

Pengaruh modifikasi menu makanan lunak terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh

The effect of modification of soft food menu on the level of patient satisfaction and leftovers in the Meuraxa District General Hospital Banda Aceh

SAGO: Gizi dan Kesehatan
2020, Vol. 1(2) 152-158
© The Author(s) 2020



DOI: <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v1i2.408>
<https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/gikes>



Poltekkes Kemenkes Aceh

Cut Sri Mutia¹, Rachmawati²

Abstract

Background: Soft foods are foods with a texture that is easy to chew, swallow, digest than regular food. The purpose of administration is to be easily swallowed and digested according to nutritional needs and disease conditions. Modification of recipes is very important to improve the appearance in shape, taste, color, aroma, and temperature of food so that it can be well received by patients.

Objectives: The aim was to determine the effect of soft food modification on the level of patient satisfaction and food waste at the Meuraxa General Hospital in Banda Aceh City.

Methods: Quasi-experimental research design. This research was conducted at Meuraxa Public Hospital in Banda Aceh City. Which will be carried out from November to December 2018. The population in this study is all inpatients at the Meuraxa general hospital in Banda Aceh city from November to December receiving soft diets. The sample in this study was carried out using the purposive sampling technique in which the sample taken in the Arrahman Room and Arafat Room. Quantitative data analysis with an independent sample t-test was performed to compare food scraps before modification and after modifications to the soft food menu, the data presentation was presented in tabular and narrative form.

Results: The rest of the food on the 3rd menu after statistical tests using the t-test can be concluded that there is a significant influence between the remaining rice on the modification of soft foods before and after modification ($p < 0.05$). Soft food scraps on the 4th menu showed a significant effect between vegetable residues on modified soft foods before and after they were modified ($p < 0.05$). Soft food residues on the 5th menu before and after modification also showed a significant effect between vegetable residues on modification of soft foods before and after modification ($p < 0.05$).

Conclusion: Modifications to the menu on soft foods showed a significant influence on the level of patient satisfaction and food waste at the Meuraxa District General Hospital in Banda Aceh. Suggestions, modification of soft food menu can be used as an alternative dish that can be served to inpatients.

Keywords

Soft food, modification of menu, food waste

Abstrak

Latar Belakang: Makanan lunak merupakan makanan dengan tekstur yang mudah dikunyah, ditelan, dicerna dibandingkan makanan biasa. Tujuan pemberiannya yaitu untuk mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit. Modifikasi resep sangat penting untuk meningkatkan penampilan pada bentuk, rasa, warna, aroma, dan suhu makanan sehingga dapat diterima dengan baik oleh pasien.

¹ Program Studi D-IV Gizi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh, Aceh, Indonesia. E-mail: thia.0077@yahoo.com

² Program Studi D-IV Gizi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh, Aceh, Indonesia. E-mail: rachmah_92@yahoo.com

Penulis Koresponding:

Cut Sri Mutia: Program Studi D-IV Gizi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. Jalan Soekarno-Hatta, Kecamatan Lampeunerut, 23352, Aceh Besar. Aceh, Indonesia. E-mail: thia.0077@yahoo.com

Tujuan: Untuk mengetahui pengaruh modifikasi makanan lunak terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Meuraxa Kota Banda Aceh.

Metode: Desain penelitian *eksperimental semu*. Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh. Yang akan dilakukan pada bulan November sampai dengan Desember tahun 2018. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di rumah sakit umum Meuraxa kota Banda Aceh pada bulan November sampai dengan Desember yang mendapatkan diet lunak Sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik Purposive sampling dimana sampel yang diambil yaitu di Ruang Inap Arrahman dan Ruang Inap Arafah. Analisis data kuantitatif dengan *independent sampel t-test* dilakukan untuk membandingkan sisa makanan sebelum dilakukan modifikasi dan sesudah dilakukan modifikasi pada menu makanan lunak. penyajian data disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Hasil: Sisa makanan pada menu ke-3 setelah dilakukan uji statistik dengan menggunakan uji t-test dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh yang bermakna antara sisa nasi pada modifikasi makanan lunak sebelum dan sesudah dimodifikasi dimana diperoleh nilai $p < 0.05$. Sisa makanan lunak pada menu-4 menunjukkan pengaruh yang bermakna antara sisa sayuran pada modifikasi makanan lunak sebelum dan sesudah dimodifikasi ($p < 0.05$). Sisa makanan lunak pada menu ke-5 sebelum dan sesudah modifikasi juga menunjukkan pengaruh yang bermakna antara sisa sayuran pada modifikasi makanan lunak sebelum dan sesudah dimodifikasi ($p < 0.05$).

Kesimpulan: Modifikasi menu pada makanan lunak menunjukkan pengaruh signifikan terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. Saran, modifikasi menu makanan lunak dapat dijadikan salah satu alternatif hidangan yang dapat disajikan pada pasien rawat inap.

Kata Kunci

Makanan lunak, modifikasi menu, sisa makanan

Pendahuluan

Rumah sakit merupakan industri jasa kesehatan yang melaksanakan pelayanan kesehatan untuk diberikan kepada masyarakat mencakup pelayanan medik, pelayanan penunjang medik, rehabilitasi medik dan pelayanan keperawatan. Pelayanan-pelayanan tersebut dilaksanakan bagi pasien yang akan menjalani pelayanan kesehatan di Rumah Sakit baik melalui unit gawat darurat, unit rawat jalan, dan unit rawat inap (Wardani, 2017).

Pelayanan merupakan faktor penting yang dapat membentuk kepercayaan pasien kepada rumah sakit sehingga tercipta loyalitas mereka sebagai konsumen jasa pelayanan kesehatan. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan paripurna Rumah Sakit dengan kegiatan antara lain Pelayanan Gizi Rawat Inap dan Rawat Jalan (Salamah & Rustiana, 2017). Salah satu kegiatan Pelayanan Gizi Rawat Inap adalah penyelenggaraan makanan, yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Diah et al., 2015).

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pokok pelayanan makanan. Kegiatan ini akan membantu upaya penyembuhan dan pemulihan pasien. Proses penyembuhan pasien dapat dibantu dengan adanya makanan yang

memenuhi syarat, baik dari segi kualitas maupun kuantitas (Jafar & Apt, 2012).

Standar makanan umum yaitu makanan yang tidak memerlukan diet khusus yang berlaku disajikan dirumah sakit ada beberapa jenis makanan yaitu: makanan biasa, makanan lunak, makanan saring dan makanan cair. Salah satu makan yang disajikan di rumah sakit adalah makanan lunak. Makanan lunak diberikan kepada pasien sesudah operasi tertentu, pasien dengan penyakit infeksi dengan kenaikan suhu tubuh yang tidak terlalu tinggi, serta pasien dengan penyakit kesulitan mengunyah dan menelan. Makanan ini cukup mengandung zat gizi jika pasien mampu mengkonsumsi makanan dalam jumlah cukup (Almatsier, 2009).

Makanan lunak merupakan makanan yang memiliki tekstur yang mudah di kunyah, ditelan, dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan lunak bertujuan memberikan dalam bentuk lunak mudah ditelan dan dicerna sesuai kebutuhan gizi dan keadaan penyakit (Pratama, 2019). Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru untuk meningkatkan penampilan pada bentuk, rasa, warna, aroma, dan suhu makanan sehingga dapat diterima dengan baik oleh pasien (Purnamasari, 2019).

Pelayanan kesehatan yang baik dan berkualitas salah satunya pelayanan makan bagi pasien dapat mempengaruhi persepsi seseorang terhadap kualitas pelayanan yang diterimanya,

oleh karena itu pihak rumah sakit harus memperhatikan kualitas pelayanan makan pasien (Wardani, 2017). Kepuasan pasien adalah indikator utama dari standar suatu fasilitas kesehatan dan merupakan suatu ukuran mutu pelayanan kepuasan pelanggan, dimana kebutuhan pelanggan dari waktu ke waktu akan terus meningkat, begitu juga tuntutan akan mutu pelayanan yang diberikan (Supartiningsih, 2017).

Tingkat kepuasan pasien terhadap makanan dan sisa makanan yang dimakan oleh pasien merupakan bagian dari indikator keberhasilan pelayanan gizi, dimana tingkat kepuasan pasien harus mencapai $\geq 80\%$ sedangkan sisa makanan harus mencapai $\leq 20\%$ (Rochmah, 2017). Tingkat kepuasan pasien merupakan adalah suatu tingkat perasaan pasien yang timbul sebagai akibat dari kinerja layanan kesehatan yang diperolehnya setelah pasien membandingkannya dengan apa yang diharapkan (Siti et al., 2016).

Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan dipengaruhi oleh persepsi pasien terhadap bagaimana kinerja manajemen rumah sakit dalam menyajikan makanan kepada pasien. Apabila pasien mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menunjukkan adanya kepuasan terhadap makanan yang disajikan, sebaliknya apabila pasien tidak mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menjadi indikator ketidakpuasan pasien (Mustafa et al., 2012).

Berdasarkan pertimbangan bahwa pasien harus menghabiskan makanan yang sesuai dengan kebutuhannya agar tercapai tingkat kesembuhan yang optimal serta untuk meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan, Maka diperlukan modifikasi menu sebagai salah satu cara untuk meningkatkan cita rasa makanan, sehingga dapat meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Demikian pula, modifikasi menu untuk meningkatkan nilai masakan, berdasarkan menu standar yang lebih mengutamakan dalam rasa makanan (suhu, rasa, aroma, tekstur), penampilan saat penyajian dan tetap mempertahankan standar porsi. Modifikasi bentuk dan cara pengolahannya yang bertujuan untuk meningkatkan kepuasan pasien terhadap makanan lunak.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengukur pengaruh modifikasi makanan lunak terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh.

Metode

Jenis penelitian merupakan penelitian eksperimental semu. Penelitian ini direncanakan dilaksanakan di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh. Waktu penelitian akan dilakukan pada bulan November sampai dengan Desember tahun 2018. Dengan populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap di rumah sakit umum Meuraxa kota Banda Aceh pada bulan November sampai dengan Desember tahun 2018 yang mendapatkan diet lunak. Pengambilan Sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik Purposive sampling dimana sampel yang diambil yaitu di Ruang Inap Arrahman dan Ruang Inap Arafah.

Pengumpulan data penelitian ini adalah data primer Data primer diperoleh dari langsung dari responden berupa jawaban-jawaban terhadap kuesioner, meliputi: data karakteristik responden yang meliputi nama, umur, jenis kelamin, pekerjaan, pendidikan dan alamat responden yang dikumpulkan melalui wawancara. Menu yang dimodifikasi yaitu menu ke 3, 4 dan 5, tingkat kepuasan responden terhadap menu yang dimodifikasi. Formulasi yang akan digunakan pada penelitian yaitu terdiri dari 3 menu, yaitu menu makan siang pada siklus ke 3, 4 dan 5 dari siklus menu yang disediakan di instalasi gizi RSUD Meuraxa. Data sekunder adalah data yang diperoleh melalui data dari pihak lain yang berkaitan dalam penelitian ini yaitu pihak manajemen Rumah Sakit Umum Meuraxa dan pihak Manajemen instalasi gizi Rumah Sakit Umum Meuraxa, meliputi gambaran umum RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh, gambaran proses penyelenggaraan makanan di Instalasi gizi RSUD Meuraxa dan standar makanan lunak di RSUD Meuraxa. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini digunakan sebagai upaya pembuktian kebenaran data yang dibuat, maka perlu data-data yang dapat mendukungnya, sehingga dapat digunakan untuk pengumpulan data melalui teknik dan metoda tertentu.

Analisis data kuantitatif dengan *independent sampel t-test* dilakukan untuk membandingkan sisa makanan sebelum dilakukan modifikasi dan sesudah dilakukan modifikasi pada menu makanan lunak. Penyajian data disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

Hasil

Hasil penelitian yang dilakukan pada 23 sampel yaitu pasien yang mendapat pemberian makanan lunak di RSUD Meuraxa Banda Aceh, menunjukkan karakteristik usia yang berbeda yaitu pada kelompok usia 20 – 40 tahun terdapat 3 pasien, kelompok usia 41 – 60 tahun sebanyak 12 pasien,

dan kelompok usia 61 – 74 tahun sebanyak 8 orang. Menurut jenis kelamin, mayoritas sampel penelitian adalah berjenis kelamin perempuan (95.6%).

Selanjut, hasil analisis data secara univariat menunjukkan bahwa kepuasan terhadap modifikasi menu makanan lunak secara proporsional terjadi peningkatan. Lebih jelas disajikan pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Persentase kepuasan pasien terhadap modifikasi menu makanan lunak

Indikator	Sebelum modifikasi			Setelah modifikasi		
	Menu ke 3	Menu ke 4	Menu ke 5	Menu ke 3	Menu ke 4	Menu ke 5
Rasa	78.3	82.6	87	82.6	82.6	87
Warna	91.3	60.9	87	82.6	87	95.7
Aroma	34.8	43.5	47.8	73.9	82.6	87
Tekstur	69.6	52.2	78.3	73.9	78.3	87
Suhu	56.5	56.5	52.2	82.6	78.3	52.2

Hasil penelitian sebagaimana telah disajikan pada Tabel 1, menunjukkan bahwa antara sebelum dengan setelah modifikasi menu makanan lunak pada pasien rawat inap terjadi perubahan terhadap indeks kepuasan pasien. Secara umum baik untuk indikator rasa, warna, aroma dan tekstur mereka sangat puas dengan modifikasi menu. Persentase kepuasan tersebut lebih bagus pada modifikasi menu ke 5, selanjutnya menu ke 4 dan menu ke 3. Namun demikian, menurut indikator suhu masih terdapat pasien yang merasa kepuasannya masih rendah khususnya pada menu ke 5 setelah termodifikasi.

Hasil analisis lebih lanjut terhadap modifikasi menu makanan lunak terhadap sisa makanan disajikan pada Tabel 2. Hasil tersebut menunjukkan secara keseluruhan terjadi peningkatan rerata terhadap kepuasan pasien terkait menu yang telah dimodifikasi, baik pada menu ke 3, ke 4 dan menu ke 5. Selain itu, berdasarkan jenis makanan terjadi penurunan sisa makanan baik itu yang berupa nasi, lauk hewani dan lauk nabati serta terjadinya sisa makanan sangat sedikit pada sumber sayur dan buah.

Tabel 2. Pengaruh modifikasi menu makanan lunak terhadap sisa makanan

Indikator	Menu Sebelum Modifikasi	Menu Setelah Modifikasi	Nilai p
	Rerata ± SD	Rerata ± SD	
Menu ke-3			
Sisa Nasi	38.04 ± 46.411	17.39 ± 26.323	0.045
Sisa Lauk Hewani	4.13 ± 11.347	0.00 ± 0.000	0.095
Sisa Lauk Nabati	2.39 ± 6.006	0.43 ± 2.085	0.016
Sisa Sayur	26.09 ± 23.401	11.74 ± 16.488	0.030
Menu ke-4			
Sisa Nasi	24.65 ± 27.714	14.57 ± 18.642	0.029
Sisa Lauk Hewani	7.83 ± 16.225	5.2 ± 2.502	0.290
Sisa Lauk Nabati	0.43 ± 2.085	1.74 ± 4.910	0.830
Sisa Sayuran	16.74 ± 16.829	8.04 ± 13.377	0.015
Menu ke-5			
Sisa Nasi	25.39 ± 41.554	19.13 ± 26.953	0.036
Sisa Lauk Hewani	3.70 ± 11.503	0.00 ± 0.000	0.018
Sisa Nabati	3.48 ± 8.179	5.65 ± 14.717	0.542
Sisa Sayuran	23.26 ± 25.073	7.83 ± 11.661	0.004

Secara statistik menunjukkan bahwa, hampir semua menu dengan sisa nasi, lauk hewani dan nabati serta sayuran terjadi perubahan signifikan terhadap sisa makanan pasien setelah dilakukan modifikasi resep/menu ($p < 0,05$). Namun demikian, modifikasi menu terhadap makanan lunak pasien tidak menunjukkan pengaruh terhadap sisa makanan dari lauk nabati khususnya pada menu ke 4 dan ke 5 di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh.

Pembahasan

Hasil penelitian telah menunjukkan bahwa, terdapat pengaruh signifikan modifikasi menu terhadap perubahan sisa makanan dari makanan lunak yang diberikan kepada pada pasien rawat inap di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh.

Sisa makanan disebabkan karena penerimaan diet makanan oleh pasien rumah sakit dapat dilihat dari aktor-faktor yang mempengaruhi daya terima makanan pasien adalah makanan tambahan diluar diet rumah sakit, cita rasa makanan yang kurang enak, tingkat adaptasi terhadap lingkungan rumah sakit yang berbeda dengan lingkungan rumah sehingga mempengaruhi motivasi untuk makanan (Tanuwijaya et al., 2018). Makanan tambahan biasanya dibawa oleh keluarga pasien di luar dari diet yang diberikan rumah sakit dengan alasan makanan tersebut adalah makanan kesukaan pasien (Pratidina, 2013). Selain itu, daya terima pasien terhadap makanan juga dipengaruhi oleh keadaan fisik/klinis pasien itu sendiri (Uyami et al., 2014).

Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. Daya terima maupun sisa makanan pasien merupakan salah satu indikator untuk mengetahui asupan makanan pasien di rumah sakit (Herawati et al., 2014). Faktor-faktor yang berpengaruh dalam sisa makanan adalah faktor internal (nafsu makan, kebiasaan makan, kebosanan) dan faktor eksternal yang terdiri dari penampilan makanan (warna, besar porsi, bentuk makanan, cara penyajian) dan cita rasa makanan seperti rasa, suhu, dan tingkat kematangan (Muliani, 2017).

Setelah dilakukan modifikasi pada menu makanan terjadi peningkatan tingkat kesukaan pasien terhadap menu makanan lunak pada menu ke-3, menu ke-4, dan menu ke-5. Sehingga dapat mengurangi sisa makanan pada menu makanan lunak di Rumah Sakit Meuraxa Kota Banda Aceh.

Penerimaan diet makanan oleh pasien rumah sakit dapat dilihat dari jumlah sisa makanan di rumah sakit (Uyami et al., 2014). Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima makanan pasien adalah makanan tambahan diluar diet rumah sakit, citarasa makanan yang kurang enak, tingkat adaptasi terhadap lingkungan rumah sakit yang berbeda dengan lingkungan rumah sehingga mempengaruhi motivasi untuk makanan (Kumboyono & Vina, 2013). Makanan tambahan biasanya dibawa oleh keluarga pasien di luar dari diet yang diberikan rumah sakit dengan alasan makanan tersebut adalah makanan kesukaan pasien. Selain itu daya terima pasien terhadap makanan juga dipengaruhi oleh keadaan fisik/klinis pasien itu sendiri (Nafies & Widyaningsih, 2016). Faktor lain yang penting diperhatikan adalah sosial ekonomi keluarga yang memungkinkan mempengaruhi motivasi konsumsi atau untuk makan (Al Rahmad et al., 2020).

Kesimpulan

Mayoritas menu yang terdapat di rumah sakit (menu ke 3, ke 4 dan ke 5) dengan sisa nasi, lauk hewani dan nabati serta sayuran terjadi perubahan signifikan terhadap sisa makanan pasien setelah dilakukan modifikasi resep/menu ($p < 0,05$).

Namun demikian, modifikasi menu terhadap makanan lunak pasien tidak menunjukkan pengaruh terhadap sisa makanan dari lauk nabati khususnya pada menu ke 4 dan ke 5 di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh.

Saran, modifikasi menu makanan lunak ini dapat dijadikan salah satu alternatif hidangan yang dapat disajikan pada pasien rawat inap di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh. Serta dilakukan penelitian modifikasi terhadap menu lain yang berlaku di RSUD Meuraxa Kota Banda Aceh.

Deklarasi Konflik Kepentingan

Penulis telah menyatakan bahwa pada artikel ini tidak ada maupun terdapat potensi konflik kepentingan baik dari penulis maupun instansi sehubungan dengan penelitian yang telah dilakukan, baik berdasarkan kepengarangan, maupun publikasi.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh yang telah membantu kontribusi terhadap pelaksanaan penelitian. Selain itu, ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Bapak pembimbing/ supervisor yang telah membantu perbaikan baik secara teknis maupun isi dalam pelaksanaan penelitian ini. Direktur Rumah Sakit Umum Meuraxa Kota Band Aceh yang telah memberikan kesempatan dan membantu penulis dalam melakukan penelitian, juga pasien rawat inap yang telah bersedia menjadi subjek atau sampel dalam penelitian ini.

Daftar Rujukan

- Al Rahmad, A. H., Fitri, Y., Suryana, S., Mulyani, N. S., Fajriansyah, F., & Abdul, H. (2020). Analysis of the Relationship between Nutritional Influence with the Obesity Phenomenon among Primary School Students in Banda Aceh, Aceh Province, Indonesia. *Macedonian Journal of Medical Sciences*, 8(E), 267–270. <https://doi.org/10.3889/oamjms.2020.3471>
- Almatsier, S. (2009). *Basic Principles of Nutrition*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Diah, D. M., Rafisa, A., & Yani, A. (2015). Analisis pelayanan gizi rumah sakit dengan pendekatan Health Technology Assessment. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 1(2), 20–29.
- Herawati, M. R., Subandriani, D. N., & Hunandar, C. (2014). Pengaruh Edukasi Gizi Terhadap Sisa Makan Pasien Dengan Diet Makanan Biasa. *JURNAL RISET GIZI*, 2(1), 66–71.
- Jafar, N., & Apt, M. K. (2012). *Aspek Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin.
- Kumbayono, K., & Vina, V. (2013). Inpatients Nutritional Requirements Indicator at Army Hospital Dr. Soepraoen Malang. *Jurnal Ners*, 8(2), 183–189.
- Muliani, U. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan saring pasien rawat inap. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 9(1), 31–36.
- Mustafa, E., Hadju, V., & Jafar, N. (2012). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju Provinsi Sulawesi Barat. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 2(1), 27–32.
- Nafies, D. A. A., & Widyaningsih, E. N. (2016). *Hubungan Cita Rasa Makanan Dan Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pratama, I. A. L. (2019). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada Pasien di RSUD Haji Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 1(1), 12–18.
- Pratidina, D. (2013). *Hubungan Antara Motivasi Makan Pasien Dan Lama Perawatan Dengan Sisa Makan Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Rawat Inap Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purnamasari, N. A. (2019). *Pengaruh modifikasi makan pokok terhadap daya terima balita di taman penitipan anak (TPA) cinta kota palangka raya*. Prodi Diploma IV Gizi.
- Rochmah, N. (2017). *Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Islam Arafah Rembang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Salamah, U., & Rustiana, E. (2017). Meningkatkan mutu pelayanan medik melalui koordinasi antar unit dan profesionalisme petugas (Studi pada RSUD Dr. Slamet-Garut). *Jurnal Pembangunan Dan Kebijakan Publik*, 1(2), 38–47.
- Siti, M., Zulpahiyana, Z., & Indrayana, S. (2016). Komunikasi terapeutik perawat berhubungan dengan kepuasan pasien. *Jurnal Ners Dan Kebidanan Indonesia*, 4(1), 30–34.
- Supartiningsih, S. (2017). Kualitas pelayanan kepuasan pasien rumah sakit: kasus pada pasien rawat jalan. *Jurnal Medicoeticolegal Dan Manajemen Rumah Sakit*, 6(1), 9–15.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan

- Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51–61.
- Uyami, U., Hendriyani, H., & Wijaningsih, W. (2014). Perbedaan Daya Terima, Sisa Dan Asupan Makanan Pada Pasien Dengan Menu Pilihan Dan Menu Standar Di Rsud Sunan Kalijaga Demak. *Jurnal Riset Gizi*, 2(1), 1–6.
- Wardani, R. (2017). Analisa Kepuasan Pasien Ditinjau Dari Mutu Pelayanan Kesehatan Setelah Terakreditasi Paripurna Versi Kars 2012. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains Dan Kesehatan*, 4(1), 64–71.