

SKRIPSI



Uhamka
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

**HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN DENGAN DAYA
TERIMA MAKAN PAGI DENGAN BENTUK BIASA
(DIET TUNGGAL DAN KOMPLIKASI) PADA
PASIEN PENYAKIT DALAM DI RSAL MINTOHARJO
JAKARTA PUSAT TAHUN 2019**

OLEH

MAHADIENA ALMATIN

1605029001

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

JAKARTA

2020

SKRIPSI



Uhamka
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

**HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN DENGAN DAYA
TERIMA MAKAN PAGI DENGAN BENTUK BIASA
(DIET TUNGGAL DAN KOMPLIKASI) PADA
PASIEN PENYAKIT DALAM DI RSAL MINTOHARJO
JAKARTA PUSAT TAHUN 2019**

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

OLEH

MAHADIENA ALMATIN

1605029001

PROGRAM STUDI GIZI

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA

JAKARTA

2020

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Mahadiena Almatin

NIM : 1605029001

Program Studi : GIZI

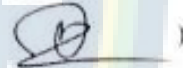
Judul Skripsi : Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Daya Terima Makan Pagi Dengan Bentuk Biasa (Diet Tunggal Dan Komplikasi) pada Pasien Penyakit Dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat tahun 2019.

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan di hadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Gizi Fakultas Ilmuilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

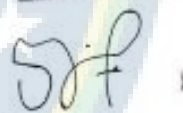
Jakarta, 28 Januari 2020

TIM PENGUJI

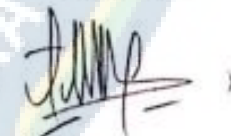
Pembimbing I : Irfanny Z. Anwar., S.Sos., M.Kes (



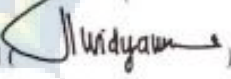
Pembimbing II : Nursyifa Rahma Maulida., M.Gizi (



Penguji I : Anna Fitriani, M.KM (



Penguji II : Widya Asih Lestari, S.Gz., M.KM (



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

Skripsi, Januari 2020

Mahadiena Almatin

“Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Dengan Daya Terima Makan Pagi Dengan Bentuk Biasa (Diet Tunggal Dan Komplikasi) Pada Pasien Penyakit Dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat Tahun 2019”

xii + 71 halaman + 10 lampiran

ABSTRAK

Sisa makanan dalam kategori banyak (>20%) masih ditemukan di beberapa rumah sakit di Indonesia. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah kepuasan pasien dalam hal cita rasa dan sikap penyaji makanan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat Tahun 2019. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode *Cross Sectional*. Sampel berjumlah 82 responden yang diambil dengan teknik *purposive sampling*. Untuk melihat hubungan kepuasan pasien dengan daya terima digunakan rumus *Chi-Square*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima makanan responden yang kurang sebanyak 42.7%. Hasil uji *chi-square* menunjukkan tidak ada hubungan bermakna antara usia dengan daya terima makanan (*p-value* 1.133), jenis kelamin dengan daya terima makanan (*p-value* 0.929), kepuasan pasien dengan daya terima makanan (*p-value* 0.991), penampilan makanan dengan daya terima makanan (*p-value* 0.330), rasa makanan dengan daya terima makanan (*p-value* 1.590), dan pelayanan penyaji makanan dengan daya terima makanan (*p-value* 0.721).

Kata kunci: Kepuasan pasien, daya terima makanan pagi

UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
FACULTY OF HEALTHY SCIENCES
NUTRITIONAL SCIENCES DEPARTMENT

Skripsi, January 2020

Mahadiena Almatin

“Correlation between the patient’s level of satisfaction with the breakfast acceptability in normal consistency (single and complication diet) for internist patient at RSAL Mintohardjo Central Jakarta in 2019”

xii + 71 pages + 10 attachments

ABSTRACT

The remaining food in many categories (> 20%) is still found in several hospitals in Indonesia, one of the factors that influence the patient's leftovers is patient satisfaction in terms of taste and attitude of the food presenter. The purpose of this study was to identify Correlation between the patient’s level of satisfaction with the breakfast acceptability in normal consistency (single and complication diet) for internist patient at RSAL Mintohardjo Central Jakarta in 2019 with this type of research being a quantitative research with Cross Sectional method. The sample in this study amounted to 82 respondents obtained by quota sampling technique. To see the relationship between patient satisfaction and acceptability using the Chi-Square formula.

The results showed that 42.7% of respondents received less food. Chi-square test results showed no significant relationship between age and food acceptability (p-value 1.133), sex with food acceptability (p-value 0.929), patient satisfaction with food acceptability (p-value 0.991), appearance food with food acceptability (p-value 0.330), taste of food with food acceptability (p-value 1,590), and food serving services with food acceptability (p-value 0.721).

Keywords: Patient satisfaction, food acceptance.

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
SKRIPSI.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN SKRIPSI.....	iii
PENGESAHAN TIM PENGUJI	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Ruang Lingkup Penelitian.....	3
D. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
E. Manfaat penelitian	5
1. Bagi Institusi Perguruan Tinggi	5
2. Bagi Institusi RSAL Mintohardjo	5
3. Bagi Peneliti	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI	6
A. Karakteristik Dewasa	6
B. Pelayanan Gizi RS	6

C. Standar Makanan Rumah Sakit	7
D. Daya Terima	9
1. Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan	11
E. Kepuasan Pasien.....	15
1. Definisi kepuasan pasien	15
1. Faktor – faktor Kepuasan Pasien	17
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN HIPOTESIS	25
A. Kerangka Konsep.....	25
B. Definisi Operasional	26
C. Hipotesis	30
BAB IV METODE PENELITIAN	31
A. Rancangan Penelitian	31
1. Desain Penelitian	31
2. Lokasi dan Waktu	31
C. Penentuan Populasi dan Sampel.....	31
1. Populasi	31
2. Sampel	31
3. Besar Sampel	32
4. Teknik Pengambilan Sampel	33
D. Alur Penelitian.....	33
1. Langkah – langkah Penelitian	33
E. Pengumpulan Data	34
1. Data primer.....	34
2. Data sekunder.....	34
F. Instrumen Penelitian	34
1. Kuesioner citarasa dan pelayanan penyaji makanan	34
2. Formulir comstock.....	34
3. Lembar Inform consent.....	35
G. Metode Pengukuran.....	35
1. Langkah- langkah pengambilan data sisa makanan	35

2. Langkah- langkah pengambilan data cita rasa makanan dan pelayanan penyaji makanan	35
H. Teknik Pengolahan Data	35
I. Analisis Data	43
1. Univariat	43
2. Bivariat.....	44
BAB V HASIL PENELITIAN	45
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	45
B. Analisis Univariat	47
1. Daya Terima Makanan.....	47
2. Karakteristik Responden.....	48
3. Kepuasan Pasien	48
4. Penampilan Makanan.....	49
5. Rasa Makanan.....	53
6. Pelayanan Penyaji Makanan.....	55
C. Analisis Bivariat	57
1. Hubungan Usia dengan Daya Terima Makanan.....	57
2. Hubungan Jenis Kelamin dengan Daya Terima Makanan....	58
3. Hubungan Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan	59
4. Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Makanan	59
5. Hubungan Rasa Makanan dengan Daya Terima Makanan ..	60
6. Hubungan Pelayanan Makanan dengan Daya Terima Makanan	61
BAB VI PEMBAHASAN.....	62
A. Gambaran Daya Terima Makanan Pasien	62
B. Hubungan usia dengan daya terima makanan.....	62
C. Hubungan jenis kelamin dengan daya terima makanan.....	63
D. Hubungan Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan	63
E. Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Makanan	64
F. Hubungan Rasa Makanan dengan Daya Terima Makanan.....	65
G. Hubungan Pelayanan Penyaji Makanan dengan Daya Terima Makanan	66
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	67

A. Kesimpulan	67
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA	68



DAFTAR TABEL

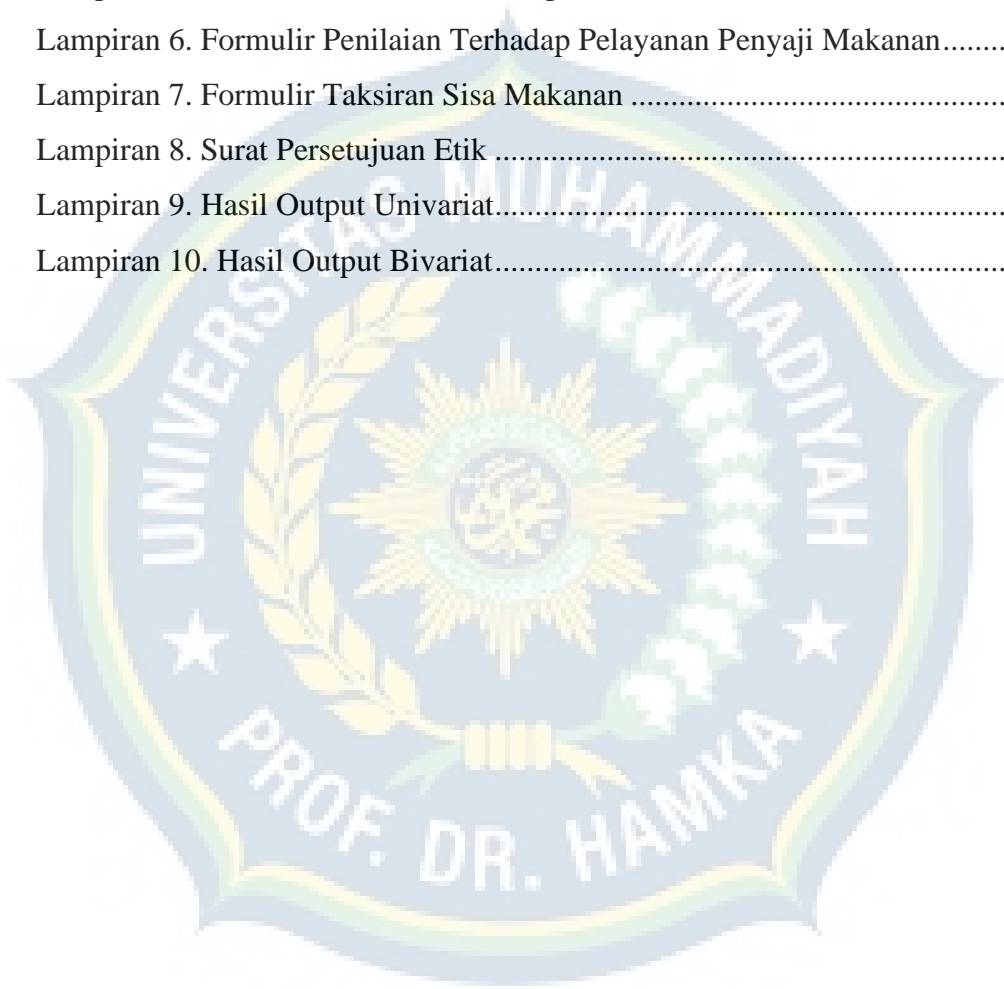
Tabel 3.1 Definisi Operasi	26
Tabel 5.1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Daya Terima Makanan Responden	47
Tabel 5.2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia	48
Tabel 5.3 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	48
Tabel 5.4 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Kepuasan Pasien	49
Tabel 5.5 Distribusi Penilaian Penampilan Makanan	49
Tabel 5.6 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Warna Makanan	50
Tabel 5.7 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Bentuk Makanan	51
Tabel 5.8 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Besar Porsi Makanan	51
Tabel 5.9 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Aroma Makanan	52
Tabel 5.10 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Rasa Makanan	53
Tabel 5.11 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Suhu Makanan	53
Tabel 5.12 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Bumbu Makanan	54
Tabel 5.13 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Tekstur Makanan	55
Tabel 5.14 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Pelayanan Penyaji Makanan	55
Tabel 5.15 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Pelayanan Penyaji Makanan	56
Tabel 5.16 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Kerapihan Penyajian Makanan	57

Tabel 5.17 Analisis Hubungan Usia dengan Daya Terima Makanan	58
Tabel 5.18 Analisis Hubungan Jenis Kelamin dnegan Daya Terima Makanan.....	58
Tabel 5.19 Analisis Hubungan Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan .	59
Tabel 5.20 Analisis Hubungan Penampilan Makanan dengan Daa Terina Makanan	60
Tabel 5.21 Analisis Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Makanan.....	60
Tabel 5.22 Analisis Hubungan Pelayanan Makanan dengan Daya Terima Makanan	61



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Inform Consent</i>	72
Lampiran 2. Persetujuan Setelah Penjelasan.....	73
Lampiran 3. Kuesioner Pengumpulan Data	74
Lampiran 4. Formulir Penilaian Terhadap Penampilan Makanan	75
Lampiran 5 Formulir Penilaian Terhadap Rasa Makanan	76
Lampiran 6. Formulir Penilaian Terhadap Pelayanan Penyaji Makanan.....	77
Lampiran 7. Formulir Taksiran Sisa Makanan	78
Lampiran 8. Surat Persetujuan Etik	79
Lampiran 9. Hasil Output Univariat.....	80
Lampiran 10. Hasil Output Bivariat.....	87



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit, khususnya di ruang rawat inap mempunyai kegiatan antara lain menyajikan makanan kepada responden yang bertujuan untuk penyembuhan dan pemulihan kesehatan responden. Responden yang di rawat dirumah sakit berarti memisahkan diri dari kebiasaan hidup sehari-hari terutama dalam hal makanan yang disajikan, tetapi juga cara makanan dihidangkan, tempat, waktu, rasa dan besar porsi makanan (Mustafa *et al*, 2012).

Daya terima makanan merupakan suatu kemampuan seseorang dalam mengonsumsi makanan yang disajikan (Wirakusumah, 1998). Daya terima makanan dapat digunakan sebagai indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit dan sebagai tolak ukur dalam pencapaian pemenuhan standar pelayanan minimal (Depkes,2007). Salah satu cara untuk melihat daya terima responden dengan cara melihat sisa makanan.

Sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makan sesudah konsumen selesai makan. Hal tersebut menjadi sebuah indikator seseorang dalam mengonsumsi makanan yang disediakan. Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan antara lain cita rasa, kebiasaan makan, budaya, umur, penyakit, rangsangan indera manusia dan lain-lain sehingga mejadikan *cost* terbuang (Kemenkes RI, 2018).

Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan pada responden yaitu warna makanan, keadaan psikis, bentuk makanan, porsi makanan, penyajian makanan, rasa makanan, suhu makanan, aroma makanan, bumbu makanan, konsistensi makanan, keempukan makanan dan asupan makanan dari luar rumah sakit (Aula, 2011). Salah satu faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan adalah penampilan, rasa, dan sikap penyaji makanan.

Penelitian yang dilakukan oleh Lumbantoruan (2012) tentang penampilan makanan dan faktor lainnya dengan sisa makanan biasa pada pasien Seruni kelas 3 RS Puri Cinere Depok yaitu rata-rata sisa makanan pasien sebanyak 21,4%. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Yuliantini (2015) mengatakan bahwa rata-rata pasien yang mengatakan rasa makanan tidak sesuai dengan sisa makanan

tidak baik sebanyak 81,8% dan penelitian yang dilakukan oleh Alfonso *et al* (2018) mengatakan bahwa 18 responden berpendapat sikap petugas kurang baik dan memiliki sisa makanan kurang sesuai (22,5%). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara penampilan, rasa dan sikap pramusaji terhadap sisa makan pasien.

Menurut Sahin dalam Mangunsong (2017) penelitian tentang rasa, penampilan, kebersihan peralatan makan dan juga sikap dan perilaku penyaji, akan meningkatkan kualitas rasa dan penampilan akan menghasilkan peningkatan jumlah responden yang puas dengan makanan dan layanan rumah sakit (Mangunsong, 2017). Menurut Hartley *et al* dalam Abdelhafez (2012) studi tentang kepuasan dengan layanan makanan membahas bahwa kualitas layanan makanan rumah sakit adalah masalah umum di seluruh dunia, dan responden dari banyak rumah sakit kekurangan gizi karena responden tidak menyukai makanan atau mereka mengatakan makanan tidak dapat diterima. Selain penampilan dan rasa makanan, sikap penyaji juga berpengaruh terhadap kepuasan pasien.

Pramusaji memegang peranan penting terhadap kepuasan pasien dalam memperoleh pelayanan makanan. pramusaji diharapkan dapat berkomunikasi, baik dalam bersikap maupun berekspresi. Senyum dan raut muka pramusaji akan mempengaruhi pasien untuk menikmati makanan dan akhirnya akan menimbulkan kepuasan. Pramusaji yang kurang perhatian akan memberikan penilaian yang kurang memuaskan (Ernalina, 2014).

Hasil penelitian yang dilakukan di RS wilayah DKI Jakarta terhadap 797 responden yang penyakitnya tidak berat, 43,2% responden menyatakan pendapatnya kurang baik terhadap mutu makanan yang disajikan (meliputi aspek rupa, besar porsi, rasa, keempukan, dan suhu makanan) (Ahmad dalam Mustafa *et al*. 2012). Hasil penelitian oleh Aritonang *et al* (2011) 81,5% responden mengatakan puas terhadap warna makanan, 27,27% mengatakan kurang puas terhadap tekstur makanan, 16,3% responden mengatakan kurang puas terhadap porsi makanan dan 13,64% responden mengatakan kurang puas terhadap bentuk makanan (Aritonang *et al*, 2011).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Prasetyani (2016) mengatakan bahwa 93,2% responden menilai sikap pramusaji mendukung kepuasan responden hal ini responden merasa puas dengan pelayanan gizi yang diberikan.

Rumah Sakit Angkatan Laut Mintohardjo merupakan salah satu rumah sakit ABRI di Jakarta. Di rumah sakit tersebut pada bulan Oktober 2018 melakukan survey tentang daya terima, kepuasan dan sisa makanan responden.

Berdasarkan data yang dimiliki Unit Gizi di RSAL Mintohardjo belum terdapat data tentang sisa makan pagi dan hasil observasi awal dari sisa makanan responden, banyak responden yang menyisakan makanan di pagi hari. Selain itu faktor psikologis menjadi salah satu faktor internal seseorang dalam memilih makanan. Pengaruhnya dapat menerima makanan secara berlebihan atau menolak makanan tersebut. Penelitian yang dilakukan oleh Habiba *et al* (2017) bahwa ada hubungan yang signifikan antara depresi dengan sisa makan pagi responden. Semakin tinggi depresi seseorang akan semakin tinggi pula makanan yang tersisa.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam. Selain itu, kepuasan pasien merupakan salah satu indikator utama dari standar fasilitas rumah sakit, sehingga dengan meningkatnya kepuasan pasien terhadap penampilan, rasa dan pelayanan makanan diharapkan pasien tidak lagi mengonsumsi makanan dari luar rumah sakit, mengalami kebosanan dan lain-lain.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk mencari apakah ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada responden penyakit dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat tahun 2019.

C. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan desain *cross sectional* dengan tujuan untuk mencari apakah ada hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada responden penyakit dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat tahun 2019.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2019 dengan estimasi waktu pengambilan data selama 2 minggu. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling* dikarenakan peneliti memiliki kriteria khusus agar sampel yang diambil nantinya sesuai dengan tujuan penelitian dan dapat memecahkan masalah penelitian sehingga memberikan data yang representatif. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan sekunder. Data primer diantaranya melihat sisa makanan, skrining keadaan responden, kuesioner wawancara tentang cita rasa dan pelayanan makanan.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menilai hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada responden penyakit dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat tahun 2019.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik pasien di RSAL Mintohardjo (Usia dan Jenis Kelamin)
- b. Mengidentifikasi tingkat kepuasan pelayanan makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam di RSAL Mintohardjo (Penampilan makanan, Rasa makanan dan Pelayanan Pramusaji makanan)
- c. Mengidentifikasi Daya Terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam di RSAL Mintohardjo
- d. Menganalisis hubungan karakteristik pasien penyakit dalam dengan daya terima responden di RSAL Mintohardjo
- e. Menganalisis hubungan penampilan makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam dengan daya terima responden di RSAL Mintohardjo
- f. Menganalisis hubungan rasa makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam dengan daya terima responden di RSAL Mintohardjo

- g. Menganalisis hubungan pelayanan penyaji makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada pasien penyakit dalam dengan daya terima responden di RSAL Mintohardjo
- h. Menganalisis hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada responden penyakit dalam di RSAL Mintohardjo

E. Manfaat penelitian

1. Bagi Institusi Perguruan Tinggi

Memberikan informasi hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada responden penyakit dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat tahun 2019, dapat dijadikan sebagai bahan acuan untuk mengembangkan keilmuan dan bahan penelitian selanjutnya.

2. Bagi Institusi RSAL Mintohardjo

Memberikan informasi hubungan tingkat kepuasan pasien dengan daya terima makan pagi dengan bentuk biasa (diet tunggal dan komplikasi) pada responden penyakit dalam di RSAL Mintohardjo Jakarta Pusat tahun 2019 dan diharapkan menjadi masukan bagi pihak RS untuk melakukan peninjauan kembali dari aspek kepuasan responden.

3. Bagi Peneliti

Untuk menambah wawasan mengenai ilmu gizi khususnya di bidang manajemen pelayanan makanan gizi rumah sakit sehingga dapat menerapkan ilmu MPMRS dan sebagai dasar untuk penelitian selanjutnya

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelhafez MA, *et al.* 2012. *Analysis of Factors affecting the satisfaction levels of patients toward food services at general hospitals in makkah, saudi arabia.* Cairo. Jurnal: American journal of medicine and medical Science 2012, 2(6): 123-130.
- Almatsier S. 2004. *Penuntun Diet Edisi Baru.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Aritonang *et al.* 2011. *Penyelenggaraan Makanan (Menejemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit.* Yogyakarta: Leutika.
- Artaria, MD. 2016. *Dasar Biologis Variasi Jenis Kelamin, Gender, dan Orientasi Seksual.* Surabaya: Jurnal Biokultur, Vol. V/ No.2/ Juli-Desember 2016.
- Atia, MA. 2015. *Measuring Patients' Statification Of Food Services Provided In Minia Public Hospital.* Mesir: Jurnal of Faculty of Tourism and Hotels vol 9 no 22.
- Aryanti *et al.* 2017. *Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen.* Sragen: Jurnal Kesehatan ISSN 1979-7621, Vol. 10, No. 1. Juni 2017.
- Cecep Tribowo, S. Kep. (2012). *Perizinan dan Akreditasi Rumah Sakit Sebuah Kajian Hukum Kesehatan.* Yogyakarta: Nuha Medika.
- Dipura, N *et al.* 2017. *Hubungan Antara Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan pada Pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal.* Kendal: Jurnal JGK-Vol 9 no. 21.
- Dewi, L. S. 2015. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada responden rawat inap di RS Djatiroto Lumajang.* FKM Universitas Jember.
- Emy, Y *et al.* *Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di RS dr. Sobirin Musi Rawas.* Bengkulu: Jurnal Media Kesehatan Volume 8 Nomor 2 Oktober 2015.
- Ernalina, Y. 2014. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Responden Di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Responden Di RSUD Mandau Duri.* Riau: STIKes Tuanku Tamburai Riau.

- Esfandiari, R. 2017. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Responden Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan (kasus di Rumah Sakit Angkatan Darat Brawijaya, Surabaya)*. Surabaya: *e- journal Boga*, Volume 5 No 2.
- Jackson, R. 1997. Meal delivery health care food and nutrition focus.
- Kementrian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lavianti, Rissa. 2008. *Hubungan Antara Penampilan Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Yang Disajikan Di SMA Pesantren Terpadu Hayyatan Thoyyiban Kota Sukabumi Tahun 2008*. Bandung: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Lumbantoruan. 2012. *Hubungan penampilan makanan dengan faktor lainnya dengan sisa makanan pasien kelas 3 seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei Tahun 2012*. Skripsi
- Mangunsong, ER *et al.* 2017. *Patient satisfaction contributing factors on hospital food service: a systematic review*. Thailand.
- Moehji S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*, Jakarta: Bratara.
- Moehji, S. 1995. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*, Jakarta: Gramedia.
- Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.
- Munawar, Asep Ahmad. 2011. *Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Responden Kelas 3 di RSUP DR Hasan Sadikin Bandung*. Tesis FKM UI.
- Mustafa *et al.* 2012. *Tingkat Kepuasan Responden Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan di RS Umum (RSUD) Mamuju Provinsi Sulawesi Barat*. Makassar. Jurnal vol. 2 no. 1
- Naithani, S *et al.* 2008. *Hospital inpatients experiences of access to food: a qualitative interview and observational study*. Health Expect 11. 294-303.
- National Health Service (NHS). 2005. *Managing Food Waste in the NHS*. Department of Health NHS State.
- Nida, K. 2011. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan responden rawat inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Banjarbaru: STIKES Borneo.

- Nisa, FK *et al.* 2017. *Hubungan cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien rumah sakit.* Jurnal.
- NHS. 2014. *Policy For Protected Mealtimes.* London. <https://buckshealthcare.nhs.uk> diakses pada tanggal 27 Januari 2019.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan.* Jakarta: Rineka Cipta
- Nur, NC *et al.* 2012. *Konsumsi dan Daya terima Responden Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang disajikan RSUP H. Adam Malik Medan.* Medan. Jurnal Jurnal Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.
- Rachmawati, I *et al.* 2014. *Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien.* Surabaya. Jurnal: Jurnal Ilmiah Kesehatan, Vol 7, No 2, Agustus 2014., hal 193.
- Ronitawati *et al.* 2017. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017.* Skripsi: Universitas Esa Unggul
- Rijadi, CB. 2012. *Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan Dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Responden Dewasa Di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta Tahun 2012.* Skripsi: Universitas Indonesia.
- Rochimiwati *et al.* 2016. *Tingkat kepuasan responden terhadap penyajian makanan di RSUD kota Makassar.* Makassar: Jurnal Media Gizi Pangan, Vol. XX 1 Edisi 1.
- Sari, R. *Et al.* 2017. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet pada responden rawat inap di RSUD Raden Mattaher Jambi.* Surakarta: 2579-9622
- Sudian, T. 2012. *Hubungan Kepuasan Responden Terhadap Mutu Pelayanan Kesehatan Di Rumah Sakit Cut Mutia Kabupaten Aceh Utara.* Aceh Utara: STIKES U'Budiyah. <http://www.ejournal.uui.ac.id/jurnal/T.SUDIAND-185-journalsudian.pdf> diakses pada tanggal 24 Januari 2019.
- Sunarni, J *et al.* 2007. *Perbedaan Persepsi Pengecap Rasa Asin Antara Usia Subur Dan Usia Lanjut.* Jakarta: Jurnal Vol 6/3/2007.
- Sunarya, I *et al.* 2018. *Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing.* Pontianak: Jurnal Vol 01 No 02 Tahun 2018.

- Wayansari, L *et al.* 2018. *Menejemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat pendidikan sumber daya manusia kesehatan
- Widosari, E. *et al.* 2017. *Hubungan Antara Ketepatan Jam Makan dan Frekuensi Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Kepuasan Responden Yang Mendapatkan Makanan Biasa Di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro*. Surakarta: ISSN: 2579-9622
- Yuliananti *et al.* 2015. *Penampilan dan rasa makanan sebagai faktor sisa makanan responden anak di RS Dr. Sobirin Musi Rawas*. Bengkulu. Jurnal: Jurnal Media Kesehatan, Volume 8 Nomor 2, Oktober 2015.
- Widosari *et al.* 2017. *Hubungan antara ketepatan jam makan dan frekuensi konsumsi makanan dari luar rumah sakit dengan kepuasan responden yang mendapatkan makanan biasa di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro*. Surakarta: Jurnal ISSN 2579-9622.

