

STUDI SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP PELAYANAN MAKANAN DI RUANG RAWAT INAP KELAS III RSUD GAMBIRAN KOTA KEDIRI

Nirwana Rose Mala Dewi

(Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya)

Email: nirwana.19060@mhs.unesa.ac.id

Amalia Ruhana

(Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya)

Email: amaliaruhana@unesa.ac.id

Abstrak

Pelayanan gizi di rumah sakit mempunyai upaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan rumah sakit melalui penyediaan pelayanan gizi yang tepat dan terpadu bekerja sama dengan layanan kesehatan lain. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien di ruang rawat inap kelas III RSUD Gambiran Kota Kediri. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan total 327 responden sisa makanan pasien dalam penelitian ini dengan menu makanan biasa dan diet TKTP dengan kategori usia 18-25 tahun. Karakteristik pasien berdasarkan jenis kelamin, sebagian besar berjenis kelamin laki-laki yaitu 176 orang (54%) dan berjenis kelamin perempuan sebanyak 151 orang (46%). Rata-rata total skor sisa makanan pasien pada 1 siklus yaitu 10 hari adalah 23%. Skor tersebut belum memenuhi standar minimal sisa makanan pasien berdasarkan kemenkes yaitu $\leq 20\%$. Hasil kepuasan pasien sebanyak 79,70% pasien menyatakan puas terhadap pelayanan makanan rumah sakit.

Kata kunci: Sisa Makanan, Kepuasan Pasien, *Visual Comstock*

Abstract

The hospital nutrition service aims to improve the quality of hospital services to provide nutrition services that are efficient and integrated with other health services. The purpose of this study was to determine food waste and the level of patient satisfaction in the class III in patient room of Gambiran Hospital, Kediri City. The research method used was descriptive quantitative. With a total of 327 food waste respondents in this study patients with regular food and TKTP diet with age category 18-25 years. Characteristics of patients based on gender most of them are male, in total 176 people (54%) and female as many as 151 people (46%). The average total score of patient food waste in 1 cycle are 10 days, total average of patient food waste is 23%. the score has not met the minimum standard of patient food waste based on the Ministry of Health which is $\leq 20\%$. The results of patient satisfaction were 79.70% of patients expressed satisfaction with hospital food services.

Keywords: Food Waste, Patient Satisfaction, *Visual Comstock*

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi adalah salah satu bagian dari program pelayanan kesehatan di rumah sakit. Program pelayanan gizi mempunyai tujuan untuk meningkatkan kualitas layanan rumah sakit dengan pelayanan gizi yang tepat dan terpadu dengan pelayanan kesehatan lain (Simanjuntak et al., 2020). Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit terbagi menjadi 4 bagian meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, sistem penyelenggaraan makanan, dan program penelitian dan pengembangan (Sholeha, 2020).

Salah satu tujuan pada pelayanan makanan

rumah sakit adalah berperan dalam proses penyembuhan pasien selama waktu rawat inap yaitu dengan pemberian makanan yang sesuai dengan kebutuhan pasien. Pelayanan gizi di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang higienis, aman dikonsumsi, dan bergizi seimbang yang akan membantu proses penyembuhan pasien (Arifiyanti et al., 2017).

Ahli gizi mempunyai tanggung jawab untuk memberikan layanan makanan yang telah disesuaikan dengan kebutuhan pasien dan jenis pengobatannya, hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko terjadinya infeksi pada pasien, keberhasilan layanan makanan ditandai dengan makin sedikit

sisa makanan atau pasien menghabiskan makanan sehingga tidak terdapat sisa makanan (Ramesh & Manimegalai, 2018).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan pasien dan menjadi salah satu parameter dalam keberhasilan dalam standar pelayanan minimal gizi rumah sakit (Almatsier, 2017). Indikator sisa makanan yang $\leq 20\%$ menjadi acuan dalam keberhasilan program layanan gizi pada setiap rumah sakit di Indonesia (Kemenkes RI, 2013).

Faktor yang berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan secara garis besar terdiri dari 2 yaitu faktor internal dan faktor eksternal (Moehyi, 2014). Faktor internal adalah umur, penyakit, gender, lama waktu rawat inap, nafsu makan, kebiasaan makan, status psikologis, aktivitas fisik, serta adanya gangguan pada organ pencernaan. Sedangkan faktor eksternal adalah warna, tampilan, tekstur, porsi dan cita rasa, tingkat kematangan dan temperatur pada makanan, dan faktor lain seperti suhu pada ruangan rawat inap, siklus pergantian menu, kualitas makanan yang disajikan, dan makanan luar rumah sakit. Faktor-faktor tersebut yang nantinya mampu meningkatkan kepuasan pasien (Almatsier, 2017).

Sisa makanan dalam jumlah besar pada jangka waktu tertentu akan berpengaruh pada status gizi pasien yang dapat menyebabkan malnutrisi, situasi ini dapat mempengaruhi waktu rawat inap yang menjadi lebih panjang dari seharusnya, bertambahnya angka morbiditas dan mortalitas pasien dan hal ini juga berdampak pada meningkatnya biaya yang dikeluarkan oleh rumah sakit (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan terbagi menjadi 2 yaitu *waste* dan *plate waste*. *Waste* adalah bahan makanan yang tidak bisa dilanjutkan untuk proses pengolahan disebabkan karena rusak atau tercecer. *Plate waste* yaitu makanan yang sudah disajikan kepada pasien, tetapi pasien tidak habis memakannya dan menyisakan sisa makanan di piring (Almatsier, 2017). Dalam penelitian ini, sisa makanan yang diteliti adalah *plate waste* atau sisa makanan karena berhubungan langsung dengan pasien.

Pelayanan makanan rumah sakit berpengaruh penting terhadap tingkat kepuasan dan persepsi pasien pada pelayanan rumah sakit, kualitas layanan yang baik berpengaruh pada kepuasan pasien, pasien akan memiliki kecondongan untuk datang kembali dan menggunakan layanan di rumah sakit (Arifiyanti et al., 2017). Kepuasan pasien adalah

hasil dari layanan kesehatan berkualitas tinggi. Persepsi pasien tentang kualitas layanan rumah sakit adalah tingkat kepuasan mereka (Pratiwi et al., 2014).

Kualitas makanan berpengaruh secara khusus pada kepuasan pasien pada layanan makanan, salah satunya adalah variasi menu makanan, variasi menu adalah hal yang penting terutama pada pasien yang punya jangka waktu rawat inap yang lama, akan cenderung jenuh dan tidak tertarik untuk makan, apabila sering terjadi repetisi menu pada makanan, hal ini dapat diatasi dengan memberikan menu yang beragam, semakin beragam variasi makanan yang disajikan semakin tinggi nilai tingkat kepuasan pada pasien (Tanuwijaya et al., 2019).

RSUD Gambiran merupakan rumah sakit pemerintah tipe B dan menjadi rumah sakit rujukan bagi pasien di daerah Kediri dan sekitarnya. RSUD Gambiran Kota Kediri memiliki 28 poli rawat jalan, dan 13 ruangan rawat inap dengan total 327 tempat tidur. Berdasarkan hasil studi awal dengan ahli gizi di RSUD Gambiran, peneliti mendapatkan informasi bahwa pasien di RSUD Gambiran ditemukan bahwa pasien banyak menyantap makanan dari luar rumah sakit, sedangkan makanan yang sudah disiapkan banyak dimakan oleh keluarga atau penunggu, dan pasien banyak menyisakan menu makanan yang sudah diberikan dengan alasan pasien tidak berselera makan dan rasa makanan yang hambar, hal ini mempengaruhi sisa makanan pasien.

Berdasarkan pengamatan awal yang sudah dilakukan oleh peneliti di RSUD Gambiran, dan rata-rata sisa makanan pasien berdasarkan menu di ruang rawat inap kelas 3, pada bulan maret 2022 selama dua hari, dengan responden sebanyak 16 orang, ditemukan sisa menu sebagai berikut: nasi bersisa 62,5%, lauk hewani bersisa 28,12%, lauk nabati bersisa 75%, sayur bersisa 56,26%. Jumlah tersebut masih relatif tinggi dibandingkan dengan standar sisa makanan menurut kemenkes yaitu $\leq 20\%$. Pelayanan yang diberikan oleh rumah sakit Gambiran untuk mengurangi sisa makan dengan edukasi gizi ke setiap pasien oleh ahli gizi di tiap-tiap ruangan, menyajikan makanan selagi hangat dan menempatkan makanan pada tempat yang menarik sehingga pasien tidak merasa jenuh dengan makanan rumah sakit.

Berdasarkan pemaparan permasalahan di atas, maka peneliti memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian mengenai studi sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan

Studi Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Pelayanan Makanan di Ruang Rawat

makanan di ruang rawat inap kelas III di RSUD Gambiran Kota Kediri. Penelitian ini telah mendapat persetujuan dari Komisi Etik Penelitian Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga dengan nomor *ethical clearance*:131/HRECC.FODM/II/2023.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif, Pengambilan data dilakukan di ruang rawat inap kelas III di Rumah Sakit Gambiran Kota Kediri dan telah dilakukan pada 11-19 Juli 2023. Selama 1 siklus periode menu yaitu 10 hari, pada menu makan siang. Populasi pada penelitian ini adalah total pasien yang ada di ruang rawat inap kelas III. Berdasarkan data pasien bulan juni 2023, rata-rata populasi per-hari adalah 83 pasien dan sampel dihitung menggunakan rumus slovin yaitu sebanyak 30 pasien per-hari dan dikumpulkan melalui wawancara menggunakan 2 kuesioner sisa makanan menggunakan metode *visual comstock* dengan skala 0 sampai 5 yang diadaptasi dari pgrs 2013 dan kuesioner kepuasan pasien menggunakan model *sevqual*, meliputi 5 indikator yaitu kecakapan (*reliability*), ketanggapan (*responsiveness*), jaminan (*assurance*), afeksi (*empaty*) dan penampilan (*tangibles*) dan diukur dengan 5 skala likert. Setelah pengumpulan data telah dilakukan dilanjutkan dengan pengolahan data dan tabulasi data, dan data disajikan dalam bentuk tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik responden disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 1. Karakteristik Responden

NO	Karakteristik Responden	Jumlah (n)	Persentase (%)
Jenis Kelamin			
1	Laki-laki	176	54
	Perempuan	151	46
Umur			
2	17-25 tahun	45	13,7
	26-35 tahun	61	18,6
	36-45 tahun	47	14,3
	46-55 tahun	91	27,8
	56-65 tahun	84	25,6

Tabel 1 menunjukkan karakteristik pasien di kelas III RSUD Gambiran Kota Kediri. Sebagian

besar berjenis kelamin laki-laki yaitu 176 orang (54%). Berdasarkan tabel, usia responden terbanyak adalah pada rentang usia 46-55 tahun dengan jumlah 91 pasien (27,8%).

Distribusi Menu Makan Siang Selama 1 Siklus

Tabel 2. Daftar Menu Makan Siang Selama 1 Siklus

Menu Hari ke-	Menu Makan Siang
1	Nasi putih Fillet dori saus asam manis Tahu goreng tepung Tumis (bunga papaya muda dan kacang panjang) Melon
2	Nasi putih Rolade ayam Pangsit tahu Sop merah (wortel, sosis, bunga kol, kacang polong) Semangka
3	Nasi putih Ayam betutu Perkedel tahu Sayur asem (kacang panjang, wortel, kecambah) Pisang hijau
4	Nasi putih <i>Chicken katsu fillet</i> Pepes tahu <i>Japanese curry</i> (wortel, kentang) Pisang hijau
5	Nasi putih Ayam goreng tepung <i>Curry tempe</i> Sayur sop (wortel, jagung manis sisir, macaroni) Jeruk
6	Nasi putih Fillet gurami goreng tepung Tempe saus tiram Sayur asem (kacang panjang, labu siam, kacang tanah) Pepaya
7	Nasi putih Sate lilit Dadar jagung Cah sayur (jagung pipil, wortel, buncis) Pisang hijau

Menu Hari ke-	Menu Makan Siang
8	Nasi putih Fillet dori goreng Nugget tempe Sayur asem (kacang panjang, labu siam, kacang tanah) Jeruk
9	Nasi putih Fillet tuna goreng tepung Perkedel kentang Sayur bening (bayam, gambas, kemangi) Pisang hijau
10	Nasi putih Ayam hainan Tahu katsu Tumis (jagung pipil, kacang panjang, labu siam) Semangka

Sisa Makanan Pasien

Berikut adalah hasil dari sisa makanan pasien diukur berdasarkan pengamatan *visual comstock*, Rata-rata sisa makanan pasien per-hari disajikan dalam tabel berikut.

Tabel 3. Distribusi Hasil Skor Rata-Rata Sisa Makanan Pasien Selama 1 Siklus

Hari ke-	Rata-rata Sisa Makanan
1	16%
2	22%
3	28%
4	23%
5	26%
6	27%
7	24%
8	24%
9	17%
10	18%
Rata-rata	23%

Pada tabel 3 di atas, total rata-rata sisa makanan pasien selama 10 hari adalah 23%, nilai tersebut belum memenuhi standar minimal sisa makanan yaitu $\leq 20\%$. Hasil serupa ditemukan pada Habibah (2017) di RSI Jemursari Surabaya menunjukkan rata-rata sisa makanan pasien sebanyak 25,1% dengan rincian menu sayur

mempunyai sisa terbanyak yaitu bersisa sebesar 34,3%. Serta menu yang mempunyai sisa makanan dengan sisa paling sedikit terdapat pada menu lauk nabati yang bersisa sebanyak 16,6%.

Hasil tersebut berbeda dengan hasil penelitian Murjiwani di RSUD Salatiga (2013) didapatkan menu yang mempunyai sisa tertinggi adalah lauk hewani dengan total 41,2%. Total 67,6% pasien mengatakan bahwa lauk hewani sampai dalam kondisi sudah tidak hangat hal ini adalah salah satu penyebab jumlah sisa makanan pada menu lauk hewani menjadi besar.

Pada data di atas dapat dikategorikan per-hari menjadi makanan yang mempunyai sisa terbanyak dan sedikit:

Rata-rata Sisa Makanan Paling Sedikit dijabarkan Sebagai Berikut:

- 1) Hari ke-1 yaitu 16% dengan rincian menu lauk hewani fillet dori saus asam manis, lauk nabati tahu goreng tepung, sayur tumis bunga papaya muda dan kacang panjang, buah melon.
- 2) Hari ke-9 yaitu 17% dengan rincian menu lauk hewani fillet tuna goreng tepung, lauk nabati perkedel kentang, sayur bening (bayam, gambas, kemangi), dan pisang hijau.
- 3) Hari ke-10 yaitu 18% dengan rincian menu lauk hewani ayam hainan, lauk nabati tahu katsu, sayur tumis (jagung pipil, kacang panjang, labu siam), dan semangka.

Rata-rata Sisa Makanan Paling Banyak Dijabarkan Sebagai Berikut:

- 1) Hari ke-3 yaitu 28% dengan rincian menu protein hewani ayam betutu, protein nabati perkedel tahu, sayur asem dengan isian kacang panjang, wortel dan kecambah, buah pisang.
- 2) Hari ke-2 yaitu 22% dengan rincian menu protein hewani rolade ayam, protein nabati pangsit tahu, sayur sop merah (wortel, sosis, bunga kol, kacang polong), dan buah semangka.
- 3) Hari ke-4 yaitu 23% dengan rincian menu protein hewani chicken katsu fillet, protein nabati pepes tahu, sayur *Japanese curry* (wortel dan kentang), dan buah pisang hijau.
- 4) Hari ke-5 yaitu 26% dengan rincian menu protein hewani ayam goreng tepung, protein nabati *curry* tempe, sayur sayur sop (wortel, jagung manis sisir, macaroni), dan buah

Studi Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Pelayanan Makanan di Ruang Rawat

- jeruk.
- 5) Hari ke-6 yaitu 27% dengan rincian menu protein hewani Fillet gurami goreng tepung, protein nabati tempe saus tiram, sayur asem (kacang Panjang, labu siam, kacang tanah), dan buah pepaya.
 - 6) Hari ke-7 yaitu 27% dengan rincian menu protein hewani sate lilit, protein nabati dadar jagung, sayur cah sayur (jagung pipil, wortel, buncis), dan buah pisang hijau.
 - 7) Hari ke-8 yaitu 24% dengan rincian menu protein hewani Fillet dori goreng, protein nabati nugget tempe, sayur asem (kacang Panjang, labu siam, kacang tanah), dan buah jeruk.

Kepuasan Pasien

Hasil dari kepuasan pasien diukur berdasarkan kuesioner dengan model sequal.

Tabel 4. Skor Kepuasan Rata-Rata Tertinggi dan Terendah Pasien Harian

Hari ke-	Indikator Kepuasan	Rata-rata Skor Kepuasan Terendah	Indikator	Rata-rata Skor Kepuasan Tertinggi
1	Pengetahuan petugas	1,3	Ketepatan waktu penyajian	4,3
2	Suhu Sayur dan lauk	1,4	Makanan disajikan tertutup	4,9
3	Suhu Sayur dan lauk	1,3	Makanan disajikan tertutup	5,0
4	Aroma makanan	2,1	Makanan disajikan tertutup	4,8
5	Aroma makanan	2,2	Kelengkapan alat makan	5,0
6	Aroma makanan	2,0	Kelengkapan alat makan	5,0
7	Aroma makanan	2,2	Kelengkapan alat makan	4,9
8	Aroma makanan	1,7	Kelengkapan alat makan	5,0
9	Aroma makanan	1,9	Kelengkapan alat makan	4,9
10	Suhu Sayur dan lauk	1,8	Ketepatan waktu penyajian	4,3

Pada tabel 4 kepuasan pasien dapat digambarkan rata-rata kepuasan pasien pada setiap indikator bahwa pasien berada pada *range* sangat puas hingga tidak puas, rata-rata pasien tidak puas terhadap aspek *tangibel* mengenai indikator aroma makanan dengan skor 1,91 yang menyatakan makanan cenderung tidak beraroma sehingga kurang membangkitkan selera makan dan tidak puas, rata-rata pasien tidak puas mengenai aroma karena sayur dibungkus menggunakan plastik dan makanan ditutup dengan *plato stainless* saat masih panas sehingga hal ini mempengaruhi aroma

makanan. Pasien tidak puas terhadap rasa sayur dengan skor 2,56, karena rasa sayur dirasa hambar terutama untuk sayuran yang mempunyai kuah dan variasi sayur yang kurang karena terdapat menu sayur yang sama pada waktu yang berdekatan seperti menu sayur asem yang muncul sebanyak 3 kali dalam 1 siklus menu, mengenai rasa sayur yang kurang hal ini dapat dikendalikan dengan cara ahli gizi mengambil sampel pada setiap menu makanan sebelum disajikan untuk dilakukan uji kesukaan sebelum makanan disajikan sebagai bahan evaluasi untuk rasa makanan.

Mengenai rasa sayur yang kurang hal ini selaras dengan penelitian Habiba dan Adriani (2017) bahwa persentase sisa menu sayur tergolong tinggi dikarenakan rasa sayur yang cenderung hambar, suhunya saat diterima sudah dingin, dan warnanya kurang menarik sehingga kurang menggugah selera. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Nareswara (2017) disebutkan bahwa sejumlah 92,6% pasien tidak puas dikarenakan rasa makanan yang hambar, sebanyak 53,7% pasien tidak puas dengan tampilan makanan, sebanyak 81,5% pasien tidak puas dengan variasi menu makanan yang disediakan. Penelitian sebelumnya di RSUD Prof Dr W.Z Yohanes, Kupang sebesar 72% pasien kurang menyukai aroma makanan pada saat makan siang.

Mengenai cita rasa makanan hal berbeda ditemukan pada penelitian sebelumnya yang dilakukan As-sibityah (2017) di Rumah Sakit Pelita Anugerah Mranggen yang ditemukan bahwa adanya hubungan mengenai rasa makanan, yaitu 75,7% pasien puas dengan rasa makanan dan 24,3% pasien kurang puas terhadap rasa makanan.

Pasien sangat puas terhadap aspek *tangibel* yang mengenai penyajian makanan secara tertutup dengan skor 4,24 yang menyatakan tempat makan berupa piring *stainless* bersekat yang disertai dengan penutupnya, sangat puas dengan skor 4,22 dengan gelas minum yang tertutup dan dengan skor 4,66 yang menyatakan pasien sangat puas terhadap aspek *reliability* yaitu ketepatan waktu dalam pengantaran makan pagi, siang dan malam, karena makanan diantar tepat waktu.

Skor 4,45 yang menyatakan dan aspek *assurance* yaitu pasien sangat puas terhadap keramahan petugas dengan skor 4,23, hal ini sejalan dengan petugas yang menyapa dan melayani permintaan pasien apabila pasien memerlukan alat makan.

Hasil dari kuesioner yang diberikan kepada

total 271 orang dengan hasil 7 pasien dengan persentase 2,5% menyatakan tidak puas, 35 pasien dengan persentase 12,91% menyatakan netral, 216 pasien dengan persentase 79,70% menyatakan puas, 6 pasien dengan persentase 2,21% menyatakan sangat puas.

Kuesioner kepuasan dengan 23 instrumen pertanyaan. Indikator kepuasan pelanggan yang mencakup lima dimensi mutu menurut sevqual yaitu *tangibility* dengan 15 pertanyaan mengenai bentuk fisik dari penyajian makanan, *reliability* dengan 3 pertanyaan mengenai ketepatan jam makan pada 3 kali waktu makan dalam 1 hari, *responsiveness* dengan 1 pertanyaan mengenai ketanggapan petugas, *assurance* dengan 3 pertanyaan mengenai pengetahuan, keramahan dan kesopanan petugas, dan *empathy* dengan 1 pertanyaan mengenai pemahaman petugas.

Kepuasan Pasien adalah tingkat perasaan pasien yang tumbuh setelah pasien memakai layanan kesehatan tertentu dan mempertimbangkan hasil layanan yang sudah didapatkan sama atau melebihi dengan harapan (Siti et al., 2016).

Apabila pelayanan kesehatan mempunyai mutu yang baik maka kepuasan pasien bisa tercapai, hal ini disebabkan karena kepuasan merupakan hasil penilaian pasien terhadap keseluruhan kualitas pelayanan rumah sakit (Pratiwi et al., 2014).

PENUTUP

Simpulan

Rata-rata skor sisa makanan pasien kelas III RSUD Gambiran Kota Kediri pada 1 siklus yaitu 10 hari dengan total rata-rata sisa makanan pasien berjumlah 23%. Skor tersebut belum memenuhi standar minimal pasien berdasarkan kemenkes yaitu $\leq 20\%$. Hasil kepuasan pasien adalah sebanyak 79,70% pasien puas terhadap pelayanan makanan rumah sakit.

Saran

Mengensi sisa makanan berkaitan dengan menu, diharapkan tidak terjadi pengulangan menu dalam 1 siklus, dan menambah variasi pengolahan menu lauk hewani dan nabati selain dengan cara *deepfried*. Mengenai kepuasan pasien, mayoritas pasien kurang puas terhadap aspek aroma makanan dan rasa serta aroma sayur, mengenai aroma makanan dipengaruhi oleh penyajian menggunakan *plato stainless* dan makanan dimasukkan pada saat masih panas sehingga menyebabkan kelembapan makanan bertambah dan hal ini berpengaruh terhadap aroma sehingga menjadikan aroma

makanan kurang menggugah selera. Pasien yang kurang puas terhadap rasa sayur dapat dikendalikan dengan melakukan uji kesukaan oleh ahli gizi sebelum sayur disajikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2017). *Penuntun Diet*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraini, A. R., & Oliver, J. (2019). Faktor Lingkungan Penyebab Terjadinya ISPA (Fisik, Kimia dan Biologis). *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689– 1699.
- Arifiyanti, A. L., Djamaludin. (2017). Upaya Peningkatan Kepuasan Pasien di Instalasi Farmasi Rumah Sakit Islam Surabaya Tahun 2016. *Jurnal manajemen kesehatan Yayasan rumah sakit Dr. Soetomo*, 03(1), 123–137.
- As-sibityah. faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap dewasa kelas II dan kelas III rumah sakit pelita anugerah mranggen. 2017.
- Departemen Kesehatan RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (Kementerian Kesehatan RI, 2013).
- Habiba, R. A. & Adriani M. Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutr*, 198-208 (2017).
- Murjiwani, E. Faktor-faktor Eksternal yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap RSUD Salatiga. Universitas Muhammadiyah Surakarta (2013).
- Moehyi, S. (2014). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata
- Nareswara, A. S. 2017. Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*. Vol. 01, No. 01, Agustus.
- PGRS. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI.
- Pratiwi, Kartika Gita. dkk. 2014. Analisis Mutu Pelayanan Rumah Sakit dan Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Pasien Rumah Sakit Ibu dan Anak (RSIA) Andini di Pekanbaru, Vol. 1 No. 2 hal. 2.
- Ramesh, & Manimegalai. (2018). Uniqueness of Hospital Food Service. *International Journal of Development Research*, 08(07), 21724–

21732.

- Sholeha, S., Kusindrati, K., Tanuwijaya, R. R., & Marini, R. (2020). Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 19(2), 55–58.
- Siti, M., Zulpahiyana, Z., & Indrayana, S. (2016). Komunikasi Terapeutik Petugas Berhubungan dengan Kepuasan Pasien. *Jurnal Nerumah sakit dan Kebidanan Indonesia*, 4(1),30– 34.
- Tanuwijaya, L. K., Novitasari, T. D., Arifiani, E. P., Wani, Y. A., & Wulandari, dina E. (2019). Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi*, 8(1), 50–58.

