

SKRIPSI



**ANALISIS BIAYA BAHAN MAKANAN PADA SISA
MAKANAN LUNAK MAKAN PAGI PASIEN RAWAT INAP
KELAS II DAN III DI RS PERTAMINA BINTANG AMIN
BANDAR LAMPUNG TAHUN 2020.**

OLEH

MERTHA ARISTY NABELLA

1605025036

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

SKRIPSI



**ANALISIS BIAYA BAHAN MAKANAN PADA SISA
MAKANAN LUNAK MAKAN PAGI PASIEN RAWAT INAP
KELAS II DAN III DI RS PERTAMINA BINTANG AMIN
BANDAR LAMPUNG TAHUN 2020**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**

OLEH

MERTHA ARISTY NABELLA

1605025036

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

PENGESAHAN TIM PEMBIMBING

Nama : Mertha Aristy Nabella
NIM : 1605025036
Program Studi : Gizi
Judul Proposal : Analisis Biaya Bahan Makanan Pada Sisa Makanan Lunak Makan Pagi Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III Di RS Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung Tahun 2020.

Skripsi dari mahasiswa tersebut 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, 13 Maret 2021

TIM PEMBIMBING

Pembimbing 1 : Nurdjawati Akmal, M.Kes

Pembimbing 2 : Nur Setiawati Rahayu, S.Pd, MKM

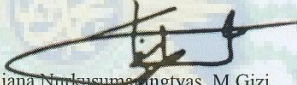
PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Mertha Aristy Nabella
NIM : 1605025036
Program Studi : Ilmu Gizi
Judul Skripsi : Analisis Biaya Bahan Makanan Pada Sisa Makanan Lunak
Makan Pagi Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III Di Rs
Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung Tahun 2020

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

Jakarta, 6 Februari 2021

PENGUJI


Lutfhiana Nurkusuma, M.Gizi

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Mertha Aristy Nabella
NIM : 1605025036
Program Studi : Ilmu Gizi
Judul Skripsi : analisis biaya bahan makanan pada sisa makanan lunak makan pagi pasien rawat inap kelas II dan III di rs pertamina bintang amin bandar lampung tahun 2020

Skripsi dari mahasiswa diatas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Gizi pada program studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu- Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka.

Jakarta, november 2020

TIM PENGUJI



Sri Iwaningsih, SKM., MARS

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR.HAMKA

FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN

PROGRAM SARJANA GIZI

Skripsi, Oktober 2020

Mertha Aristy Nabella

“Analisis Biaya Bahan Makanan Pada Sisa Makanan Lunak Makan Pagi Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III Di Rs Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung Tahun 2020”

ABSTRAK

Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit salah satunya dapat dilihat dari sisa makanan di ruang rawat inap. Sisa makanan adalah salah satu cara untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi yang dapat dilakukan dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa. Pada penelitian ini, permasalahan yang terjadi yaitu masih ditemukan sisa makanan lebih dari 20%. Atau melebihi standar pelayanan minimal yang telah ditetapkan Menkes RI nomor 129/menkes/SK/II/2008 tentang standar pelayanan minimal (SPM) Rumah Sakit ditetapkan indikator sisa makanan adalah 20%. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui berapakah besar biaya bahan makanan yang terbuang dari sisa makanan lunak makan pagi pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung Tahun 2020. Subjek penelitian yaitu pasien rawat inap kelas II dan III yang memperoleh makanan lunak pagi di RS Pertamina Bintang Amin. Jenis penelitian termasuk penelitian analitik observasional dengan design penelitian *cross sectional*. Teknik pengambilan data menggunakan metode purposive sampling. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi data primer berupa data penimbangan sisa makanan lunak (food weighing) pada waktu makan pagi. Teknik analisis data sisa makanan dengan cara konversi makanan matang ke makanan mentah kotor kemudian dikalikan dengan harga bahan makanann. Sisa makan pagi tertinggi terdapat pada menu makan pagi ke -9 yaitu sebesar 23,11% ,Rata-rata persentase total sisa makanan pagi sebesar 18,23%, sisa makanan tertinggi terdapat pada jenis sayuran sebesar 27,79%, biaya bahan makanan tertinggi terdapat pada siklus menu ke-1 sebesar Rp. 7.206. total biaya sisa makanan tertinggi terdapat pada lauk hewani sebesar Rp. 138.901, Total biaya sisa maknaan selama 10 hari sebesar Rp. 311.864,6 atau 9,51%

Kata kunci : Penyelenggaraan makan, sisa makanan, biaya

MUHAMMADIYAH UNIVERSITY PROF DR HAMKA
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
NUTRITIONAL STUDY PROGRAM
Thesis, Oktober 2020

Mertha Aristy Nabella

“Analysis of Food Cost in the Remnants of Soft Food Breakfast for Inpatients of Class II and III at Pertamina Bintang Amin Hospital in Bandar Lampung in 2020”

ABSTRAC

One of the successes of organizing food in the hospital can be seen from the food leftovers in the inpatient room. Leftover food is one way to evaluate the quality of nutritional services that can be done by noting the amount of food left. In this study, the problem that occurs is that more than 20% of food remains are found. Or exceeding the minimum service standard that has been set by the Minister of Health RI number 129 / menkes / SK / II / 2008 regarding the minimum service standard (SPM). The purpose of this study was to determine how much the cost of foodstuffs wasted from soft food leftovers from the breakfast of adult inpatients class II and III at Pertamina Bintang Amin Hospital Bandar Lampung in 2020. The research subjects were inpatients class II and III who received soft food morning at Pertamina Bintang Amin Hospital. This type of research was an observational analytic study with a cross sectional study design. The data collection technique used purposive sampling method. The method used in this research is observation of primary data in the form of data weighing soft food scraps (food weighing) at breakfast time. The technique of analyzing food waste data by converting cooked food to gross raw food is then multiplied by the price of foodstuffs. The highest leftover breakfast was found on the 9th breakfast menu, which was 23.11%, the average percentage of total leftover morning food was 18.23%, the highest leftover food was found in vegetables at 27.79%, the highest cost of foodstuffs contained in the menu cycle 1 of Rp. 7,206. The highest total cost of leftovers is found in animal side dishes of Rp. 138,901, the total remaining cost of meaning for 10 days is Rp. 311,864.6 or 9.51%

Key words: Food administration, leftovers, cost

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	vi
PERSETUJUAN SKRIPSI	vii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	x
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
ABSTRAC	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	3
E. Manfaat Penelitian.....	4
1 Bagi rumah sakit.....	4
2 Bagi Institusi Dan Perguruan Tinggi	4
3 Bagi Peneliti	4
TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI.....	5
A. Pelayanan gizi rumah sakit.....	5
1. Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	5
2. Konsep Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	5
3. Tujuan pelayanan gizi rumah sakit.....	6
B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	6
1. Definisi penyelenggaraan makan rumah sakit.....	6

2. Tujuan penyelenggaraan makan rumah sakit	6
4. Alur penyelenggaraan rumah sakit	6
C. Makanan Lunak	7
a. Standar Makanan Lunak Rumah Sakit	7
D. Sisa Makanan	10
1. Sisa Makanan	10
2. Metode Pengukuran Sisa Makanan	11
3. Daya Terima	13
E. Faktor faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien.....	13
1. Faktor Internal	14
2. Faktor Eksternal	14
F. Biaya (<i>Cost</i>).....	Error! Bookmark not defined.
1. Biaya berdasarkan fungsinya dalam proses produksi	Error! Bookmark not defined.
2. Biaya berdasarkan volume produksi	Error! Bookmark not defined.
3. Biaya berdasarkan sifat dan kegunaannya	Error! Bookmark not defined.
4. Biaya satuan (<i>Unit Cost</i>)	Error! Bookmark not defined.
G. Biaya Pada Penyelenggaraan Makan Institusi	Error! Bookmark not defined.
1. Klasifikasi Biaya Pada Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	Error! Bookmark not defined.
2. Komponen Biaya Produksi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Institusi	Error! Bookmark not defined.
3. Perhitungan biaya pada penyelenggaraan makanan institusi	Error! Bookmark not defined.
H. Kerangka Teori.....	20
KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL, DAN HIPOTESIS.....	21
A. Kerangka Konsep	21
B. Devinisi Operasional	22
METODE PENELITIAN.....	25
A. Desain Penelitian.....	25
B. Tempat dan waktu pelaksanaan	25

C. Populasi dan sampel	25
1. Populasi	Error! Bookmark not defined.
2. Sampel	Error! Bookmark not defined.
D. Jenis dan Teknik	25
1. Data primer	25
2. Data sekunder	25
E. Tahapan Penelitian	26
1. Persiapan Penelitian	26
2. Pelaksanaan saat Penelitian	26
3. Pengolahan Data	26
HASIL PENELITIAN	29
A. Gambaran Umum Rumah Sakit Pertamina Bintang Amin	Error! Bookmark not defined.
1. Profil Rumah Sakit	Error! Bookmark not defined.
2. Visi dan Misi Rumah Sakit	Error! Bookmark not defined.
3. Stuktur Organisasi Rumah Sakit	Error! Bookmark not defined.
B. Gambaran Umum Instalasi Gizi RS Pertamina Bintang Amin	29
1. Sejarah Instalasi Gizi	29
2. Visi dan Misi Instalasi Gizi Rumah Sakit	29
3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi	30
4. Gambaran umum struktur organisasi instalasi gizi rumah sakit pertamina bintang amin	31
C. Sisa Makanan	34
D. Biaya Sisa Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
PEMBAHASAN	42
A. Sisa Makanan	Error! Bookmark not defined.
B. Biaya Sisa Bahan Makanan	45
C. Keterbatasan Penelitian	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Makanan Lunak Rumah Sakit.....	8
Tabel 2. 2 Nilai Gizi Standar Makanan Lunak Rumah Sakit.....	8
Tabel 2. 3 Bahan Makanan yang di Anjurkan dan Tidak di Anjurkan	9
Tabel 3. 1 Definisi Operasional	22
Tabel 5. 1 Persentase Sisa Makanan per Hari	34
Tabel 5. 2 Persentase Total Sisa Makanan Per Siklus	35
Tabel 5. 3 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makanan	Error!
Bookmark not defined.	
Tabel 5. 4 Harga Bahan Makanan Makan pagi.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5. 5 Total Biaya Sisa Bahan Makanan Per hari.....	40
Tabel 5. 6 Total biaya Sisa bahan Makanan	40
Tabel 5. 7 Persentase total Biaya Sisa Makanan Terhadap Biaya Makan	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Alur penyelenggaraan makan rumah sakit	7
Gambar 2. 2 Skema Komponen Biaya	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 4 Kerangka Teori	20
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep	21
Gambar 4. 1 Prosedur Pengambilan Dan Penimbangan Data Sisa Makanan	25
Gambar 5. 1 Struktur Organisasi RS	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5. 2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 Penjelasan Sebelum Persetujuan	52
Lampiran 1. 2 Lembar Persetujuan	53
Lampiran 1. 3 Formulir Data Karakteristik Responden.....	54
Lampiran 1. 4 Formulir Sisa Makanan Lunak	55
Lampiran 1. 5 Formulir Total Sisa Makanan Lunak.....	57
Lampiran 1. 6 Formulir Total Sisa Makanan/ Bahan Makanan.....	58
Lampiran 1. 7 Formulir Rekapitulasi Biaya Makanan Lunak tanpa bumbu.....	60
Lampiran 1. 8 Formulir Rekapitulasi Biaya Sisa Bahan Makanan Lunak Makan Pagi Dengan Bumbu	62
Lampiran 1. 9 Pedoman Siklus Menu	64
Lampiran 1. 10 Harga Bahan Makanan	67
Lampiran 1. 11 Standar Resep dan Bumbu.....	69

BAB I PENDAHULUAN

Latar Belakang

Penyelenggaraan makan rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan berkualitas, sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh pasien untuk mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013). Sisa makanan adalah volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu.(PGRS, 2013)

Secarta khusus, pengertian sisa makanan di kategorikan menjadi dua (*National Health Service*, 2005) yaitu *Food waste* dan *plate waste*. *Food Waste* adalah sisa makanan atau bahan makanan yang tidak di konsumsi oleh pasien karena hilang atau tercecer pada waktu proses pembelian, persiapan, pemasakan, dan pengiriman- pengiriman sedangkan *Plate waste* adalah Sisa makanan di piring atau di plato yang tidak di habiskan oleh pasien setelah di sajikan dan di nyatakan dalam persentase.

Dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, sering kali makanan yang di sajikan tidak di habiskan oleh pasien sehingga menjadi sisa. Sisa makanan adalah volume atau persentasi makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektifitas menu. (Yaumah, 2016).

Makanan yang terbuang dan menjadi sisa harus di perhatikan, karena makanan yang di sajikan oleh rumah sakit sudah di sesuaikan dengan kebutuhan pasien. (Haerani, 2012). Apabila pasien tidak menghabiskan makanannya dan hal ini terjadi secara terus menerus, dapat menyebabkan pasien mengalami penurunan berat badan, sehingga kekurangan gizi atau beresiko kurang gizi yang terjadi pada waktu lama dapat berakibat pada *hospital malnutrition*, khusus nya pada pasien rawat inap, memiliki dampak buruk terhadap proses penyembuhan penyakit, jika kekambuhan yang

signifikan dalam waktu singkat meningkatkan morbiditas dan mortalitas serta menurunkan kualitas hidup pasien. (Kemenkes RI, 2013)

Menurut SK Menkes RI nomor 129/menkes/SK/II/2008 tentang standar pelayanan minimal (SPM) Rumah Sakit ditetapkan indikator sisa makanan adalah 20%. Lebih dari itu dikatakan sisa makanan tinggi. Terpenuhinya syarat tersebut menjadi indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia. Adanya sisa makanan mengakibatkan asupan zat gizi pasien tidak adekuat dan secara ekonomis menunjukkan banyaknya biaya yang terbuang (Kemenkes RI, 2013)

Hal ini di dukung oleh beberapa penelitian yang berkaitan dengan sisa makanan dan biaya sisa makanan, yaitu penelitian Munawar (2011) yang di lakukan terhadap 91 pasien dewasa di Ruang Rawat Inap Instalasi Gizi RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung yang merupakan rumah sakit tipe A, di dapatkan sisa makanan lunak sebesar 31,2%.

Penelitian Irawati (2010) yang di lakukan Di kota Palu sisa makanan di RS Jiwa Madani pada waktu makan pagi yaitu nasi sebesar 24,48%. Penelitian Djamaluddin (2015) yang dilakukan di RS Dr. Sardjito Yogyakarta diperoleh rata-rata sisa makanan sebesar 23,4%. Menurut penelitian Haerani (2012) yang di lakukan di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung, dihasilkan bahwa rata-rata sisa makanan lunak pasien dewasa sebesar 43%

Pada penelitian ini peneliti melakukan peneltian di RS. Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung dikarenakan ada laporan dari beberapa orang mengenai menu yang disajikan, peneliti melakukan penelitian pada jenis makanan lunak makan pagi dikarenakan menurut hasil observasi selama 3 kali waktu makan selama 3 hari sisa makanan lunak pada makan pagi lebih banyak bersisa dibandingkan dengan jenis makanan biasa.

Biaya makanan di rumah sakit merupakan salah satu sumber daya yang sangat penting dan menentukan dalam pelayanan gizi di rumah sakit. Selain memberikan nilai terapi, makanan juga memiliki nilai ekonomi yang cukup besar dalam pembiayaan rumah sakit, yaitu sekitar 20% - 40% dari anggaran belanja rumah sakit, sehingga perlu dikelola secara efisien dan efektif guna

menjamin tercapainya keuntungan dan tujuan yang optimal (Kemenkes RI, 2013)

Rumusan Masalah

1. Berapa persen sisa makanan lunak makan pagi pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin
2. Berapa biaya bahan makanan lunak pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin.
3. Berapa persen biaya bahan makanan yang terbuang pada sisa makan lunak pagi pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin.

Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui besar biaya sisa bahan makanan lunak pada pasien rawat inap kelas II dan III RS Pertamina Bintang Amin tahun 2020.

2. Tujuan Khusus

- a. Identifikasi sisa makanan lunak makan pagi pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di rs pertamina bintang amin
- b. Identifikasi sisa makanan responden pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin
- c. Menganalisis biaya sisa makanan lunak pasien dewasa rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin.

Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif analitik dengan design penelitian *cross sectional*. Responden dalam penelitian ini adalah pasien rawat inap yang mendapatkan makanan lunak yang berusia 26- 45 tahun yang di rawat di ruang kelas II dan III RS Pertamina Bintang Amin. Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit Pertamina Bintang Amin Bandar Lampung pada tahun 2020.

Manfaat Penelitian

1 Bagi rumah sakit

Diharapkan melalui penelitian ini dapat menjadi masukan bagi pihak rumah sakit dan dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi penyelenggaraan makan dimana biaya itu bisa di alihkan untuk meningkatkan mutu pelayanan dalam penyelenggaraan makan rumah sakit.

2 Bagi Institusi Dan Perguruan Tinggi

Memberikan Informasi biaya bahan makanan pada sisa makan lunak makan pagi pasien rawat inap kelas II dan III di RS Pertamina Bintang Amin tahun 2020. Selain itu dapat di jadikan sebagai bahan acuan untuk mengembangkan keilmuan dan bahan penelitian selanjutnya.

3 Bagi Peneliti

Untuk mengetahui biaya yg terbuang dari sisa makanan dan menjadi tau bagaimana cara menekan biaya sisa makanan yang kemudian dapat di manfaatkan untuk kepentingan biaya lain seperti meningkatkan mutu pelayanan, cita rasa, alat dan menekan pengeluaran rumah sakit. menambah wawasan mengenai ilmu gizi khususnya management sistem penyelenggaraan makan rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier,Sunita. (2004). *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier,Sunita. (2013). *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Adriani M. (2016). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan.1st ed.* Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Anwar I, Herianandita E, Ruslita I. (2012) . Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak dan Analisis Sisa Makanan Lunak di Beberapa Rumah Sakit di DKI Jakarta. *Jurnal Gizi Indonesia*. 35(2):97-108.
- Ardianingrum KA. (2017). Analisis Persentase Biaya Sisa Makanan Lunak yang Terbuang Terhadap Biaya Makan pada Pasien Anak Rawat Inap kelas III Di RSUD Kota Bekasi. Skripsi. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II.
- Arisman. (2013). *Ilmu Gizi Dalam Daur Kehidupan*.Rineka Cipta : Jakarta
- Aula LE. (2011). Faktor- Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di RS Haji Jakarta. Skripsi. Jakarta: Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta II.
- Budijanto D. (2013). *Populasi, Sampling, dan Besar Sample*. Pusdatin: Kementrian Kesehatan RI.
- Djamaluddin, Muhi. Et, AL. (2005). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi klinik Indonesia*.Volume 1. Nomor 3, Maret 2005 : 108 – 112.
- Djamaluddin M, Prawirohartono EP, Parametri I. (2015). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinis Indonesia*,1(3): 108-112.

- Haerani Y. (2012). Analisis Biaya Sisa Makanan Lunak dan Zat Gizi yang Hilang pada Pasien Dewasa Kelas III Di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. Vol.385. Skripsi. Jakarta : Universitas Esa Unggul.
- Hardiansyah, Supriasa I. (2016). *Ilmu Gizi: Teori & Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Kementrian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Irawati.(2010). Analisis Sisa Makanan dan Biaya Sisa Makanan Pasien Skizofrenia Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Madani Palu. Skripsi. Palu : Jurnal Gizi Klinik Indonesia.
- Journal Of Nutrition Collage. Volume 4, nomer 1. Tahun 2015. Halaman 18-23.
- KBBI. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) [Internet]. dikutip 20 februari 2020] Available from <https://kbbi.web.id/biaya>
- Kementrian Kesehatan RI. (2012). *Pedoman penyusunan Standar Pelayanan Minimum di Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen BUK Kemenkes RI.
- Kementrian Kesehatan RI. (2014). *Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Lemeshow S, David W.H.Jr. (1997). *Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan (terjemahan)*. Yogyakarta : Gadjahmada University Press.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129/ Menkes/ SK/ II/ 2008. *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*.
- Moehyi, Sjamien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara Niaga Media.
- Munawar A. (2011). Hubungan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. (tesis). Jakarta: Universitas Indonesia
- National Health service. (2005). *Managing Food Waste in the NHS*. Vol. 3, Nutrition and Food Science. Emerald Group Publishing Limited.
- Nida, K. (2011). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Banjarbaru: STIKES Borneo

- Priyanto, O. H. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Di RSUD Kota Semarang. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Ratna. (2012). *Penyelenggaraan Makan Rumah Sakit*. Agung Sentosa: Jakarta.
- Rumokoy DGM, Kapantow NH, Kandou GD. (2006) Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan pada Pasien di Kelas III Penyakit Dalam RSUP Prof. DR. R. D. Kondou Kota Manado. Jurnal. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Siswiyardi. (2015). Beberapa faktor pelayanan gizi rumah sakit yang berhubungan dengan tingkat konsumsi energi dan protein pasien dari makanan dari luar rumah sakit. Skripsi : Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro.
- Sutyawan., Setiawan. (2013). *Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan SMA 1 Pemali Bangka Belitung*. Jurnal Gizi dan Pangan : ISSN 1978-1059
- Umihani A, Pramono A. (2015). Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien di RSUD Dr. Adhyatma, MPH, Jurnal Nutrition Coll [Internet] 4(1): 18-23 Tersedia dari : <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc>
- Utami S. (2010). *Perhitungan Biaya Bahan Makanan dari Resep Masakan Pada Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit dalam Materi Short Course Food Service*. Asos Dietisien Indonesia.
- Wayansari, Lastmi., Anwar, Irfanny Z., & Amri, Zul. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Williams P. Kokkinakos M, Walton K. Definations and cause of hospital food waste. Food Service Technologi. 9-37.
- Wirasmadi, Adhi dan Weta. (2015). Analisis sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah. Denpasar Bali. Public Health and Preventive Medicine Archive (PHPMA) 2015, Volume 3, Number 1: 72-77.
- Yaumah A. (2016). Analisis Zat Gizi dan Harga Plate Waste pada Pasien Rawat Inap di RSPAD Gatot Subroto Ditkesad Jakarta. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor