JURNAL GIZI ILMIAH
https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI/index
Volume 11| Nomor 2| Mei - Agustus | 2024
ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

HUBUNGAN PENYAJIAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP DI RSUD KABUPATEN WAKATOBI

Nurilhida[1], Jenny Qlifianti Demmalewa[2], Siti Hadrayanti Ananda H[3]
[1,2,3] Prodi S1 Gizi STIKes Karya Kesehatan

Keywords ; Food presentation, food waste, shape, color, taste, texture, food aroma..
Kata Kunci ; Penyajian makanan, sisah makanan, bentuk warna, rasa, tekstur, aroma makanan.

Corespondensi Author
Nurilhida
Prodi S1 Gizi, STIKes Karya Kesehatan
Email:
Nurilhida56@gmail.com

Abstrak
Perhentian terakhir dalam perjalanan kuliner adalah penyajian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana hubungan praktik penyajian makanan dengan sisa makanan rawat inap di RSUD Wakatobi. Sampel penelitian adalah 86 pasien rawat inap RSUD Wakatobi. *Purposive sampling* digunakan dalam pendekatan pengambilan sampel ini. Desain penelitian bersifat *cross sectional* dan bersifat kuantitatif. metode pengumpulan data dengan menggunakan alat, seperti lembar observasi dan angket. Uji Chi square merupakan uji statistik. Berdasarkan temuan penelitian, sebagian besar responden baik laki-laki maupun perempuan yang meninggalkan sisa makanan berusia antara tiga puluh hingga tiga puluh lima tahun. Penelitian terhadap kebiasaan makan responden mengungkapkan mayoritas mengonsumsi makanan yang disajikan di rumah sakit. Pengaruh unsur eksternal seperti kualitas makanan, warna, rasa, tekstur, aroma, dan ketepatan waktu pelayanan terhadap kejadian sisa makanan pada pasien rawat inap. Jumlah rata- rata sisa makanan (>20%) dianggap berada di atas kebutuhan layanan minimal. Temuan sisa makanan (Sisa) yang tidak dimakan pasien rata-rata 60,3% untuk makanan pokok (nasi), 60,3% untuk lauk hewani, 58,8% untuk lauk nabati, 63,2% untuk sayur, dan 60,3% untuk buah. Mutu makanan terdiri dari penampilan makanan dan rasa makanan yang terdiri dari beberapa aspek yaitu warna makanan kategori suka sebanyak 26 responden tidak suka sebanyak 42 responden (p=0,011), aroma makanan kategori suka sebanyak 27 responden, tidak suka sebanyak 41 responden (p=7,30), terkstur makanan kategri suka sebanyak 27 responden, tidak suka sebanyak 41 responden (p=0,027), rasa makanan kategori suka sebanyak 41 responden, tidak suka sebanyak 27 responden (p=0, 00) dan waktu penyajian makanan yang tepat waktu sebanyak 34 responden, tidak tepat waktu 34 responden (p=0,046). Penelitian menyimpulkan bahwa sisa makanan dari pasien rawat inap berkorelasi dengan penyajian, warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan sisa makanan dari pasien rawat inap tidak ada hubungannya dengan bau makanan.

Absctract
The final stop on the culinary journey is presentation. The aim of this research is to find out the relationship between food serving practices and inpatient food waste at Wakatobi Hospital. The

research sample was 86 inpatients at Wakatobi Regional Hospital. Purposive sampling is used in this sampling approach. The research design is cross sectional and quantitative in nature. data collection method using tools, such as observation sheets and questionnaires. The Chi square test is a statistical test. Based on research findings, the majority of respondents, both men and women, who left food waste were between thirty and thirty-five years old. Research on respondents' eating habits revealed that the majority consumed food served in hospitals. The influence of external elements such as food quality, color, taste, texture, aroma, and timeliness of service on the incidence of food waste in inpatients. The average amount of food waste (>20%) is considered to be above the minimum service requirement. Findings of food waste (Leftovers) that were not eaten by patients averaged 60.3% for staple food (rice), 60.3% for animal side dishes, 58.8% for vegetable side dishes, 63.2% for vegetables, and 60.3% for fruit. Food quality consists of the appearance of the food and the taste of the food which consists of several aspects, namely the color of the food in the like category, 26 respondents don't like it, 42 respondents (p=0.011), the aroma of the food in the like category, 27 respondents don't like it, 41 respondents don't like it (p=7 .30), 27 respondents liked the food texture, 41 respondents didn't like it (p=0.027), 41 respondents liked the taste of the food, 27 respondents didn't like it (p=0.00) and timely food serving time. as many as 34 respondents, 34 respondents were not on time (p=0.046). The study concluded that food waste from inpatients correlated with presentation, color, taste and texture. Meanwhile, leftover food from inpatients has nothing to do with the smell of food.

PENDAHULUAN

Satu jenis institusi kesehatan yang berupaya mempercepat kesembuhan pasien adalah rumah sakit. Inisiatif promosi, preventif, kuratif, rehabilitatif, instruksional, dan penelitian termasuk di antara yang dilakukan. Pelayanan gizi merupakan salah satu komponen penunjang pelayanan rumah sakit yang mengutamakan proses terapeutik dan rehabilitatif, sejalan dengan tuntutan pelayanan gizi rumah sakit (Kementerian Kesehatan, 2013). Fase penyembuhan penyakit akan dibantu oleh pelayanan gizi berkualitas yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi pasien berdasarkan gejala klinis, status gizi, dan kondisi metabolisme tubuh (Triyanto, 2022).

Fase terakhir dari perjalanan kuliner adalah menyajikan makanan. Makanan yang siap disantap adalah apa yang disajikan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013). Penyajian makanan juga merupakan komponen yang sama pentingnya karena, bahkan dengan teknik pengolahan terbaik yang digunakan, makanan akan tetap terlihat tidak menarik jika tidak disajikan dengan penuh perhatian. Nilai suatu makanan dapat menjadi tidak berarti meskipun dibuat dengan cita rasa yang luar biasa jika tidak disajikan dengan baik. Hal ini karena makanan yang menarik secara visual merangsang indera perasa melalui rangsangan pada indra penglihatan *(*Han *et al*, 2019).

Limbah makanan berfungsi sebagai barometer efektivitas layanan gizi rawat inap, yang disesuaikan dengan kebutuhan individu setiap pasien dan bergantung pada keadaan klinis, gizi, dan metabolisme mereka. Proses penyembuhan penyakit sangat dipengaruhi oleh keadaan gizi pasien, dan keadaan gizi pasien dapat dipengaruhi oleh perjalanan penyakit. Seringkali, ketika kesehatan pola makan pasien diabaikan, kondisinya memburuk. Hal ini disebabkan oleh tidak terpenuhinya kebutuhan makanan tubuh untuk perbaikan organ (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan pasien dipengaruhi oleh dua jenis variabel : internal dan eksternal. Beberapa contoh ciri-ciri internal itu mempengaruhi sisa

makanan adalah kebiasaan makan, jenis kelamin, kondisi fisik. Sisa makanan dipengaruhi oleh faktor luar (warna, rasa, tekstur, ukuran porsi, penyajian, suhu, kebersihan peralatan , dan waktu semuanya berhubungan dengan kualitas makanan rumah sakit).

Makan makanan yang telah disediakan dapat dipengaruhi oleh keberadaan makanan yang telah didatangkan dari luar rumah sakit, yang biasanya dibawa oleh sanak saudara yang menginap disana dan bosan. Makanan favorit pasien seringkali adalah makanan yang mereka makan di luar rumah sakit (Rohmah, *et al*, 2019).

Pada penelitian sebelumnya yang berjudul "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di RSUD Koja Jakarta Utara, "Ronitawati dkk (2017) berusaha mengetahui variabel apa saja yang berkontribusi terhadap food waste di RSUD Kota Jakarta Utara. Penelitian tersebut melibatkan 106 peserta yang bersedia berpartisipasi, mampu berkomunikasi secara efektif, berusia antara 18 dan 64 tahun, dan telah menerima pengobatan setidaknya selama dua hari.

Karena kurangnya tenaga ahli gizi dan belum diketahuinya jumlah sisa makan yang belum diketahui oleh ahli gizi ruangan RSUD Kabupaten Wakatobi, hingga saat ini informasi tersebut belum diketahui. Informasi di bawah ini berdasarkan observasi yang dilakukan antara tanggal 20 dan 21 Mei 2023, dengan menggunakan siklus menu 7 hari. Sebanyak 30 pasien diikutsertakan dalam kelas pengobatan I, II, dan III pada hari ke 6 dan 7. Dengan standar kurang dari 20% maka dapat dikatakan pasien tidak mencapai sisa makan, karena rata-rata hasil makanan mereka adalah 50%. Pelayan ruangan bertanggung jawab mengantarkan makanan. Makanan terkadang didistribusikan terlalu cepat dan tidak selalu sesuai jadwal. Makan pagi pukul 06.00–07.00, makan siang pukul 11.25–12.00, dan makan siang/sore pukul 17.00 merupakan jadwal pembagian makanan pasien (RSUD Wakatobi, 2023). Melihat hal tersebut, tertarikkah para ilmuwan untuk menyelidiki hubungan antara layanan makan dengan sisa makanan yang berasal dari pasien rawat inap di RSUD Wakatobi?

METODE PENELITIAN

Sampel penelitian adalah 86 pasien rawat inap RSUD Wakatobi. *Purposive sampling* digunakan dalam pendekatan pengambilan sampel ini. Desain penelitian bersifat *cross sectional* dan bersifat kuantitatif, metode pengumpulan data dengan menggunakan alat, seperti lembar observasi dan angket. *Uji Chi square* digunakan dalam analisis statistik untuk mengetahui hubungan pelayanan makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap RSUD Wakatobi.

HASIL PENELITIAN

Tabel 1
Karakteristik responden

Karakteristik Responden	n (68)	%
Jenis Kelamin		
Perempuan	21	30,9
Laki-laki	47	69,1
Jumlah	68	100,0
Usia		
<30	35	51,5
>30	33	48,5
Jumlah	68	100,0

Tabel 2
Distribusi Variabel Penelitian Sisa Makanan

Sisa Makanan Pasien Rawat Inap				
Jenis	**<20%**		**>20%**	
	n	**%**	**n**	**%**
Nasi	27	39,7	41	60,3
Lauk hewani	27	39,7	41	60,3
Lauk nabati	28	41,2	40	58,8
Sayur	25	36,8	43	63,2
Buah	27	39,7	41	60,3

Tabel 3
Hubungan warna, aroma, tekstur, rasa dan waktu penyajian dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Wakatobi

Sisa Makanan Pasien Rawat Inap				
Variabel Independent	**<20%**	**>20%**	**Total tingkat kesukaan**	***Chi-square***
Warna makanan				
Suka	21	5	26	
Tidak suka	21	21	42	0, 11
Total Sisa Makanan	42	26	68	
Aroma makanan				
Suka	16	11	27	
Tidak suka	26	15	41	7, 30

Sisa Makanan Pasien Rawat Inap				
Total Sisa Makanan	42	26	68	
Tekstur makanan				
Suka	21	6	27	
Tidak suka	21	20	41	0, 27
Total sisah makanan	42	26	68	
Rasa makanan				
Suka	38	3	41	
Tidak suka	4	23	27	0, 00
Total sisa makana**n**	42	26	68	
Waktu penyajian				
Tepat waktu	25	9	34	
Tidak tepat waktu	17	17	34	0, 46
Total sisa makanan	42	26	68	

PEMBAHASAN

Karakteristik responden

Tabel 1 menunjukkan bahwa, menurut statistik yang disebutkan di atas , 30,9 % dari68 responden adalah perempuan dan 69,1% laki-laki. 51,5% responden berusia di bawah 30 tahun, sedangkan 48,5% berusia di atas 30 tahun.

Berdasarkan Tabel 2, rata-rata sebaran sisa makanan (>20%) tergolong melebihi kriteria pelayanan minimal. Temuan sisa makanan (Sisa) yang tidak dimakan pasien rata-rata 60,3% untuk makanan pokok (nasi), 60,3% untuk lauk hewani, 58,8% untuk lauk nabati, 63,2% untuk sayur, dan 60,3% untuk buah. Sampah makanan yang dapat digunakan untuk mengukur keberhasilan suatu menu adalah jumlah atau proporsi makanan yang tidak habis dan dibuang sebagai sampah. Salah satu dari sekian banyak permasalahan di rumah sakit yang harus ditangani secara serius adalah limbah makanan. Jika makanan dibiarkan pada akhirnya akan berdampak pada kondisi gizi pasien. Sampah makanan diartikan sebagai makanan yang dimakan sebagian atau tidak sama sekali. Pengertian sisa makanan ada dua, yaitu sampah adalah makanan yang hilang atau tercecer karena tidak dapat dicerna. Pada setiap waktu makan (sarapan, makan siang, makan malam, dan snack), mungkin terdapat variasi jumlah sisa makanan. Hal ini perlu dipertimbangkan ketika mengawasi limbah makanan. Menurut beberapa penelitian, jumlah sisa makanan saat sarapan paling sedikit dibandingkan waktu makan lainnya. (Marfuah *et al*, 2022)

Hubungan warna makanan, aroma makanan, tekstur makanan, rasa makanan dan waktu penyajian dengan sisa makanan pasien rawat inap DI RSUD Kabupaten Wakatobi

Seperti terlihat pada Tabel 3, penilaian responden menunjukkan bahwa 26 responden menyukai warna kategori makanan dan 42 responden menjawab tidak ; 27 orang mengatakan mereka menyukai aroma kategori makanan tersebut dan 41 orang menjawab tidak; 27 mengatakan mereka menyukai teksturnya dan 41 mengatakan tidak ; 41 orang menyatakan menyukai rasa kategori makanan tersebut dan 27 orang menyatakan tidak menyukainya ; 34 mengatakan mereka tidak suka makanan disajikan tepat waktu dan 34 tidak suka makanan disajikan tepat waktu. Faktanya, sebagian besar responden meninggalkan makanan meskipun menurut mereka makanan tersebut terlihat enak. Penyebab internal mungkin menjadi penyebabnya. Dorongan seseorang untuk makan merupakan suatu pengalaman menyenangkan yang disebut dengan nafsu makan. Seseorang mungkin menjadi kurang lapar karena ketidaknyamanan yang mereka alami akibat kondisinya.

Link: Sisa makanan dan pewarna makanan pasien rawat inap RSUD Wakatobi. Pewarna makanan dan sisa makanan pasien rawat inap RSUD Wakatobi terbukti ada hubungannya berdasarkan hasil uji statistik. Variabel-variabel yang diteliti bersifat terhubung, ditunjukkan dengan penerimaan Ha dan penolakan Ho bila nilai p lebih kecil atau sama dengan α (0,05). Tabel 3 menyajikan evaluasi responden, yang menunjukkan bahwa 26 responden menyukai kelompok pewarna makanan sedangkan 42 responden tidak. Rangsangan awal pada indera penglihatan adalah warna makanan. Tampilan makanan sangat dipengaruhi oleh makanan. Pewarna makanan dapat menyampaikan banyak hal selain membantu dalam penilaian kualitas. Secara umum, warna menunjukkan makanan terlalu matang atau rusak (Lulik Dewi, 2015).

Penelitian ini mendukung penelitian yang dilakukan pada tahun 2015 oleh Lulik Sulifa Dewi di Rumah Sakit Umum RSIA Budi Asih Tangerang Tangerang, yang menemukan adanya korelasi substansial antara warna makanan dengan kemampuan makan pasien rawat inap

yang ditentukan oleh sisa makanan. Responden yang menyatakan jijik dengan warna makanan tersebut karena tidak lagi merasa lapar setelah mengonsumsi sebagian makanan yang berwarna pucat atau tidak serasi. Responden tidak menyukai menu makan siang karena menurut mereka warna pedas mengganggu keseluruhan penyajian hidangan. Untuk meninggalkan sisa makanan >20 %, responden menilai apa yang mereka sukai dan tidak sukai dari makanan mereka. Ketika responden memberikan penilaian yang baik pada warna makanan namun hanya menyisakan kurang dari 20%, kemungkinan besar hal ini disebabkan oleh pengaruh lain.(Lulik Dewi, 2015).

Kaitannya Aroma Makanan RSUD Wakatobi dengan Sisa Pasien Rawat Inap. Berdasarkan analisis proporsi 68 responden, penelitian dan uji statistik menunjukkan bahwa 27 responden menyukai kategori aroma makanan dan 41 responden tidak. Oleh karena itu, tidak ada hubungan antara sisa makanan pasien rawat inap RSUD Wakatobi dengan aroma makanan. Hal ini telah dibuktikan, jika p-value lebih besar dari α (0,05) maka menunjukkan tidak ada hubungan antar variabel yang diteliti, maka Ho diterima dan Ha ditolak.

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Moehyi (2016) dalam Aulia Fadillah (2020) yang tidak menemukan hubungan antara aroma makanan dengan penerimaan sisa makanan. Hal ini dapat terjadi jika pengolahan komponen yang salah merusak aroma makanan. Berlawanan dengan lunak, yang mencakup lebih dari 20% makanannya dan mencakup makanan pokok seperti nasi, responden lebih memilih mengonsumsi makanan biasa meskipun sedang sakit karena mereka lebih terbiasa dengan aromanya. Karena keteguhan pola makan mereka telah berubah, responden tidak akan mengalami kesulitan makan meskipun kebiasaan mereka berubah. Hal ini menjelaskan mengapa tidak ada hubungan antara aroma rumah sakit dan limbah makanan (Aulia, 2020).

Hubungan sisa makanan dengan tekstur pada pasien rawat inap RSUD Wakatobi. Penelitian dan pengujian statistik menunjukkan bahwa 68 responden berpendapat tekstur makanannya baik, 27 responden berpendapat kurang baik, dan 41 responden berpendapat kurang baik. Dalam hal ini sisa makanan pasien rawat inap RSUD Wakatobi dan tekstur makanan mempunyai keterkaitan. Variabel-variabel yang diteliti bersifat terhubung, ditunjukkan dengan penerimaan Ha dan penolakan Ho bila nilai p lebih kecil atau sama dengan α (0,05).

Temuan penelitian yang disajikan di sini berbeda dengan penelitian Liluk Dewi (2015) yang penelitiannya “Faktor-Faktor Terkait Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Djatiroto Lumajang” mengutip kesimpulan Tanaka (2011) bahwa “ tidak ada hubungan antara konsistensi makanan dengan persepsi penerimaan dari makanan." Hal ini dapat terjadi karena tekstur dan konsistensi makanan terganggu karena persiapan komponen yang diberikan tidak memadai. Nasi di RSUD Djatiroto tersedia dalam dua jenis, yaitu nasi biasa dan nasi lunak. Variasi konsistensi ini dapat diamati pada masakan. Untuk menjamin kesembuhan yang cepat, responnya harus mampu memodifikasi makanan lunak saat disuguhkan. Karena mereka terbiasa dengan makanan biasa dibandingkan makanan lunak lebih dari 20% makanan utama berupa nasi belum habis mayoritas responden tidak menyukai makanan lunak (nasi tim) dan lebih memilih makan makanan biasa (nasi) meskipun sudah tidak tersedia. Alhasil, meski kebiasaan responden berubah, mereka tidak akan kesulitan makan karena konsistensi makanannya sudah berubah. Inilah alasan mengapa sisa makanan di rumah sakit dan konsistensi tidak ada hubungannya.

Hubungan sisa makanan rawat inap RSUD Wakatobi dengan rasa makanan. Studi dan pengujian statistik mengungkapkan bahwa, meskipun 27 responden mengaku tidak menyukai makanan tersebut, 41 responden berpendapat bahwa rasanya lezat. Oleh karena itu, ada hubungan antara sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Wakatobi dengan rasa makanan tersebut. Variabel-variabel yang diteliti bersifat terhubung, ditunjukkan dengan penerimaan Ha dan penolakan Ho bila nilai p lebih kecil atau sama dengan α (0,05). Rasa merupakan indra paling signifikan yang dimiliki suatu produk pangan. Persentase jajanan yang menurut responden sangat sesuai rata-rata berada pada angka 6,25%. Berdasarkan temuan penelitian Rizka tahun 2022, “Penyajian jajanan sisa pasien anak di RSUP Dr. Navy: hubungan bentuk, rasa, dan cara makanan” Ramelan Surabaya Hasil uji statistik menunjukkan adanya korelasi antara rasa makanan dengan jumlah jajanan yang ditinggalkan pasien anak (0,003). Antara jenis makanan, gaya penyajian, kualitas makanan, dan sisa jajanan pasien anak ditemukan oleh Rizka

(2022). Rata-rata 6,25% responden menyatakan bentuk makanan (26,38%), penyajian (32,95%), dan rasa sangat sesuai untuk jajanan tersebut. Banyaknya sisa jajanan sangat berkorelasi dengan jenis makanan (p= 0.046), penyajian (p=0.026), dan rasa (p=0.003) (Rizka, 2022).

Waktu penyajian makanan dan sisa makanan rawat inap di RSUD Wakatobi saling berkaitan. Berdasarkan temuan dan analisis statistik, 34 responden menyediakan makan sesuai jadwal, sedangkan 34 responden tidak. Hasilnya, terdapat hubungan antara sisa makanan rawat inap RSUD Wakatobi dengan waktu penyajian makanan. Hal ini menunjukkan terdapat keterkaitan antar variabel yang diteliti jika p value < α (0,05), maka menolak Ho dan menerima Ha. Menurut penelitian Lumbantoruan (2020), responden yang menganggap cara penyajian makanan itu indah berbeda-beda dengan responden yang tidak menilai jumlah sisa makanan. Lebih lanjut, penelitian Raharjo (2018) menunjukkan adanya hubungan antara food waste dengan praktik penyajian di dua rumah sakit: RSU Dr. Soesolo Slawi dan RSU Harapan Anda Tegal. Secara khusus, pasien melaporkan bahwa mereka akan membuang makanan 4,3 kali lebih banyak jika disajikan dengan cara yang tidak menarik dibandingkan jika disajikan dengan menarik.

SIMPULAN

Mayoritas responden baik pria maupun wanita yang meninggalkan sisa makanan berusia antara tiga puluh dan tiga puluh lima tahun, menurut data penelitian. Mayoritas responden, menurut penelitian tentang kebiasaan makannya, mengonsumsi makanan yang disediakan di rumah sakit. Pengaruh faktor eksternal terhadap frekuensi sisa makanan di ruang rawat inap, meliputi kualitas makanan, warna, rasa, tekstur, aroma, dan ketepatan waktu pelayanan. Jumlah rata-rata sisa makanan (>20%) dianggap berada di atas kebutuhan layanan minimal. Temuan sisa makanan (Sisa) yang tidak dimakan pasien rata-rata 60,3% untuk makanan pokok (nasi), 60,3% untuk lauk hewani, 58,8% untuk lauk nabati, 63,2% untuk sayur, dan 60,3% untuk buah. Mutu makanan terdiri dari penampilan makanan dan rasa makanan yang terdiri dari beberapa aspek yaitu warna makanan kategori suka sebanyak 26 responden tidak suka sebanyak 42 responden (p=0,011), aroma makanan kategori suka sebanyak 27 responden, tidak suka sebanyak 41 responden (p=7,30), terkstur makanan kategri suka sebanyak 27 responden, tidak suka sebanyak 41 responden (p=0,027), rasa makanan kategori suka sebanyak 41 responden, tidak suka sebanyak 27 responden (p=0, 00) dan waktu penyajian makanan yang tepat waktu sebanyak 34 responden, tidak tepat waktu 34 responden (p=0,046). Hasil penyelidikan menyimpulkan bahwa terdapat korelasi antara sisa makanan rawat inap dengan penampakan, warna, rasa, dan tekstur. Sedangkan wangi makanan tidak ada kaitannya dengan sisa makanan pasien rawat inap.

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, R. (2017). Pengaruh Bermain Terhadap Kemandirian Siswa Retardasi Mental Ringan dalam Pemenuhan Activity Daily Living di TK Aba 58 Surabaya. *Pedagogi: Jurnal Anak Usia Dini dan Pendidikan Anak Usia Dini*, *3*(3b).

Budi, L. S. (2021). *Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap Rsud Kabupaten Buleleng. Convention Center* Di Kota Tegal, 6–37.

Han, E. S., & goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee, A. (2019). *Penyelenggaraan makanan*. Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), 1689–1699.

Hendrayani, N. G. A. K. S. (2022). *Hubungan Self Care Dengan Kualitas Hidup Pada Pasien Diabetes Mellitus di Poli Penyakit Dalam Rsud Blambangan Tahun 2022* (Doctoral dissertation, Stikes_Banyu wangi)

Hong, W., & Kirk, D. (1995). *The analysis of edible plate waste results in 11 hospitals in the UK*. Food service Research Internatio nal, 8(2), 115-123.

Istiyaningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok pada Penyelenggaraan Makan Anak di RSA UGM. *Socia Akademika*, *6*(1), 18.

Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta*: Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat

Kemenkes RI. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun* 2017. Vol. 53, Journal of Chemical Information and Modeling. 2018.

Kosanke, R. M. (2019). *Hubungan Rasa dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar*.

http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/2861/3/bab 2.pdf

Kurniawan, R. (2019). *Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Dengan Metode Taksiran Visual Comstock di Rumah Sakit Bhayangkara Hs Samsoeri Mertojoso Surabaya Tahun 2019* (Doctoral Dissertation, Stikes Yayasan RS Dr. Soetomo Surabaya).

Marfuah, D., Wardana, A. S., & Anggraeni, H. T. N. (2022). *Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta*. *Profesi (Profesional Islam):* Media Publikasi Penelitian, 19(2), 119-126.

Purnita, N. R. (2017). *Hubungan waktu tunggu dan suhu makanan dengan daya terima makanan di RSUD Dr. Drajat prawiranegara kabupaten serang banten* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).

Rohmah, W., Tjarono, S., & Noor, T. (2019). *Kajian Sisa Makanan Dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD. Prof. Dr. Margono Soekardjo* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Rotua, M., & Siregar, R. (2015). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. *Jakarta: Egc*, *51*.

Sari, N. K. Y. (2018). *Tingkat Konsumsi Zat Gizi Dan Status Gizi Remaja Vegetarian di Bhaktivedanta Dharma Schoo Di Kota Denpasar* (Doctoral Dissertation, Jurusan Gizi).

Suarnita, G. (2021). *Perbedaan Alat Penyajian Terhadap Sisa Makanan Biasa di Rsud Kabupaten Buleleng* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021).

Sumargo, B. (2020). *Teknik sampling*. Unj press.

Sugiono. 2015. *Metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D. 22nd ed. Bandung: Alfabeta,cv*

Triyanto, A. *(2022*). *Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD RAA Soewondo Kabupaten Pati.* Jurnal Widya Praja, 2(1), 26-31.

Ul'fah Hernaeny, M. P. (2021). *Populasi dan Sampel*. *Pengantar statistika*, 1,33.

Umami, R. (2017*). Determinan Sisa Makanan dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang*.

Wahab, A. (2021). *Sampling dalam Penelitian Kesehatan*. Jurnal Pendidikan dan Teknologi Kesehatan, 4(1), 38-45.

Widarini, N. K. (2021). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Ketepatan Porsi Dengan Sisa Makan Pasien di Rumah Sakit* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021).

Wirama, I. K. (2021). *Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021).

Wirawan, I. (2021). *Hubungan Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Biasa di Rumah Sakit* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021)