rochmah N, Bintanah S dan Handarsari E, 2018, 'Faktor-faktor kepuasan konsumen dengan sisa makanan pada pelayanan di kantin Rumah Sakit Islam Arafah' Universitas Muhammadiyah, Semarang.

- Sulistiawati D, Dharmawati T dan Abadi E, 2021 'Hubungan rasa makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap rumah sakit umum daerah kota kendari' *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, vol. 2, no. 1, hlm 72-77
- Sunarya A dan Lakshmi W, 2018, 'Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan Swakelola dan *Outstanding*', *Pontianak Nutrition Journal*, vol. 1, no. 1, hlm. 74-77
- Sundusil A. G, SofiatinR, Suhaema A dan Luh A 2019, 'Kesesuaian besar porsi nasi yang disajikan dengan standar porsi pada menu makanan biasa', *Jurnal Gizi Prima*, Vol. 4, no. 2, hlm. 87-93.
- Tanuwijaya L, Sembiring G dan Dini C, 2018 'Sisa makanan pasien rawat inap', *Indonesian Jurnal Of Human Nutrition*, vol. 5, no. 1, hlm. 51-61
- Tribaditia R, 2018, 'Penentuan nilai optimasi dari karakteristik organoleptik aroma dan rasa produk teh rambut jagung dengan penambahan jeruk nipis dan madu' *Jurnal Agroscience*, vol. 6, no. 1, hlm 20-29
- Triyanto A, CS 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, pasal 1, dilihat 20 Maret 2023
- Wani Y, Tanuwijaya L.K dan Afriani E, 2019, *Manajemen operasional penyelenggaraan makanan massal*, UB Press, Semarang.
- Widyastuti N, Nissa C, R & Panunggal B, 2018, *Manajemen Pelayanan Makanan*, K-Media, Yogyakarta.