

Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang

Noor Rochmah¹, Sufiati Bintanah², Erma Handarsari³

^{1,2,3}Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang

Email : noorkapasan@gmail.com, sofi.bintanah@yahoo.com, ermahandarsari@gmail.com

ABSTRACT

Background : One of the success of food serving at the hospital is patient satisfaction. Lower patient satisfaction has an influence on how patient will be eat and left the food. The object of the study is to know the correlation of patient satisfaction factors and food waste at Arafah Islamic Hospital Rembang.

Method : This study used observational analytic with an across sectional approach. The population are all patient at Musdalifah room and Dzulkhulaifah room of Arafah Islamic Hospital Rembang with sample criteria, at least 2 days was treated and got a normal and soft food. The sample of this study are 31 respondents used consecutive sampling. The instruments used are questionnaire and Comstock form. The normality test of the data used Kolmogorof -Smirnov test. The statistical test used is Rank-Spearman test.

Results : This study found all of the respondents 100% of exact food time distribution. Most respondents 77, 4 % that said a variation of the food. 48, 8 % said the taste is delicious. All of the respondent (100%) the food equipments are clean and the server is friendly. Most respondents 83, 9% attractive for the served food. Food waste from breakfast : main course 6,5%, animal side dish 3,2%, vegetable side dish 16,5%, vegetables 9,7%. At lunch: main course 6,5%, animal side dish 3,2%, vegetable side dish 12,9%, vegetables 19,4%. At dinner: main course 3,2%, animal side dish 9,7%, vegetable side dish 12,9%, vegetables 9,7%. There is no correlation between menu variation with food waste but, the relation between animal side dish and food waste at breakfast has a correlation value $p=0,037$. There is no correlation between the taste of the food and food waste ($p>0,05$). There is no correlation between appearance of food and food waste but the relation between animal side dish and food waste at breakfast has correlation value $p=0,038$.

Keywords: The Patient Satisfaction's Factors, food waste, taste of food, appearance of food

PENDAHULUAN

Kepuasan pasien dalam penampilan dan rasa makanan, terutama penyajian makanan sangat berkaitan dengan sisa makanan pasien, dimana penyajian makanan yang kurang tepat dapat berdampak pada banyaknya sisa makanan pasien (Alzubaidy,

2008). Sisa makanan di rumah sakit dapat memberikan informasi tentang banyaknya makanan yang dibuang, daya terima pasien, dan kepuasan pasien terhadap makanan.

Hasil penelitian di RS Puri Cinere menunjukkan bahwa 60% pasien menilai rasa

makanan enak, 32% pasien yang menilai penampilan petugas distribusi baik, dan 79.4% pasien yang menilai variasi makanan yang baik memiliki sisa makanan <20% (Dian, 2012). Menurut Kusumayanti (2014) 77.1% pasien di RSUD Mandau Duri yang menilai alat makan bersih memiliki sisa makanan <20%. Hasil penelitian lain di RS PKU Muhammadiyah Surakarta menunjukkan bahwa 60% pasien yang menyatakan puas terhadap pelayanan makan, memiliki sisa makanan < 20% (Metiara, 2013).

Berdasarkan data yang dimiliki Unit Gizi di RSI Arafah Rembang belum terdapat data tentang kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi baik dari ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu makanan, citarasa makanan, kebersihan alat makan yang digunakan, sikap penyaji makanan, penampilan makanan maupun dari faktor-faktor lain (ruangan, aroma sekitar, kebisingan dan lain-lain), sehingga selama ini Unit Gizi tidak mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan yang diberikan dari Unit Gizi, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap faktor-faktor kepuasan pasien dengan sisa makanan pada pelayanan gizi di ruang rawat inap Rumah Sakit Islam Arafah Rembang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan faktor-faktor kepuasan pasien dengan sisa makanan pada pelayanan gizi di ruang rawat inap Rumah Sakit Islam Arafah Rembang.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah *analitik* dengan pendekatan *cross-sectional*. Metode pengambilan sampel dilakukan secara *consecutive Sampling*, dengan kriteria pasien minimal 2 hari dirawat dan mendapatkan makanan biasa dan lunak, jumlah yang didapat sebesar 31 responden. Waktu penelitian Januari - Februari 2017. Variabel independen dalam penelitian ini yaitu ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu, cita rasa makanan, kebersihan alat makan, sikap penyaji makanan dan penampilan makanan sedangkan variabel dependen yaitu sisa makanan. Instrumen yang digunakan adalah kuesioner dan formulir Comstock. Uji statistik yang digunakan adalah uji *Rank-Spearman* ($p < 0,05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden dapat dilihat pada tabel 1.1

Tabel 1.1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin, Umur, Pekerjaan, Diagnosa dan Bentuk Makanan

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Perempuan	15	48.4
Laki-laki	16	51.6
Total	31	100
Umur (tahun)		
20 - 39	7	22.6
40 - 59	15	48.4
60 - 78	9	29.0
Total	31	100
Pekerjaan		
IRT	9	29
PNS	9	29
Swasta	13	41,9
Total	31	100
Diagnosa		
Abdominal Pain	2	6,5
Acites	1	3,2
AMI	1	3,2
Asma	1	3,2
Chest Pain	2	6,5
DM	4	12,9
Dyspepsia	7	22,6
Febris	1	3,2
Hipertensi	3	9,7
Post SC	5	16,1
Retensi Urin	1	3,2
Sindroma Geriatri	1	3,2
Stroke	1	3,2
TIA	1	3,2
Total	31	100
Bentuk Makanan		
Biasa	10	32,3
Lunak	21	67,7
Total	31	100

Berdasarkan tabel 1.1 menunjukkan persentase jenis kelamin laki-laki lebih banyak dibanding perempuan yaitu 51,6%. Usia responden terbanyak yaitu pada usia

antara 40-59 tahun sebanyak 48,4%, pekerjaan responden yang paling banyak adalah swasta sebanyak 41,9% dan diagnosa responden yang paling banyak adalah *dyspepsia* yaitu sebesar 22,6% serta bentuk makanan yang diterima responden yang paling banyak makanan lunak yaitu sebanyak 67,7%.

2. Ketepatan Waktu Distribusi Makanan

Setelah dilakukan analisis ketepatan waktu distribusi makanan didapatkan bahwa seluruh responden (100%) menyatakan tepat waktu dalam distribusi makanan pada waktu makan pagi, siang maupun sore. Sesuai Kepmenkes RI nomor 129/Menkes/SK/II/2008 makanan yang disajikan memenuhi Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit jika 90% tepat waktu.

3. Citarasa Makanan

Distribusi Responden berdasarkan citarasa Makanan ditampilkan pada table 1.2. Tabel 1.2 Distribusi Responden Berdasarkan Citarasa Makanan

Citarasa	n	(%)
Tidakenak (skor < 60%)	4	12,9
Kurangenak (skor 60% - 80%)	12	38,7
Enak (skor > 80%)	15	48,4
Total	31	100.0

Berdasarkan tabel 1.2 diketahui bahwa masih didapatkan 4 responden (12,9%) yang menyatakan tidak enak pada citarasa makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan

penelitian Lumbantoruan (2012) bahwa masih terdapat 16,4% pasien yang menyatakan tidak enak pada rasa makanan yang disajikan di RS Puri Cinere Depok.

4. Variasi Menu

Distribusi responden berdasarkan variasi menu tersaji pada table 1.3

Tabel 1.3 Distribusi Responden Berdasarkan Variasi Menu

Variasi menu	n	(%)
Tidak variasi (skor < 60%)	4	12,9
Kurang variasi (skor 60% - 80%)	3	9,7
Variasi (skor > 80%)	24	77,4
Total	31	100,0

Berdasarkan tabel 1.4 secara umum sebagian besar responden menyatakan bervariasi pada menu yang diberikan sebanyak 24 responden (77,4%), namun masih terdapat responden yang menyatakan tidak bervariasi sebanyak 4 responden (12,9%). Hal ini sejalan dengan penelitian Ernalina (2014) bahwa sebagian besar pasien menyatakan bervariasi terhadap variasi menu yang disajikan.

5. Kebersihan Alat Makan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari instrumen kuesioner dan setelah dianalisis didapatkan bahwa semua responden (100%) menyatakan bersih pada alat yang digunakan dalam penyajian makanan. Hasil penelitian sejalan dengan penelitian Ernalina (2014) sebanyak 71,1% pasien di RSUD Mandau

Duri merasa puas dengan kebersihan alat makan yang diperoleh.

6. Sikap Penyaji Makanan

Setelah didapatkan hasil dari kuesioner dan dilakukan analisis didapatkan bahwa semua responden (100%) menyatakan ramah pada sikap penyaji makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian Dipura, Novianti (2016) bahwa pasien di RSUD dr. H. Soewondo Kendal merasa sangat puas dengan sikap petugas pramusaji yaitu 96,4% (53 orang).

7. Penampilan Makanan

Distribusi Responden berdasarkan Penampilan Makanan disajikan pada tabel 1.4

Tabel 1.4 Distribusi Responden Berdasarkan Penampilan Makanan.

Penampilan makanan	n	(%)
Kurang menarik (60% - 80%)	5	16,1
Menarik (> 80%)	26	83,9
Total	31	100,0

Berdasarkan tabel 1.4 diketahui bahwa sebagian besar responden (83,9%) menyatakan menarik pada penampilan makanan dan masih didapatkan 5 responden (16,1%) menyatakan kurang menarik pada penampilan makanan. Hasil penelitian ini hampir sama dengan penelitian Munawar (2011) dimana setengah dari total responden menyatakan menarik pada penampilan makanan di RSHS Bandung

8. Sisa Makanan

Distribusi Sisa Makanan menggunakan metode Comstock disajikan pada table 1.5

Tabel 1.5 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Comstock

SisaMakanan	0%		25%		50%		75%		95%		100%	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
PAGI												
MakananPokok	19	61,3	5	16,1	2	6,5	3	9,7	0	0	2	6,5
LaukHewani	26	83,9	3	9,7	0	0	1	3,2	0	0	1	3,2
LaukNabati	22	71	1	3,2	2	6,5	1	3,2	0	0	5	16,1
Sayur	15	48,4	6	19,4	6	19,4	1	3,2	0	0	3	9,7
SIANG												
MakananPokok	21	67,7	7	22,6	1	3,2	0	0	0	0	2	6,5
LaukHewani	27	87,1	1	3,2	1	3,2	0	0	1	3,2	1	3,2
LaukNabati	23	74,2	2	6,5	1	3,2	0	0	1	3,2	4	12,9
Sayur	16	51,6	6	19,4	0	0	1	3,2	2	6,5	6	19,4
SORE												
MakananPokok	25	80,6	2	6,5	0	0	2	6,5	1	3,2	1	3,2
LaukHewani	24	77,4	3	9,7	0	0	0	0	1	3,2	3	9,7
LaukNabati	21	67,7	3	9,7	1	3,2	1	3,2	1	3,2	4	12,9
Sayur	19	61,3	8	25,8	0	0	0	0	1	3,2	3	9,7

Berdasarkan pada tabel 1.5 diketahui bahwa persentase sisa makanan yang paling banyak di waktu makan pagi adalah jenis hidangan lauk nabati yaitu sebesar 16,1%. Persentase sisa makanan yang paling banyak di waktu makan siang adalah jenis hidangan sayur yaitu sebesar 19,4%. Persentase sisa makanan yang paling banyak di waktu makan sore adalah jenis hidangan lauk nabati yaitu sebesar 12,9%.

Hubungan Ketepatan Distribusi Makanan Dengan Sisa Makanan

Setelah dilakukan uji kenormalan data ketepatan waktu distribusi makanan menggunakan *Kolmogorov-Smirnov* didapatkan bahwa data adalah konstan,

sehingga tidak dapat diuji statistik, hal ini menunjukkan bahwa tidak diketahui hubungan atau korelasi antara ketepatan waktu distribusi makanan dengan sisa makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian Berdhika (2012) bahwa tidak terdapat hubungan nyata antara waktu makan dengan sisa makanan ($p:0,604 > 0,05$), penelitian Mourbas (2012) bahwa tidak terdapat hubungan antara ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Pemerintah Sumatera Barat.

Hubungan Kebersihan Alat Makan dengan Sisa Makanan

Setelah dilakukan uji kenormalan data sikap penyaji makanan menggunakan

Kolmogorov-Smirnov didapatkan bahwa data adalah konstan, sehingga tidak dapat diuji statistik, hal ini menunjukkan bahwa tidak diketahui hubungan antara kebersihan alat makan dengan sisa makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian Isnaeni (2015) bahwa kebersihan alat makan tidak berpengaruh dengan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Aminah Blitar.

Hubungan Sikap Penyaji Makanan dengan Sisa Makanan

Setelah dilakukan uji kenormalan data sikap penyaji makanan menggunakan *Kolmogorov-Smirnov* didapatkan bahwa data adalah konstan, sehingga tidak dapat diuji statistik, hal ini menunjukkan bahwa tidak diketahui hubungan antara sikap penyaji makanan dengan sisa makanan. Hal ini hampir sama dengan penelitian Isnaeni(2015) yang menunjukkan sikap petugas tidak berpengaruh dengan kepuasan pasien rawat inap $p=0,880(p>0,05)$.

Hubungan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan

Setelah dilakukan uji kenormalan data variasi menu dengan menggunakan *Kolmogorov-Smirnov* didapatkan nilai $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga dinyatakan data berdistribusi tidak normal dan uji korelasi yang digunakan adalah *Rank-Spearman*.

Distribusi hubungan variasi menu makanan dengan sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 1.6

Tabel 1.6 Distribusi Hubungan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan

sisa makanan	r	p value	α	Keterangan Hubungan
PAGI				
Makanan Pokok	0,052	0,783	$> 0,05$	Tidak ada
Lauk Hewani	0,375	0,037	$< 0,05$	Tidak ada
Lauk Nabati	0,081	0,665	$> 0,05$	Tidak ada
Sayur	0,328	0,072	$> 0,05$	Tidak ada
SIANG				
Makanan Pokok	0,074	0,693	$> 0,05$	Tidak ada
Lauk Hewani	0,204	0,270	$> 0,05$	Tidak ada
Lauk Nabati	0,188	0,312	$> 0,05$	Tidak ada
Sayur	0,254	0,169	$> 0,05$	Tidak ada
SORE				
Makanan Pokok	0,129	0,490	$> 0,05$	Tidak ada
Lauk Hewani	0,267	0,147	$> 0,05$	Tidak ada
Lauk Nabati	0,147	0,430	$> 0,05$	Tidak ada
Sayur	0,199	0,283	$> 0,05$	Tidak ada

Berdasarkan tabel 1.6 diketahui sebagian besar nilai $p>0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan di RSI Arafah Rembang dan hanya terdapat satu nilai $p=0,037$ ($p<0,05$) yaitu pada hasil analisis antara variasi menu dengan sisa makanan lauk hewani pada waktu makan pagi dengan nilai $r = 0,375$. Hal ini menunjukkan bahwa semakin variasi menu makanan lauk hewani maka semakin sedikit sisa makanan lauk hewani dan dapat terlihat pada penilaian responden yang menyatakan variasi pada menu lauk hewani sebesar 80,6% dan tidak ada responden yang menyatakan tidak bervariasi pada menu lauk hewani (0%).

Hal ini sejalan dengan penelitian Aula (2011) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Jakarta dengan nilai p value sebesar 0,194 ($p > 0,05$). Tidak adanya hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor *internal* dan *eksternal* yang disebabkan karena menurunnya aktifitas fisik selama dirawat, rasa tidak senang, rasa takut terhadap penyakit yang diderita.

Hubungan Citarasa Makanan dengan Sisa Makanan

Setelah dilakukan uji kenormalan data citarasa dengan menggunakan *Kolmogorov-Smirnov* didapatkan nilai $p=0,028$ ($p<0,05$) sehingga dinyatakan data berdistribusi tidak normal dan uji korelasi yang digunakan adalah *Rank-Spearman*. Distribusi hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 1.7

Tabel 1.7 Distribusi Hubungan Citarasa Makanan Dengan Sisa Makanan

Hubungancitarasa dengansisamakanan	r	p value	α	Keterangan Hubungan
PAGI				
MakananPokok	0,214	0,248	> 0,05	Tidakada
LaukHewani	0,302	0,098	> 0,05	Tidakada
LaukNabati	0,171	0,358	> 0,05	Tidakada
Sayur	0,121	0,518	> 0,05	Tidakada
SIANG				
MakananPokok	0,098	0,600	> 0,05	Tidakada
LaukHewani	0,125	0,503	> 0,05	Tidakada
LaukNabati	0,011	0,954	> 0,05	Tidakada
Sayur	0,304	0,096	> 0,05	Tidakada
SORE				
MakananPokok	0,102	0,584	> 0,05	Tidakada
LaukHewani	0,295	0,107	> 0,05	Tidakada
LaukNabati	0,121	0,517	> 0,05	Tidakada
Sayur	0,165	0,374	> 0,05	Tidakada

Berdasarkan tabel 1.7 didapatkan bahwa $p>0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara citarasa dengan sisa makanan di RSI Arafah Rembang. Penelitian ini berbeda dengan penelitian Khairunnas (2001) pada Rumah Sakit di Sumatera Barat dimana terdapat hubungan yang bermakna antara citarasa makanan dengan sisa makanan. Begitu pula dengan penelitian Juariah (2007) yang menyatakan ada perbedaan yang bermakna antara sisa makanan dengan citarasa makanan dan penelitian Puspita, Devi Karina (2011) bahwa terdapat hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan diit Diabetes Mellitus.

Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Setelah dilakukan uji kenormalan data penampilan makanan dengan menggunakan

Kolmogorov-Smirnov didapatkan nilai $p=0,000$ ($p<0,05$) sehingga dinyatakan data berdistribusi tidak normal dan uji korelasi yang digunakan adalah *Rank-Spearman*. Distribusi hubungan citarasa makanan dengan sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 1.8

Tabel 1.8 Distribusi Hubungan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan

Hubungan penampilan makanan Dengan sisa makanan	r	p value	α	Keterangan Hubungan
PAGI				
Makanan Pokok	0,142	0,446	> 0,05	Tidakada
Lauk Hewani	0,374	0,038	< 0,05	ada
Lauk Nabati	0,059	0,754	> 0,05	Tidakada
Sayur	0,031	0,870	> 0,05	Tidakada
SIANG				
Makanan Pokok	0,007	0,970	> 0,05	Tidakada
Lauk Hewani	0,194	0,296	> 0,05	Tidakada
Lauk Nabati	0,065	0,728	> 0,05	Tidakada
Sayur	0,308	0,092	> 0,05	Tidakada
SORE				
Makanan Pokok	0,064	0,732	> 0,05	Tidakada
Lauk Hewani	0,227	0,219	> 0,05	Tidakada
Lauk Nabati	0,015	0,938	> 0,05	Tidakada
Sayur	0,121	0,518	> 0,05	Tidakada

Berdasarkan tabel 1.8 didapatkan sebagian besar $p>0,05$, hal ini dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan di RSI Arafah Rembang, hanya terdapat satu nilai $p=0,038$ ($p<0,05$) yaitu pada hasil analisis antara penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani

pada waktu makan pagi dengan nilai $r = 0,374$. Hal ini menunjukkan bahwa semakin menarik penampilan makanan lauk hewani maka semakin sedikit sisa makanan lauk hewani. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Silano, Eric (2014) bahwa tidak hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap Rumah Sakit Umum Daerah Kota Bitung dan penelitian Isnaeni (2015) bahwa tidak hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap Rumah Sakit Aminah Blitar.

KESIMPULAN DAN SARAN Kesimpulan

Semua responden (100%) menyatakan tepat waktu pada pendistribusian makanan, menyatakan bersih pada alat makan yang digunakan, dan menyatakan ramah pada sikap penyaji makanan. Sebagian besar responden 77,4% menyatakan bervariasi menunya, 48,4% menyatakan enak pada citarasa makanan, 83,9% menyatakan menarik pada penampilan makanan yang disajikan. Rata-rata sisa makanan pada saat makan pagi, makanan pokok 6,5%, lauk hewani 3,2%, lauk nabati 16,5%, sayur 9,7%. Makan siang, sisa makanan pokok 6,5%, lauk hewani 3,2%, lauk nabati 12,9%, sayur 19,4%. Pada saat makan sore, sisa makanan pokok 3,2%, lauk hewani 9,7%, lauk nabati 12,9%, sayur 9,7%. Tidak ada hubungan

antara ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu, citarasa, kebersihan alat, sikap petugas penyaji makanan, penampilan makanan dengan sisa makanan.

Ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan lauk hewani pada waktu makan pagi.

Saran

Instalasi Gizi RSI Arafah Rembang perlu melakukan evaluasi terhadap teknik pengolahan dan variasi bahan makanan pada jenis hidangan lauk nabati dan sayur serta citarasa makanan. Perlu diadakannya pelatihan bagi juru masak tentang pengolahan makanan. Penilaian kepuasan pasien dan sisa makanan sebaiknya dimasukkan kedalam agenda rutin kegiatan evaluasi pelayanan rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Alzubaidy, Abdul Aziz (2008) *Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Aula, Liza Elizabet. 2011. *Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Haji Jakarta tahun 2011*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Syarif Hidayatullah Jakarta 2011.
- Dian B. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok bulan April-Mei 2012*. Skripsi. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Dipura, Novianti, 2016. *Hubungan Antara Kepuasan Pasien Dengan Daya Terima Makanan Pada Pasien Di RSUD dr. Soewondo Kendal*. Skripsi. STIKES Ngudi Waluyo.
- Ernalia, Yanti. 2014. *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien Di Ruang Penyakit Dalam Dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien Di Rsud Mandau Duri*. Jurnal Gizi STIKES Tuanku Tambusai Riau.
- Isnaeni, Prima. 2015. *Hubungan Mutu Pelayanan Gizi Dan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Aminah Blitar*. Program Pasca Sarjana Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Juariah, Juju (2007) *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Dr. Soedarso Pontianak*. Skripsi, Universitas Gadjah Mada.
- Kepmenkes RI. 2008. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 129/MENKES/SK/II/2008 *tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*.
- Khairunnas, 2001. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien yang dirawat Inap di Rumah Sakit dr. Achmad Mochtar Bukit Tinggi*. Tesis, Program Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Kusumayanti, Hamam H, Susetyowati. 2004. *Faktor faktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasien Dewasa di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia.
- Lumbantoruan, Dian Berdhika Sari. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan Dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas III Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan*

- April-Mei 2012. Skripsi. FKM. Universitas Indonesia.*
- Mourbas, Iswanelly, dkk. 2012. *Evaluasi Pencapaian Indikator Standar Minimal Pelayanan (SPM) Gizi Dan Hubungannya Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Pada Rumah Sakit Pemerintah Di Sumatera Barat. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang. Jurnal Sehat Mandiri Jilid 9 nomor I.*
- Metiara Cahyawari, Mulia. 2013. *Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pasien Diabetes Mellitus tipe II rawat inap di RS PKU Muhammadiyah Surakarta. Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.*