

PENGARUH FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL TERHADAP SISA MAKANAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III RSUD dr. SOETARTO GEMOLONG KABUPATEN SRAGEN PADA BULAN JUNI 2024

Mawar Ambarwati^{1*}, Hesty Latifa Noor², Puguh Ika Listyorini³

^{1,2,3}Prodi Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Duta Bangsa
Surakarta, Indonesia

Email: mawarambarwati22@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di ruang rawat inap kelas III RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen. Penelitian ini menggunakan Metode kuantitatif dengan desain cross-sectional, di mana data dikumpulkan melalui wawancara dan kuesioner terhadap pasien yang dirawat pada bulan Juni 2024. Analisis data dilakukan menggunakan uji chi-square, namun karena tidak memenuhi persyaratan, uji tersebut digantikan dengan uji Fisher's Exact untuk menentukan pengaruh faktor internal dan eksternal terhadap sisa makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor internal seperti lama perawatan di rumah sakit, umur, jenis kelamin, jenis penyakit, tingkat pendidikan, dan pekerjaan tidak berpengaruh signifikan terhadap sisa makanan. Sebaliknya, faktor eksternal seperti lingkungan tempat perawatan memiliki pengaruh negatif yang signifikan terhadap sisa makanan. Persepsi pasien terhadap kenyamanan lingkungan perawatan sangat berpengaruh, sementara mutu makanan rumah sakit dan makanan dari luar rumah sakit tidak berpengaruh signifikan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah pentingnya peningkatan kenyamanan lingkungan tempat perawatan untuk mengurangi sisa makanan di rumah sakit. Saran yang diberikan meliputi evaluasi dan peningkatan menu serta pelayanan gizi, peningkatan pendidikan dan kesadaran gizi di kalangan pasien, serta pelatihan staf gizi untuk meningkatkan interaksi dengan pasien.

Kata Kunci: Sisa Makanan, Instalasi Gizi, Rawat Inap, Kualitas Pelayanan, Lingkungan Perawatan, Mutu Makanan, RSUD.

ABSTRACT

*This study aims to identify factors that affect patient food waste in the class III inpatient room of RSUD dr. Soeratno Gemolong Sragen Regency. This study uses a quantitative **Method** with a cross-sectional design, where data were collected through interviews and questionnaires of patients treated in June 2024. Data analysis was carried out using the chi-square test to determine the effect of internal and external factors on food waste. **The results** showed that internal factors such as length of hospitalization, age, gender, type of disease, level of education, and occupation did not significantly affect food waste. On the contrary, external factors such as the environment of the place of care had a significant negative effect on food waste. Patient perceptions of the comfort of the care environment were very influential, while the quality of hospital food and food from outside the hospital did not have a significant effect. **The conclusion** of this study is the importance of increasing the comfort of the care*

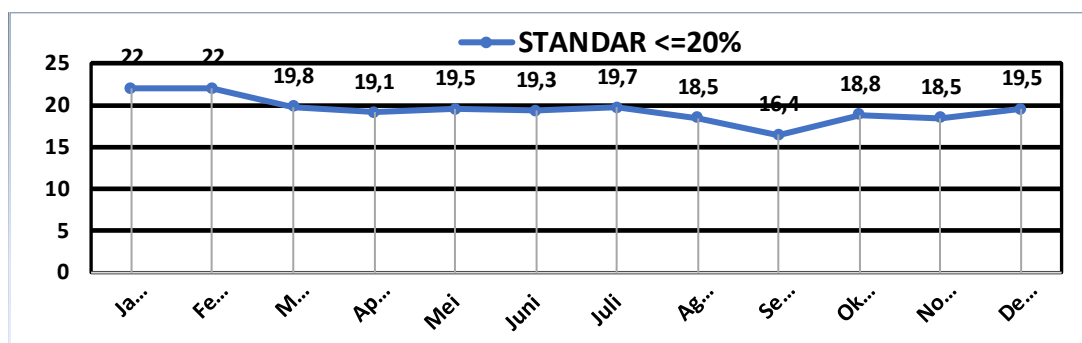
*environment to reduce food waste in the hospital. **Suggestions given** include evaluating and improving the menu and nutrition services, increasing education and awareness of nutrition among patients, and training nutrition staff to improve interaction with patients.*

Keywords: Food Waste, Nutrition Installation, Inpatient, Service Quality, Care Environment, Food Quality, Regional Public Hospital.

A. PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan institusi yang menyediakan layanan kesehatan secara menyeluruh, bersifat kompleks, serta didukung oleh sumber daya manusia dan peralatan yang memadai untuk memberikan pelayanan kesehatan, termasuk pencegahan, promosi, diagnosis, perawatan, atau rehabilitasi dengan standar mutu tinggi. Kualitas mengacu pada tingkat keunggulan yang dicapai dalam pelayanan yang diberikan (Dewi, 2023). Salah satu faktor penentu mutu rumah sakit adalah kualitas layanan gizi yang baik (Jayadi, 2020). RSUD dr. Soeratno Gemolong, yang terletak di Kabupaten Sragen, adalah rumah sakit tipe C yang memiliki Instalasi Gizi bertanggung jawab atas pelayanan gizi bagi pasien rawat inap dan rawat jalan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 129/Menkes/SK/II/2008 mengenai standar pelayanan minimal rumah sakit, terdapat tiga indikator yang harus dipenuhi, yaitu ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien ($\geq 90\%$), sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien ($\leq 20\%$), dan tidak adanya kesalahan dalam pemberian diet (100%) (Sumiati, Manampiring, dan Wungouw, 2023). Standar ini juga digunakan untuk mengukur sisa makanan di rumah sakit Inggris dan Australia (Lironika dan Suryadi, 2019). Dari ketiga indikator tersebut, permasalahan yang kerap terjadi di banyak rumah sakit di Indonesia adalah sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi pasien.

Selama 12 bulan pada tahun 2023, rata-rata ketepatan waktu pemberian makanan adalah 93,8% dengan nilai terendah 91,4% dan nilai tertinggi 95,7%. Indikator kesalahan dalam pemberian diet tercatat nol, menunjukkan bahwa selama 12 bulan di tahun 2023 tidak ada kesalahan dalam pemberian diet. Rata-rata sisa makanan selama periode tersebut mencapai 19,1%, dengan nilai minimum 16,4% dan nilai maksimum 22%. Sisa makanan mengalami penurunan pada bulan Maret hingga Desember, namun tidak sesuai standar dibandingkan dengan bulan Januari-Februari.



Grafik Sisa Makanan Yang Tidak Dimakan Oleh Pasien (RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen)

Indikator mutu instalasi gizi di RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen memiliki permasalahan yang dapat mempengaruhi mutu pelayanan instalasi gizi khususnya terkait dengan sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien. Pembuangan sisa makanan yang berlebihan berdampak pada pengurangan efisiensi sumber daya serta menambah masalah lingkungan. Jumlah sisa makanan yang tinggi merupakan isu serius yang perlu mendapat perhatian karena berpotensi memicu kejadian malnutrisi di rumah sakit (Lironika dan Surya di, 2019). Oleh sebab itu, penelitian mengenai pengaruh faktor internal dan eksternal terhadap sisa makanan dalam pelayanan instalasi gizi di rumah sakit sangat penting. Dalam konteks ini, penelitian ini bertujuan untuk menggali faktor-faktor yang memengaruhi indikator mutu pelayanan instalasi gizi di RSUD dr. Soeratno Gemolong, Kabupaten Sragen, sebagai kontribusi untuk meningkatkan kualitas pelayanan gizi dan mengoptimalkan peran instalasi gizi dalam proses pemulihan pasien.

B. KAJIAN LITERATUR

Mutu Instalasi Gizi mencakup kualitas dan efektivitas sistem pengelolaan gizi di berbagai lembaga, termasuk rumah sakit. Ini melibatkan pengelolaan makanan, kebersihan, ketepatan waktu, serta pelayanan yang ramah dan profesional. Mutu diukur melalui standar kesehatan, kualitas makanan, dan efisiensi penggunaan sumber daya. Indikator mutu instalasi gizi di rumah sakit meliputi ketepatan waktu pemberian makan, sisa makanan yang tidak dimakan pasien, serta tidak adanya kesalahan dalam pemberian diet. Faktor yang memengaruhi sisa makanan mencakup faktor internal, seperti lama perawatan, umur, jenis kelamin, jenis penyakit, tingkat pendidikan, dan pekerjaan, serta faktor eksternal seperti mutu makanan, makanan luar rumah sakit, suasana tempat perawatan/ keadaan lingkungan, jadwal penyajian makanan, dan perlakuan/ tata cara penyajian.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan desain analitik serta pendekatan cross-sectional untuk mengevaluasi kepuasan terhadap kualitas pelayanan distribusi makanan. Variabel penelitian mencakup kepuasan terhadap pelayanan makanan, yang diukur pada satu waktu tanpa adanya tindak lanjut. Populasi penelitian terdiri dari seluruh pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Soeratno Gemolong, dengan teknik pengambilan sampel menggunakan metode Total Sampling, di mana kriterianya meliputi pasien rawat inap kelas III, laki-laki dan perempuan, berusia 17-80 tahun, telah menjalani perawatan minimal satu hari, tidak sedang dalam program diet, bukan pasien ICU/ICCU, bersedia menjadi responden, serta kriteria eksklusi meliputi pasien rawat inap kelas I, II, dan VIP, pasien yang sedang dalam program diet, serta pasien yang baru masuk. Penelitian ini mengukur variabel bebas seperti faktor internal dan eksternal, serta variabel terikat berupa sisa makanan. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,823. Data dianalisis menggunakan program SPSS versi 19.0 melalui analisis univariat dan bivariat, dengan uji Chi-Square. Namun, karena uji tersebut tidak memenuhi persyaratan, maka dilakukan uji alternatif menggunakan Fisher's Exact Test untuk menentukan hubungan antar variabel penelitian.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sisa makanan pasien adalah makanan yang tidak habis setelah disajikan. Sisa makanan dikategorikan banyak jika $>20\%$ dan sedikit jika $\leq 20\%$. Dalam penelitian ini, pengukuran sisa makanan dilakukan dengan metode visual compstock. Dari 35 pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen pada Juni 2024, didapatkan rata-rata sisa makanan sebesar 68,6%, yang masuk kategori banyak. Analisis yang digunakan analisis univariat dan bivariat, Analisis data menggunakan uji Fisher's Exact, menggantikan uji chi-square karena tidak memenuhi syarat.

Hasil penelitian faktor internal di RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen menunjukkan bahwa 62,9% responden menjalani rawat inap selama 2 hari, dengan hanya 2,9% yang dirawat selama 4 hari. Berdasarkan kelompok umur, mayoritas responden berusia 17-25 tahun dan di atas 56 tahun (34,3%), sementara kelompok usia 26-35 tahun memiliki persentase terkecil (8,6%). Dari sisi jenis kelamin, 60% responden adalah perempuan. Anemia menjadi diagnosis penyakit terbanyak (14,3%), sedangkan beberapa penyakit seperti UAP dan

hipertensi hanya didiagnosis pada 2,9% responden. Sebagian besar responden bekerja sebagai wiraswasta (45,7%) dan berpendidikan SMA/Sederajat (57,1%). (Table 1)

Tabel 1. Faktor Internal

Karakteristik Responden	Frekuensi(n)	Persentase (%)
Lama Perawatan		
2 hari	22	62,9
3 hari	12	34,3
4 hari	1	2,9
Karakteristik Responden	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Umur		
17-25 tahun	12	34,3
26-35 tahun	3	8,6
36-45 tahun	6	17,1
46-55 tahun	2	5,7
>56 tahun	12	34,3
Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Laki-Laki	14	40
Perempuan	21	60
Jenis Penyakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Trombosit	3	8,6
Anemia	5	14,3
Colic Abdomen	4	11,4
Febris/ Demam	7	20
UAP	1	2,9
Demam TF	1	2,9
Vertigo	4	11,4
ganglion wrath/ benjolan	1	2,9
hipertensi	1	2,9
limfadenopati/ getah bening	1	2,9
cevebral	1	2,9
anorexia	2	5,7
fraktur	2	5,7
GEA	2	5,7
Tingkat Pendidikan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak Sekolah	7	20
SD	7	20
SMP	1	2,9
SMA/Sederajat	20	57,1
Pekerjaan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Pelajar	8	22,9
Wiraswasta	16	45,7

Ibu Rumah Tangga	9	25,7
Tidak Bekerja	2	5,7
Pelajar	8	22,9

Berdasarkan hasil penelitian di RSUD Dr. Soeratto Gemolong Kabupaten Sragen, mayoritas pasien rawat inap kelas III pada bulan Juni 2024 menunjukkan persepsi yang kurang puas terhadap berbagai aspek pelayanan rumah sakit. Sebanyak 85,7% responden merasa kurang puas terhadap mutu makanan rumah sakit, sementara hanya 14,3% yang tidak puas. Namun, 80% responden merasa puas dengan mutu makanan dari luar rumah sakit, dengan 14,3% merasa kurang puas dan 5,7% sangat puas. Persepsi terhadap suasana lingkungan tempat perawatan di rumah sakit juga menunjukkan ketidakpuasan yang tinggi, dengan 65,7% responden merasa kurang puas dan 25,7% tidak puas, sementara hanya 8,6% yang puas. Sebaliknya, jadwal penyajian makanan di rumah sakit mendapat tanggapan yang lebih positif, dengan 80% responden merasa puas, 11,4% sangat puas, dan 8,6% merasa kurang puas. Namun, dalam hal tata cara penyajian makanan, 62,9% responden merasa kurang puas, sementara 37,1% lainnya merasa puas. Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun ada beberapa aspek pelayanan yang dihargai oleh pasien, ada banyak responden yang masih merasa kurang puas. (Tabel 2)

Tabel 2. Faktor Eksternal

Mutu Makanan Rumah Sakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak Puas	5	14,3
Kurang Puas	30	85,7
Makanan dari Luar Rumah Sakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang Puas	5	14,3
Puas	28	80
Sangat Puas	2	5,7
Keadaan Lingkungan Tempat Perawatan Rumah Sakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak Puas	9	25,7
Kurang Puas	23	65,7
Puas	3	8,6
Jadwal Penyajian Makanan di Rumah Sakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang Puas	3	8,6
Puas	28	80
Sangat Puas	4	11,4

Tatacara Penyajian Makanan di Rumah Sakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Kurang Puas	22	62,9
Puas	13	37,1
Tatacara Penyajian Makanan di Rumah Sakit	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Sedikit	11	31,4
Banyak	24	68,6

Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa lama perawatan, umur, jenis kelamin, jenis penyakit, pekerjaan, dan tingkat pendidikan tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeratto Gemolong Kabupaten Sragen. Hal ini dibuktikan dengan nilai p-value yang melebihi level signifikansi $\alpha = 0,05$ untuk setiap variabel yang diuji (Tabel 3).

Tabel 3. Hasil Analisis Uji Fisher's Exact Faktor Internal

Variabel	Fisher's Exact Test	Value	df	KET
Lama Perawatan	1,000	.480a	2	Tidak berpengaruh
Umur	0,597	2.906a	4	Tidak berpengaruh
Jenis Kelamin	0,721	.199a	1	Tidak berpengaruh
Jenis Penyakit	0,960	8.109a	13	Tidak berpengaruh
Pekerjaan	1,000	.489a	3	Tidak berpengaruh
Tingkat Pendidikan	0,918	.928a	3	Tidak berpengaruh

Dengan demikian, semua faktor tersebut tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan yang terjadi pada pasien. Namun, penelitian dan wawancara menunjukkan adanya faktor-faktor lain seperti kondisi psikologis, rasa bosan, ketidaknyamanan dengan makanan rumah sakit, serta perubahan lingkungan dan makanan yang mungkin berkontribusi terhadap terjadinya sisa makanan, meskipun tidak terdeteksi secara signifikan melalui uji statistik ini. Studi ini juga mendukung temuan sebelumnya yang menunjukkan kecenderungan tertentu, seperti pasien yang lebih lama dirawat cenderung memiliki sisa makanan yang lebih banyak, dan bahwa perbedaan kebutuhan energi berdasarkan jenis kelamin dapat memengaruhi sisa makanan, meskipun secara statistik tidak signifikan.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan, terjadinya sisa makanan pasien di RSUD dr. Soeratto Gemolong Kabupaten Sragen. Ini ditunjukkan oleh nilai p-value yang lebih besar dari level of significance $\alpha = 0,05$ pada setiap variabel yang diuji. (Tabel 4)

Tabel 4. Hasil Analisis Uji Fisher's Exact Faktor Eksternal

Variabel	Fisher's Exact Test	Value	df	KET
Mutu Makanan RS	0,297	2.210a	1	Tidak berpengaruh
Makanan Dari Luar RS	0,363	2.917a	2	Tidak berpengaruh
Keadaan Lingkungan Tempat Perawatan	0,000	26.527a	2	Berpengaruh
Jadwal Penyajian Makanan RS	0,541	2.022a	2	Tidak berpengaruh
Tata Cara Penyajian Makanan	0,478	.660a	1	Tidak berpengaruh

Dari hasil penelitian yang dilakukan terhadap pasien rawat inap kelas III di RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen menunjukkan bahwa terdapat berbagai faktor yang memengaruhi kepuasan pasien terhadap makanan rumah sakit, seperti mutu makanan, pengaruh makanan dari luar, keadaan lingkungan tempat perawatan, jadwal penyajian, dan tata cara penyajian makanan. Namun, hasil analisis statistik (bivariate) menunjukkan bahwa sebagian besar faktor tersebut tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap terjadinya sisa makanan pasien, kecuali keadaan lingkungan tempat perawatan yang menunjukkan adanya pengaruh signifikan. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun beberapa pasien merasa puas atau tidak puas terhadap berbagai aspek makanan dan lingkungan perawatan, hal tersebut tidak selalu berdampak langsung pada jumlah sisa makanan yang ditinggalkan oleh pasien.

E. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa di RSUD dr. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen memiliki faktor internal seperti lama perawatan, umur, jenis kelamin, jenis penyakit, tingkat pendidikan, dan pekerjaan namun tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap sisa makanan pasien. Di sisi lain, dari faktor eksternal mutu makanan, pengaruh makanan dari luar, jadwal penyajian, dan tata cara penyajian makanan tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap sisa makanan pasien, hanya persepsi pasien terhadap keadaan lingkungan tempat perawatan yang memiliki pengaruh signifikan terhadap sisa makanan, di mana lingkungan yang kurang nyaman atau tidak mendukung cenderung meningkatkan sisa makanan yang ditinggalkan pasien.

Saran

Dari penelitian ini menyarankan beberapa langkah untuk mengurangi sisa makanan di rumah sakit. Meskipun faktor internal dan faktor eksternal seperti eksternal mutu makanan, pengaruh makanan dari luar, jadwal penyajian, dan tata cara penyajian makanan tidak memiliki pengaruh signifikan, fokus harus diberikan pada peningkatan lingkungan tempat perawatan pasien, termasuk kebersihan dan kenyamanan ruangan. Edukasi dan komunikasi yang efektif antara staf gizi dan pasien juga penting untuk meningkatkan kepuasan dan kesadaran pasien mengenai pentingnya makanan yang disediakan. Selain itu, monitoring dan evaluasi rutin diperlukan untuk menilai efektivitas program gizi dan layanan makanan di rumah sakit, serta memastikan bahwa kebutuhan dan preferensi pasien terpenuhi dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, E. H., Makkasau, N., EDM, M., Fitriani, & Latifah, A. (2023). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rizmedia Pustaka Indonesia.
- Aliyah, F., & Khasanah, T. A. (2023). Hubungan Pelayanan Gizi, Kualitas Makanan, dan Konseling Terhadap Kepuasan Pasien di RSUD Balaraja. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 13(2), 57–65. DOI: <http://dx.doi.org/10.33657/jurkessia.v13i2.779>
- Alshqaqeeq, F., Twomey, J. M., & Overcash, M. R. (2018). Food waste in hospitals: review. *International Journal of Healthcare Technology and Management*, 17(2/3), 186-196. DOI: <https://doi.org/10.1504/IJHTM.2018.098389>
- Amalia, S. E. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), 50-57. DOI: <https://doi.org/10.29080/jhsp.v4i1.331>
- Ambarwati, N. A. (2015). Analisis Penganggaran Belanja Makanan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Soreang Kabupaten Bandung. *Jurnal Ilmu Administrasi: Media Pengembangan Ilmu Dan Praktek Administrasi*, 12(3), 447–468. DOI: [10.31113/jia.v12i3.53](https://doi.org/10.31113/jia.v12i3.53)
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi dan Sampel dalam Penelitian. *PILAR*, 14(1), 15–31. URL Artikel: <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/pilar/article/view/10624>
- Anggraeni, D., Ronitawati, P., Hartati, L. S. (2017). Hubungan cita rasa dan sisa makanan lunak pasien kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*, 9(1), 13–20. DOI: <https://doi.org/10.47007/nut.v9i01.1723>

- Anggrianni, S., Adji, I. S., Mustofa, A., & Wajdi, M. F. (2017). Kepuasan Pasien Rawat Inap Dan Rawat Jalan Terhadap Pelayanan Gizi Pasien Diet Diabetes Mellitus. *Jurnal Manajemen Dayasaing*, 19(1), 74–85. DOI: 10.23917/dayasaing.v19i1.5110
- Aula, L. E. (2011). Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Haji Jakarta tahun 2011. URL Artikel: <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/1812>
- Azwar, S. (2005). MA Metode Penelitian. *Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset*.
- Butar-Butar, J., & Simamora, R. H. (2016). Hubungan Mutu Pelayanan Keperawatan dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUD Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Ners Indonesia*, 6(1), 50–63. DOI: <https://doi.org/10.31258/jni.6.1.50-63>
- Cook, N., Goodwin, D., Porter, J., & Collins, J. (2023). Food and food-related waste management strategies in hospital food services: A systematic review. *Nutrition & Dietetics*, 80(2), 116-142. DOI: <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12768>
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Sage publications.
- Dewi, M. K., & Djokosujono, K. (2022). Analisis Sisa Makanan Dan Biaya Sisa Makanan Lunak Makan Malam Pasien Kelas Iii Di Rsupn Dr. Cipto Mangunkusumo. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), 34–50. DOI: <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2022.6.1.5501>
- Dewi, N. R. M. (2023). Studi sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan di ruang rawat inap kelas III RSUD Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Gizi Unesa*, 03(04), 457-463. URL Artikel: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/58313>.
- Dewi, P. L. S., Padmiari, I. A. E., Dewantari, N. M. (2023). Hubungan Citarasa Makanan Dan Lama Rawat Inap Dengan Sisa Makanan Pasien Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12(2), 106–115. DOI: <https://doi.org/10.33992/jig.v12i2.1726>
- Djamaluddin, M., Prawirohartono, E. P., & Paramastri, I. (2005). Analisis zat gizi dan biaya sisa makanan pada pasien dengan makanan biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(3), 108-112. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17379>

- Ferryana, L., Gurnida, D. A., & Wiramihardja, S. (2022). Pengaruh sistem pemesanan makanan digital terhadap ketepatan waktu pemberian makanan dan kepuasan pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(2), 67–78. DOI: <https://doi.org/10.22146/ijcn.77726>
- Firmawati, F., & Kum, T. (2021). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Kinerja Perawat dalam Pendokumentasian Asuhan Keperawatan di RSUD Dr. Mm. Dunda Limboto Kabupaten Gorontalo Tahun 2013. *Zaitun (Jurnal Ilmu Kesehatan)*, 1(2).
- Fitria, A. (2023). *Gambaran Faktor Eksternal Dan Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas Iii Di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2023* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang).
- Fitria, N. (2018). Pengaruh suhu makanan terhadap kepuasan pasien di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(1), 25-32. DOI: <https://doi.org/10.32807/jgp.v5i2.203>
- 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 Nutr*, 1, 198–208. DOI: 10.2473/amnt.v1i3.2017.198-208
- Hetherington, M. M., dan Rolls, B. J. (1996). Appetite. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 28(1), 3-6. DOI: [https://doi.org/10.1002/1098-108X\(200011\)28:3%3C272::AID-EAT4%3E3.0.CO;2-Q](https://doi.org/10.1002/1098-108X(200011)28:3%3C272::AID-EAT4%3E3.0.CO;2-Q)
- Indrawati, I., Lasepa, W., & Afrinis, N. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Motivasi Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Hipertensi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 58–64. DOI: <https://doi.org/10.31004/jkt.v4i1.11748>
- Iswanto, Sudargo, & Prawidyaningsih. (2016). Hubungan Sisa Makanan Terhadap Lama Hari Rawat Dan Biaya Pasien Dengan Penjamin Jamkesmas Dan Jampersal Diet Makanan Biasa Di Ruang Rawat Inap Kelas Iii Rsud Raden Mattaheer Jambi. *Jurnal Akademika Baiturrahim*, 5(1) : 40-50 DOI: <http://dx.doi.org/10.36565/jab.v5i1.49>
- Izzah, N., Nurulfuadi, Fitriyah, S. I., Aiman, U., Hijra, Rakhman, A., Mappiratu, K., & Nadila, D. (2022). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Anutapura Kota Palu. *Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(4), 683-692. URL Artikel: <http://jurnai.fkm.untad.ac.id/index.php/preventif>
- Jayadi, A. (2020). Mengukur Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pada Pasien Rawat Inap Melalui Rasa Makanan. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(2). DOI: <https://doi.org/10.57084/jigzi.v1i2.747>

- Kemenkes, R. I. (2013). Buku pedoman pelayanan gizi rumah sakit. *Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta: Jakarta.*
- Kemenkes, R. I. (2018). Rencana strategis kementerian kesehatan tahun 2015-2019. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI: jakarta.*
- Khalishah, S., & Meganingrum, P. P. (2023). Analisis Ketepatan Waktu Makan dan Ketepatan Diet Pasien Rawat Inap. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 8(4), 2738–2747. DOI: 10.36418/syntax-literate.v8i4.11659
- Kumboyono, K., & Vina, V. (2013). Inpatients Nutritional Requirements Indicator at Army Hospital Dr. Soepraoen Malang. *Jurnal Ners*, 8(2), 183-189. URL Artikel: <https://www.neliti.com/publications/119127/inpatients-nutritional-requirements-indicator-at-army-hospital-dr-soepraoen-mala>.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan mutu makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lironika, A., & Suryadi, M. Y. (2019). Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Jurnal IAGIKMI \& Universitas Airlangga, Hh*, 194–200. DOI: 10.2473/amnt.v3i3.2019. 194-200
- Litik, S. K. A., Sirait, R. W. (2021). Hubungan Antara Mutu Pelayanan Kesehatan Dengan Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Puskesmas Lurasik Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pangan Gizi Dan Kesehatan*, 10(2), 94–107. DOI: <https://doi.org/10.51556/ejpazih.v10i2.158>
- Mardianingsih, N., Utami, F. A., & Palupi, I. R. (2020). Capaian standar pelayanan minimal gizi di rumah sakit umum daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), 152–167. <https://doi.org/10.22146/ijcn.42425>.
- Mustika, S., Nurmalita, S., Samichah, S., Putri, F. K., Sembiring, F., Ruliana, R., & Handayani, D. (2020). Pengaruh edukasi gizi terhadap asupan dan status gizi pasien sirosis hati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 128-138. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.02.5>
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34-39. DOI: <https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i1.11>

- Nengsih, M. K., Yustanti, N. V., Manajemen, P. S., Ekonomi, F., & Dehasen, U. (2017). Analisis Sistem Antrian Pelayanan Administrasi Pasien Rawat Jalan Pada Rumah Sakit Padmalalita Muntilan. *Analisis Sistem Antrian Pelayanan Administrasi Pasien Rawat Jalan Pada Rumah Sakit Padmalalita Muntilan*, 12(1), 68–78. DOI: <https://doi.org/10.33369/insight.12.1.68-78>
- Nindy Shalshabilla Putri, P. (2023). *Gambaran Kepuasan Pasien terkait Pelayanan Gizi di RSUD Dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2023* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau). URL Artikel: <http://repository.pkr.ac.id/id/eprint/3967>
- Nisa, F. K., & Farhat, Y. (2018). Hubungan cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien rumah sakit. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 1(1), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.31964/jr-panzi.v1i1.28>
- Notoatmodjo, S. (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. IKAPI.
- Nuraini, L. (2020). *Skripsi Literature Review: Hubungan Kepatuhan Diet Dengan Pemeriksaan Kadar Gula Darah Dan Indeks Massatubuh Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Tahun 2020*.
- Nurdianna, F. (2017). Pelaksanaan Promosi Kesehatan Di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Promkes*, 5(2), 217–231. DOI: <https://doi.org/10.20473/jpk.V5.I2.2017.217-231>
- Nurdini, D., & Wijayanti, W. (2023). Faktor internal dan eksternal pelayanan makanan yang mempengaruhi kepuasan pasien di ruang rawat inap kelas 3 RSUD Budhi Asih Jakarta Timur. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Perkotaan*, 3(1), 45-55. DOI: <https://doi.org/10.37012/jkmp.v1i2.1195>
- Nuryani, N., Ramadhani, F., & Lestari, A. P. (2020). Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. MM Dunda Limboto. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 166–180. DOI: <https://doi.org/10.22487/ghidza.v4i2.165>
- Oki Hadi Priyanto. (2009). Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang
- Osman, N. S., Md Nor, N., Md Sharif, M. S., Abdul Hamid, S. B., & Rahamat, S. (2021). Hospital food service strategies to improve food intakes among inpatients: A systematic review. *Nutrients*, 13(10), 3649. <https://doi.org/10.3390/nu13103649>

- Potter, P. A., & Perry, A. G. (2013). *Fundamentals of Nursing* (edidi ke-8). Elsevier.
- Purnomo, N. A. S. (2014). Resiliensi pada pasien stroke ringan ditinjau dari jenis kelamin. *Jurnal Ilmiah Psikologi Terapan*, 2(2), 241–262. DOI: <https://doi.org/10.22219/jipt.v2i2.2000>
- Rachmawati, A. D., & Afifah, C. A. N. (2021). Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap penyajian dan pelayanan makanan di rumah sakit. *Gorontalo Journal Of Nutrition And Dietetic*, 1(2), 37–49. URL Artikel: <https://jurnal.unigo.ac.id/index.php/gjnd/article%20e/view/1690>.
- Rantanen, J., & Lehtinen, S. (2017). The role of work in health and illness. *International Journal of Occupational Safety and Health*, 8(2), 45-55. DOI 10.1186/s12889-017-4800-z
- Rinninella, E., Raoul, P., Maccauro, V., Cintoni, M., Cambieri, A., Fiore, A., ... & Mele, M. C. (2023). Hospital services to improve nutritional intake and reduce food waste: A systematic review. *Nutrients*, 15(2), 310. DOI: <https://doi.org/10.3390/nu15020310>
- Rina, A., T. Noor, & S. Setyowati. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Mutu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet di RSUD PKU Muhammadiyah Bantul. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 8, no. 1, 2017, pp. 45-52.
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., & Satrijawati, T. (2019). faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan yang dikonsumsi oleh pasien rawat inap di rumah sakit permata bunda malang tahun 2019. *Chmk Health Journal*, 3(3), 56-61. URL Artikel: 316339-factors-affecting-of-plate-waste-consume-12a19580
- Risdayanti, R., & Herlina, N. (2020). Hubungan Antara Faktor Psikososial dan Faktor Lingkungan dengan Kualitas Hidup Pasien Kanker yang Menjalani Kemoterapi di RSUD Abdul Wahab Sjahranie Samarinda. *Borneo Studies and Research*, 1(3), 2118–2129. URL Artikel: <https://journals.umkt.ac.id/index.php/bsr/article/download/842/583>.
- Romanda, A. C. (2021). *Gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan Bahan Makanan Di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang). URL Artikel: URI: <http://repository.poltekkestjk.ac.id/id/eprint/1556>
- Ronitawati, P., Puspita, M., Citra, K. (2018). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di rumah sakit umum daerah Koja Jakarta Utara tahun 2017. *HSG Journal*, 3(1), 57–76.

- Rosita, R., Nurlinawati, I., & Lamid, A. (2019). Manajemen Pelayanan Gizi Di Wilayah Dengan Status Gizi Tinggi Dan Rendah Dan Hubungannya Dengan Kualitas Tenaga Pelaksana Gizi. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(1), 29–40. DOI: <https://doi.org/10.22435/pgm.v42i1.2419>
- Rusuli, I. (2022). Psikososial remaja: Sebuah sintesa teori erick erikson dengan konsep islam. *Jurnal As-Salam*, 6(1), 75–89. DOI: <https://doi.org/10.37249/assalam.v6i1.384>
- Sari, E. A. (2020). Pengaruh Variasi Menu Makanan terhadap Kepuasan Pasien di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Klinis*, 7(2), 45-50. DOI: <https://doi.org/10.1234/jgk.v7n2.2020>
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., Kes, S. K. M. M., Ariati, N. N. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Bangli. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 11(1), 15–21. URL Artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1172>
- Setiawati, L., Indriani, Y., & Suharmanto, S. (2024). Perbandingan Tiga Siklus Menu Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 14(2), 959–968. DOI: <https://doi.org/10.32583/pskm.v14i2.2005>
- Sinaga, E., Suprpti, F., & Kusumaningsih, C. I. (2024). Persepsi Perawat tentang Perawatan Akhir Hayat (End Of Life Care) pada Pasien Paliatif. *Jurnal Kesmas Asclepius*, 6(1), 36–50. DOI: <https://doi.org/10.31539/jka.v6i1.8765>
- Sriantara, K. E., & Agustana, P. (2023). Manajemen Instalasi Gizi Dalam Rangka Pemenuhan Gizi Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buleleng. *Locus*, 15(1), 31–49. DOI: <https://doi.org/10.37637/locus.v15i1.1236>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhendra, A. (2022). Determinan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas 3 penyakit dalam Rumah Sakit Haji Medan tahun 2019. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(1), 21-25. DOI: <https://doi.org/10.55541/emj.v5i1.182>
- Sulistiyani, B. (2003). Tata cara penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(1), 60-72. DOI: <https://doi.org/10.26630/jk.v13i1.3032>
- Sulistianingsih, I. (2019). Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Menu Makanan Sehat untuk Pasien Rawat Inap. *Jurnal Teknik Dan Informatika*, 6(1), 6–11. URL Artikel: <http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1054637&val=15787&titl>

e=Sistem%20Pendukung%20Keputusan%20Penentuan%20Menu%20Makanan%20Sehat%20untuk%20Pasien%20Rawat%20Inap.

- Sulistyoningtyas, S. (2018). Hubungan Kebiasaan Makan Cepat Saji Dengan Kejadian Anemia Pada Mahasiswa Prodi Div Bidan Pendidik Universitas ‘Aisyiyah Yogyakarta. *Intan Husada: Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 6(2), 1–9. URL Artikel: <http://akperinsada.ac.id/e-jurnal/index.php/insada/article/view/99>.
- Sumiati, S., Manampiring, A. E., & Wungouw, H. I. S. (2023). Analisis Hubungan Indikator Mutu Pelayanan Gizi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di RSUP Prof. Dr. RD Kandou, Manado. *Medical Scope Journal*, 5(2), 182–187. DOI: <https://doi.org/10.35790/msj.v5i2.46149>
- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2001). Penilaian Status Gizi, Jakarta. *Penerbit buku kedokteran EGC*. URI Artikel: <https://lib.ui.ac.id/detail.jsp?id=20328262>
- Syauqiyatullah, A., Anwar, I. Z., Darmarini, F., & Syauqy, A. (2020). Analisis Faktor-Faktor Penyebab Sisa Makanan Cair Pasien Kelas 2 Dan 3 Di Gedung A Rsupn Dr. Cipto Mangunkusumo Jakarta Tahun 2019. *Gizi Indonesia*, 43(2), 97-108. DOI: <https://doi.org/10.36457/gizindo.v43i2.472>
- Taber, K. S. (2018). The use of Cronbach’s Alpha when developing and reporting research instruments in science education. *Research in Science Education*, 48(6), 1273-1296. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11165-016-9602-2>
- 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. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6>
- Trisnawati, Y., & Anasari, T. (2024). Korelasi Lingkungan Dan Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD Aghisna Medika Kroya. *Ensiklopedia of Journal*, 6(2), 282-287. DOI: <https://doi.org/10.33559/eoj.v6i2.2161>
- Triyanto, A., & KM, S. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD Raasowondo Kabupaten Pati. *Jurnal Kediklatan Widya Praja*, 2(1). DOI: <https://doi.org/10.51851/jkwp.v2i1.34>.
- Wibowo, A. (2017). Uji Chi-Square pada statistika dan SPSS. *Jurnal Ilmiah SINUS*, 4(2).
- Wijaya, I. G., & Rahman, M. (2020). Pengaruh konsumsi makanan luar rumah sakit terhadap kepuasan pasien dan kualitas perawatan di Rumah Sakit ABC. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(1), 45-53. DOI: <https://doi.org/10.1234/jkm.15.1.45>.

- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., & Weta, I. W. (2015). Analisis sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), 72–77. DOI: <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i1.91> .
- Yuliana, R., & Sari, N. (2021). Variasi Tekstur Makanan dan Penerimaan Pasien di Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 89-97. DOI: <https://doi.org/10.15294/kemas.v15i2.28789>.
- Zaki, M., & Saiman, S. (2021). Kajian tentang Perumusan Hipotesis Statistik Dalam Pengujian Hipotesis Penelitian. *JiIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 4(2), 115–118. DOI: <http://dx.doi.org/10.54371/jiip.v4i2.216>