

SKRIPSI



**HUBUNGAN KUALITAS MAKANAN DAN TINGKAT STRES
DENGAN SISA MAKANAN LUNAK PADA PASIEN RAWAT
INAP DI RUMAH SAKIT KARYA MEDIKA TAMBUN**

**OLEH
SIFA EMALIA ANJARWATI BALAGA
1505025140**

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU - ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA
2020**

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Sifa Emalia Anjarwati Balaga

NIM : 1505025140

Program Studi : Gizi

Judul Skripsi : Hubungan Kualitas Makanan dan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

Jakarta, 10 Maret 2020

TIM PENGUJI

Pembimbing I : Sri Iwaningsih, SKM., MARS. (*SRI Iwaningsih*)

Penguji I : Yuli Dwi Setyowati, M.Si. (*Yuli Dwi Setyowati*)

Penguji II : Rahmatika Nur Aini, M.Gz. (*Rahmatika Nur Aini*)

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU - ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI**

Skripsi, Maret 2020
Sifa Emalia Anjarwati Balaga

“Hubungan Kualitas Makanan dan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun”

xv + 74 halaman, 20 tabel, 4 gambar + 6 lampiran

ABSTRAK

Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan merupakan indikator penting untuk mengevaluasi efektivitas penyelenggaraan makanan dan pelayanan makanan, serta asupan makan pasien. Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan pada pasien di rumah sakit, diantaranya adalah keadaan psikis, umur, jenis penyakit, penampilan makanan, citarasa makanan, dan lain-lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara kualitas makanan dan tingkat stres dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun. penelitian ini bersifat analitik dengan desain *cross sectional*. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yang terdiri dari 32 pasien yang mendapatkan makanan lunak. Data yang diambil meliputi karakteristik pasien, data tentang kualitas makanan, data tingkat stres pasien dan data sisa makanan lunak pasien. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan *software* dengan uji *Chi Square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan responden adalah sebanyak 12.7%. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan ($p=0.152$) antara penampilan makanan dengan sisa makanan lunak. Terdapat hubungan antara citarasa makanan ($p=0.047$) dan tingkat stres ($p=0.023$) dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

Kata Kunci : Sisa makanan, Penampilan makanan, Citarasa makanan, Tingkat stress.

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FAKULTAS ILMU - ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI**

Skripsi, March 2020

Sifa Emalia Anjarwati Balaga

“Relationship of Food Quality and Stress Levels with Soft Food Waste in Hospitalized Patients at Karya Medika Hospital”

xv + 74 pages, 20 table, 4 pictures + 6 attachments

ABSTRACT

Food waste is the volume or percentage of food that is not consumed and discarded as waste and is an important indicator to evaluate the effectiveness of food management and food service, as well as food patients food intake. Many factors cause food waste in patients in hospitals, including psychological condition, age, type of disease, appearance of food, taste of food, etc. This study aims to determine the relationship between food quality and stress levels with soft food waste in hospitalized patients in Karya Medika hospitals. This study was analytical with a cross sectional design. Sampling using purposive sampling technique consisting of 32 patient who received soft food. Data taken includes patient characteristic, food quality data, patient stress level data and patient soft food waste data. Processing data in this study using software with Chi Square. The results showed that the average residual food of respondents was as much as 12.7%. Statistical test results showed that there was no relationship ($p = 0.152$) between the appearance of food with leftovers from soft food. There was a relationship between food taste ($p = 0.047$) and stress level ($p = 0.023$) with soft food waste at Karya Medika Tambun Hospital .

Keyword : Food Waste, Food appearance, Taste of food, Stress Levels.

DAFTAR ISI

LEMBAR COVER	
HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI.....	7
A. Kajian Pustaka.....	7
1. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	7
2. Kualitas Makanan.....	10
3. Sisa Makanan	11
4. Standar Makanan Umum Rumah Sakit.....	23
5. Keadaan Psikis	26
B. Kerangka Teori	31
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL, DAN HIPOTESIS	32
A. Kerangka Konsep.....	32
B. Definisi Oprasional	33
C. Hipotesis.....	36
BAB IV METODE PENELITIAN	37
A. Rancangan Penelitian	37
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	37
C. Populasi dan Sampel	37
1. Populasi.....	37
2. Sampel.....	37
D. Jenis Pengumpulan Data	38
1. Data Primer	39
2. Data Sekunder	39
E. Tahap Pengumpulan Data	39
1. Tahap Persiapan	39
2. Tahap Pelaksanaa	40
F. Instrument Peneltian.....	41
G. Pengolahan data	41
1. <i>Editing</i>	41
2. <i>Coding</i>	41
3. <i>Scoring</i>	42
4. <i>Entry</i>	45

5. <i>Cleaning</i>	45
H. Analisis Data	45
1. Analisis Univariat.....	45
2. Analisis Bivariat.....	46
BAB V HASIL	47
A. Gambaran Umum	47
1. RSKM Tambun	47
2. Unit Gizi RSKM Tambun	48
B. Analisis Univariat.....	49
1. Gambaran Karakteristik Responden	50
2. Gambaran Penampilan Makanan	51
3. Gambaran Citarasa Makanan	53
4. Gambaran Tingkat Stres Responden.....	56
5. Gambaran Sisa Makanan Lunak	56
C. Analisis Bivariat.....	58
1. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lunak .	58
2. Hubungan Citarasa Makanan dengan Sisa Makanan Lunak.....	58
3. Hubungan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan Lunak	59
BAB VI PEMBAHASAN.....	61
A. Sisa Makanan Lunak	61
B. Penampilan Makanan	61
C. Citarasa Makanan.....	63
D. Tingkat Stres	64
E. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lunak	65
F. Hubungan Citarasa Makanan dengan Sisa Makanan Lunak.....	66
G. Hubungan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan Lunak	67
H. Keterbatasan Penelitian	68
BAB VII PENUTUP.....	69
A. Kesimpulan	69
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Indikator Kuesioner DASS	30
Tabel 5.1 Rekapitulasi Kebutuhan Tenaga Unit Gizi	49
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden	50
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Penampilan Makanan	51
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Warna Makanan.....	52
Tabel 5.5 Distribusi Frekuensi Bentuk Makanan.....	52
Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Besar Porsi Makanan.....	53
Tabel 5.7 Distribusi Frekuensi Aroma Makanan	53
Tabel 5.8 Distribusi Frekuensi Citarasa Makanan	54
Tabel 5.9 Distribusi Frekuensi Rasa Makanan	54
Tabel 5.10 Distribusi Frekuensi Tekstur Makanan	55
Tabel 5.11 Distribusi Frekuensi Suhu Makanan	55
Tabel 5.12 Distribusi Frekuensi Tingkat Kematangan Makanan.....	55
Tabel 5.13 Distribusi Frekuensi Tingkat Stres.....	56
Tabel 5.14 Distribusi Frekuensi Sisa Makanan.....	57
Tabel 5.15 Distribusi Sisa Makanan berdasarkan Jenis Makanan	57
Tabel 5.16 Distribusi Sisa Makanan berdasarkan Waktu Makan	57
Tabel 5.17 Analisis Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan	58
Tabel 5.18 Analisis Hubungan Citarasa Makanan dengan Sisa Makanan.....	59
Tabel 5.19 Analisis Hubungan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mekanisme Pelayanan Gizi Rumah Sakit	9
Gambar 2.2 Kerangka Teori.....	31
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	32
Gambar 5.1 Struktur Organisasi Unit Gizi RSKM Tambun	49



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Naskah Penjelasan

Lampiran 2 Kuesioner Kualitas Makanan dan Tingkat Stres

Lampiran 3 Form Penilaian Sisa Makanan

Lampiran 4 Surat

Lampiran 5 Output SPSS



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan suatu pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Pelayanan gizi di rumah sakit, khususnya pelayanan gizi rawat inap bertujuan untuk memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai dengan kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes RI, 2013).

Kepuasan pelayanan makanan pasien merupakan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Kepuasan yang diperoleh pasien dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi pasien terhadap kualitas pelayanan (Hartwell, 2006). Keberhasilan suatu pelayanan gizi antara lain dapat dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan, sehingga merupakan salah satu cara penentuan dari evaluasi yang sederhana dan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi. Selain itu, keberhasilan suatu system penyelenggaraan makanan juga dapat dikaitkan dengan adanya sisa makanan pada system penyelenggaraan makanan tersebut (Kemenkes RI, 2013).

Sisa makanan merupakan volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah (Aula, 2011). Sedangkan menurut Wayansari dkk (2018), sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makan sesudah konsumen selesai makan dan merupakan indikator penting untuk mengevaluasi efektivitas program konseling gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta asupan makan pasien.

Rotua (2015) menyatakan bahwa standar makanan umum di rumah sakit dibagi menjadi empat jenis, yaitu makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Makanan lunak adalah makanan yang memiliki tekstur mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Kekurangan dari makanan lunak yang selalu menjadi permasalahan adanya sisa makanan di rumah sakit yaitu karena tingginya kadar air pada makanan yang menyebabkan volume makanan tersebut menjadi besar. Selain itu, bumbu yang digunakan dalam membuat makanan lunak tidak boleh merangsang, sehingga makanan menjadi hambar dan mempengaruhi adanya sisa makanan pasien.

Penelitian yang dilakukan oleh Marlina (2014) di RS PON Jakarta menunjukkan hasil bahwa daya terima makan malam pasien termasuk dalam kategori buruk yaitu sebesar 36.7%. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Aula (2011) di RS Haji Jakarta, menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan responden adalah sebanyak 20.27%, dengan persentase responden yang tidak menghabiskan makanan lebih dari 25% mencapai 39.7%. Demikian juga dengan proporsi pasien yang menyisakan makanan dilihat dari hasil pengamatan mutu pelayanan gizi oleh Wirasamadi (2013) di RSUP Sanglah dengan menggunakan standar PPMRS (Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit) adalah sebesar 22.9% pasien kelas III yang menyisakan makanan \geq 25%. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Schueren dkk (2012) di 150 rumah sakit menunjukkan bahwa hamper sebanyak 40% makanan terbuang, sedangkan Standar Pelayanan Minimal (SPM) rumah sakit menurut Kemenkes RI (2008) adalah \leq 20%. Hal tersebut menunjukkan masih banyaknya sisa makanan yang terjadi di rumah sakit.

Menurut Wayansari dkk (2018), ada banyak hal yang mempengaruhi sisa makanan antara lain citarasa makanan, kebiasaan makan, budaya, umur, penyakit, tingkat penyesuaian diri terhadap lingkungan rumah sakit dan makanan yang diperoleh dari luar rumah sakit. Sedangkan menurut Minantyo (2011), banyaknya sisa makanan pada pasien dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari dalam diri pasien, seperti nafsu makan, kebiasaan makan, keadaan psikis,

dan gangguan pencernaan pada pasien. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar diri pasien, seperti penampilan makanan yang disajikan oleh rumah sakit yang meliputi warna, bentuk, konsistensi, besar porsi, dan cara penyajian makanan. Selain itu, rasa makanan dapat dipengaruhi oleh aroma, suhu, rasa dan tingkat kematangan.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Ronitawati dkk di RSUD Koja (2017) adalah sebanyak 52.8% pasien menyatakan bahwa mutu makanan yang disajikan adalah tidak memuaskan. Selain itu, hasil uji statistik yang dilakukan oleh Nareswara (2017) di RSUD Kota Semarang menunjukkan bahwa sebanyak 92.6% pasien menyatakan tidak puas terhadap rasa makanan yang disajikan dan sebanyak 53.7% pasien menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan. Demikian juga dengan hasil analisis bivariat dengan *Chi Square* yang dilakukan oleh Habiba dan Merriani (2017), diperoleh hasil bahwa ada hubungan bermakna antara depresi dengan sisa makan pagi yaitu, sebanyak 14.8% pasien rawat inap di RSI Jemurasi yang memiliki tingkat depresi *abnormal* menyisakan makanan > 20%. Sedangkan Aula (2011) menyatakan bahwa sebanyak 24.1% pasien di RS Haji Jakarta yang memiliki tingkat depresi *borderline abnormal* menyisakan makanan sebanyak 22.53%.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan dengan ahli gizi di Rumah Sakit Karya Medika Tambun, dijelaskan bahwa masih cukup banyak (23.7%) sisa makanan lunak khususnya di ruang perawatan kelas III. Sebagian besar pasien menyisakan lauk nabati tempe dan nasi pada menu yang disajikan. Menurut ahli gizi di Rumah Sakit Karya Medika Tambun, hal tersebut terjadi karena kurangnya rasa pada makanan yang disajikan kepada pasien. Selain itu, keadaan penyakit yang diderita pasien yang membuat nafsu makannya menurun dan adanya makanan dari luar rumah sakit yang diberikan oleh keluarga kepada pasien juga merupakan faktor dari banyaknya sisa makanan yang terjadi di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

Sebelumnya, di Rumah Sakit Karya Medika Tambun belum ada penelitian terkait dengan kualitas makanan yang disajikan oleh rumah sakit dan sisa makanan pasien di rumah sakit. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk

melakukan penelitian tentang hubungan antara kualitas makanan dan tingkat stres dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian penulis diatas, rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana Hubungan Kualitas Makanan dan Tingkat Stres dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan antara kualitas makanan yang meliputi penampilan makanan dan citarasa makanan, serta tingkat stres dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.
- b. Mengidentifikasi kualitas makanan berdasarkan penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi dan aroma makanan) di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.
- c. Mengidentifikasi kualitas makanan berdasarkan citarasa makanan (rasa, tekstur, suhu dan tingkat kematangan makanan) di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.
- d. Mengidentifikasi tingkat stres pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.
- e. Mengidentifikasi sisa makanan lunak di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.
- f. Menganalisis hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

- g. Menganalisis hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.
- h. Menganalisis hubungan tingkat stres dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Institusi

Penelitian ini berguna untuk menambah referensi bagi penelitian selanjutnya.

2. Manfaat bagi Rumah Sakit

Penelitian ini berguna untuk menjadi bahan evaluasi atau masukan bagi Unit Gizi dalam meningkatkan kualitas makanan pasien di Rumah Sakit Karya Medika Tambun.

3. Manfaat bagi Peneliti

Penelitian ini berguna untuk menambah wawasan tentang pelayanan gizi dan sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Karya Medika Tambun terkait dengan kualitas makanan yang disajikan dan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di rumah sakit tersebut.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian obseravasional analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Variabel yang akan diteliti dalam penelitian ini meliputi sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Karya medika Tambun, kualitas makanan berdasar aspek penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi, dan asroma), citarasa makanan (rasa, tekstur, suhu, dan tingkat kematangan, serta tingkat stres pasien selama masa perawatan. Penelitian ini akan dilakukan di ruang rawat inap Rumah Sakit Karya Medika Tambun pada bulan Agustus - September tahun 2019. Pasien yang akan dijadikan responden dalam penelitian ini adalah pasien yang mendapatkan makanan lunak non diet, sudah dirawat minimal selama 1 hari, serta bersedia menjadi responden dan diwawancarai. Pengambilan data tentang sisa makanan lunak dan kualitas makanan dilakukan selama 5 hari

berturut-turut pada setiap kali waktu makan (siang dan sore), sedangkan pengambilan data tentang tingkat stres pasien dilakukan 1 kali pada hari terakhir (hari ke 5) pengambilan data.



DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Anggraeni, D., dkk. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrive Diaita*, 9 (1). <http://ejurnal.esaunggul.ac.id/index.php/Nutrire/article/view/1723>
- Aula, L.E. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011. *Skripsi*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah. 16 Desember 2018. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/1812/1/LIZA%20OELLIZABET%20AULA-FKIK.PDF>
- Agustina, L., dkk. (2018). Hubungan antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani pada Pasien Anka di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 245-253. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7384>
- Caninsti, R. (2013). Kecemasan dan Depresi pada Pasien Gagal Ginjal Kronis yang Menjalani Terapi Hemodialisis. *Jurnal Psikologi Ulayat*, 1 (2) 207-202. <https://jpu.k-pin.org/index.php/jpu/article/view/22/18>
- Fiani, M., dkk. (2012). Analisa Pengaruh *Food Quality* dan *Brand Image* terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1 (1). <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-pemasaran/article/view/72>
- Friedman, M. (2010). *Buku Keperawatan Keluarga Riset, Teori & Praktik*. Jakarta: EGC.
- Gunawan, B., & Sumadjono. (2007). *Stres dan Sistem Imun Tubuh: Suatu Pendekatan Psikoneurologi*. Yogyakarta.
- Gobel, S.Y., dkk. (2011). Menu Pilihan Diit Nasi yang disajikan Berpengaruh terhadap Tingkat Kepuasan Pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7 (3) 136-145. <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki/article/viewFile/17755/11525>

- Habiba, R.A., & Adriani M. (2017). Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya) *Amerta Nuutrition*. 14 Februari 2019. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/6246>
- Hartwell, H.J., dkk. (2006). Food Service in Hospital: Development of a Theoretical Model for Patient Experience and Satisfaction Using on Hospital in the UK NHS as a Case Study. *Journal of Food Service*, 17 (1). 17 Juni 2019. http://eprints.bournemouth.ac.uk/12175/1/Food_Service.pdf
- Hidayat, A. (2010). *Metode Penelitian Kesehatan Paradigma Kuantitatif*. Surabaya: Health Books Publishing.
- Kemenkes RI. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI. <https://www.slideshare.net/f1smed/kepmenkes-no129tahun2008standarpelayananminimalrs>
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI. 09 Januari 2019. http://gizi.depkes.go.id/download/Pedoman%20Gizi/COVER%20PGRS_PGRS%20Final.pdf
- Kumboyo., & Vina. (2013). Indikator Pemenuhan Nutrisi oleh Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Tentara dr. Soepraoen Malang. *Jurnal Ners*, 8 (2), 183--189. 09 Januari 2019. <https://media.neliti.com/media/publications/119127-ID-none.pdf>
- Kusharto, C., & Supariasa. (2014). *Survey Konsumsi Gizi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kusnanto., dkk. (2007). Admission Orientation Menurunkan Stres Pasien Awal Masuk Rumah Sakit. *Jurnal Ners*, 2(2). 08 Juli 2019. <https://e-journal.unair.ac.id/JNERS/article/view/4971/0>
- Lubis, N. (2009). *Depresi Tinjauan Psikologi*. Jakarta: Kencana.
- Lovibond, P.F., & Lovibond, S.H. (1995). *Manual for the Depression Anxiety Stress Scale (2nd Ed)*. Sydney: Psychology Foundation. <https://serene.me.uk/tests/dass-42.pdf>
- Marlina, Y., dkk. (2014). Gambaran Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Lunak di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar - Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Molnar, P.J. (2009). *Food Quality and Standards Volume II*. UNESCO : EOLSS.
- Nareswara, A.S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01 (01). 31 Januari 2019. <http://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/download/11/5>
- Puruhita, N., dkk. (2014). Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan yang disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *Journal of Nutrition and Health*, 2 (3). <https://media.neliti.com/media/publications/89715-ID-gambaran-sisa-makanan-dan-mutu-makanan-y.pdf>
- Rahmawati, M.N., dkk. (2017). Tingkat Stres dan Indikator Stres pada Remaja yang Melakukan Pernikahan Dini. *Jurnal Pendidikan Keperawatan Indonesia*. 16 Februari 2020.
- Rasmun. (2004). *Stress Koping dan Adaptasi*. Jakarta: CV. Sagung Seto.
- Rijadi, C. (2012). Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan, dan Faktor Lainnya terhadap Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot SOebroto Jakarta Tahun 2012. *Skripsi*. Depok: Universitas Indonesia. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20355569-S-Christoper%20Bagus%20Rijadi.pdf>
- Rochmah, N., dkk. (2018). Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dnegan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. *Jurnal Gizi UMS*, 7 (1). 11 Oktober 2019. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/3460>
- Ronitawati, P., dkk. (2018). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017. *Journal Unsika*, 3 (1). 11 Oktober 2019. <https://journal.unsika.ac.id/index.php/HSG/article/view/1512>
- Rotua, Manuntun., & Rohanta S. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Schueren, M., dkk. (2013). High Waste Contributes to Low Food Intake in Hospitalized Patients. *Nutrition in Clinical Practice*, 27 (2). 07 Februari 2019. https://www.researchgate.net/publication/221874446_High_Waste_Contributes_to_Low_Food_Intake_in_Hospitalized_Patients
- Sirajuddin, dkk. (2015). *Survey Konsumsi Pangan*. Jakarta: EGC.

- Simmons, W., dkk. (2017). Depression-Related Increases and Decreases in Appetite: Dissociable Patterns of Abberant Activity in Reward and Interoceptive Neurocicutry. *Am J Psychiatry*, 173 (4). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26806872>
- Soenardi, T. (2014a). *Mengangkat Gizi & Kuliner Rumah Sakit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, T. (2014b). *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Titaheluw, K., dkk. (2014). Perbedaan Respon Stres-Adaptasi pada Remaja Jalanan Komunitas Dinding Pasar Bersehati dan Remaja Panti Asuhan Bakti Mulia Manado. *Jurnal Keperawatan*, 2(2). 23 Juli 2019. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jkp/article/view/5262>
- Wayansari, L., dkk. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI. 09 Januari 2019. http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Manajemen-Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi_SC.pdf
- Wirasamadi, N., dkk. (2013). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, (3) 1. 07 Februari 2019. <https://media.neliti.com/media/publications/21497-ID-analysis-of-inpatients-food-leftover-at-sanglah-hospital-bali-province.pdf>