

GAMBARAN SISA MAKANAN DAN MUTU MAKANAN YANG DISEDIAKAN INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. KARIADI SEMARANG

Food Residue and Quality of Diet Provided by the Nutrition Department of Dr. Kariadi Hospital Semarang

Niken Puruhita^a, Hagnyonowati^b, Sigit Adianto^b, Etisa Adi Murbawani^a, Martha Ardiaria^a

^aFakultas Kedokteran UNDIP, ^bInstalasi Gizi RSUP Dr. Kariadi Semarang

ABSTRAK

Latar belakang:

Asuhan gizi sangat menentukan keberhasilan terapi yang diberikan. Pemenuhan zat gizi pasien rawat inap merupakan tanggung jawab Instalasi Gizi. Bagian tersebut bertugas menyelenggarakan pelayanan gizi mulai dari perencanaan, penyediaan bahan makanan yang diperlukan, pengolahan dan penyajian makanan untuk seluruh pasien rawat inap. Penelitian terdahulu mendapatkan 50% pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan dan 75% pasien mengeluhkan mutu makanan yang disajikan oleh rumah sakit. Hal ini membuat pemenuhan kebutuhan gizi pasien tidak adekuat dan berujung pada malnutrisi di rumah sakit. Sampai saat ini belum pernah dilakukan penelitian serupa di RSUP dr. Kariadi Semarang.

Metode:

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan selama 11 hari dengan pendekatan *cross sectional*. Responden penelitian adalah 30 orang pasien dari bangsal penyakit dalam, bedah, kebidanan, ruang Merak di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang yang mendapat diet makanan biasa. Data yang dikumpulkan adalah data primer melalui observasi langsung dan wawancara dengan menggunakan questioner.

Hasil:

Sisa makanan $\geq 75\%$ untuk hidangan lauk hewani sebanyak 9%, lauk nabati 3% dan sayur 18% berdasarkan metode Comstock. Dari satu siklus menu, persepsi responden terhadap rasa makanan yang disajikan rata-rata menjawab enak dan penampilan menarik. Namun masih ada beberapa lauk hewani (7 hidangan), lauk nabati (4 hidangan) dan sayur (6 hidangan) yang dianggap tidak enak dan berpenampilan tidak menarik oleh $\geq 50\%$ responden.

Simpulan:

Sisa makanan terbanyak berasal dari sayuran dan lauk hewani sehingga instalasi gizi perlu mengolah bahan makanan tersebut dengan lebih baik dan bervariasi.

Kata kunci:Sisa makanan, Comstock

ABSTRACT

Background:

The therapeutic outcome strongly depends on the nutrition care. Nutrition department is responsible on in-patient's nutrients fulfillment. A comprehensive nutrition care comprised of planning, providing the diet, food processing and serving must be conducted by this department. Previous study shows 50% in-patient did not complete the meal and 75% complained the meal served. This condition leads to nutrients inadequacy and hence the malnutrition in hospital. No similar study is being conducted in dr. Kariadi Hospital Semarang.

Method:

A cross sectional descriptive study were being conducted for 11 days. The responden size is 30 from several wards in Dr.Kariadi Hospital who received a normal meal. The datas collected was a primary data trough direct oservation and interview using a questionairre.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilakukan selama 11 hari dengan pendekatan

Result:

Food residues $\geq 75\%$ for animal-based was 9%, plant-based 3% dand vegetables 18% according to the Comstock method. From one single menu cycle, most of all considered to be good in taste and look. But there were still a few serves, animal-based (7 serves), plant-based 94 serves), and vegetables (6 serves) cosidered to be bad in taste and look for $\geq 50\%$ respondent.

Conclusion:

Most food residue derives from vegetables and animal-based so it needs a better and more variation in its processing.

Key word:Food residue, Comstock

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit sebagai salah satu dari pelayanan penunjang medik yang merupakan sub sistem dalam sistem pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit yang terintegrasi dengan kegiatan lainnya, mempunyai peranan penting dalam mempercepat pencapaian tingkat kesehatan baik bersifat promotif, preventif, kuratif maupun rehabilitatif. Kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit meliputi : pengadaan dan pengolahan / produksi makanan, pelayanan gizi di ruang rawap inap, konsultasi dan penyuluhan gizi serta penelitian dan pengembangan bidang gizi terapan (Depkes, 1991).

Produksi makanan di rumah sakit merupakan kegiatan mengubah bahan mentah menjadi makanan yang berkualitas tinggi melalui beberapa proses yang saling berkaitan yaitu persiapan, pemasakan dan distribusi makanan. Tujuan produksi makanan adalah mempertahankan nilai gizi makanan semaksimal mungkin, meningkatkan nilai cerna, meningkatkan dan mempertahankan warna, bau, rasa, keempukan dan penampilan makanan, bebas dari mikroorganisme dan zat yang berbahaya serta tepat waktu (Mukrie, 1990).

Kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari upaya perencanaan penyusunan diit pasien hingga pelaksanaan evaluasi di ruang perawatan. Tujuan kegiatan pelayanan gizi tersebut adalah untuk memberi terapi diit yang sesuai dengan perubahan sikap pasien. Pelayanan gizi untuk pasien rawat jalan dilakukan apabila pasien tersebut masih ataupun sedang memerlukan terapi diit tertentu. Pelayanan gizi penderita rawat jalan juga dilakukan melalui penyuluhan gizi di poliklinik gizi (Depkes RI, 1991).

Masalah penyajian makanan kepada orang sakit lebih kompleks dari pada penyajian makanan untuk orang sehat. Hal ini disebabkan terutama oleh nafsu makan dan kondisi

mental pasien berubah akibat penyakit yang diderita, penurunan aktifitas fisik dan reaksi obat-obatan dan terapi diet yang harus dijalani pasien (Almatsier,1992).

Perawatan di rumah sakit berarti memisahkan orang sakit dari kebiasaan hidupnya sehari-hari. Perubahan juga terjadi dalam hal makanan. Hal ini disebabkan karena jam makan yang berbeda dengan di rumah, makanan yang tersedia di rumah sakit berbeda dengan yang biasa dikonsumsi di rumah, baik dalam hal rasa, besar porsi, tekstur atau makanan yang disediakan oleh rumah sakit merupakan jenis makanan yang tidak disukai pasien (Moehyi, 1997); ditambah keadaan lingkungan yang tidak menguntungkan untuk makan, misalnya makanan dingin dan kurang menarik sehingga hal ini akan menurunkan tingkat konsumsi dan juga tingginya sisa makanan pasien (Almatsier, 1992).

Keadaan makanan yang disajikan di rumah sakit kadang-kadang menyebabkan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Hasil survey yang dilakukan pada 10 rumah sakit di DKI Jakarta tentang proporsi pasien yang mendapat makanan dari luar rumah sakit dan yang tidak mendapat makanan dari luar rumah sakit, menunjukkan bahwa 41,8% pasien mendapat makanan dari luar rumah sakit dan 58,2% pasien tidak mendapat makanan dari luar rumah sakit (Almatsier, 1992).

Sisa makanan merupakan makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah (Azwar, 1990). Sisa makanan adalah bahan makanan atau makanan yang tidak dimakan. Ada 2 jenis sisa makanan, yaitu : 1) kehilangan bahan makanan pada waktu proses persiapan dan pengolahan bahan makanan; 2) makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan (Hirsch, 1979).

Sisa makanan diukur dengan menimbang sisa makanan untuk setiap jenis hidangan yang ada di alat makanan atau dengan cara taksiran visual menggunakan skala Comstock 6 point (Murwani, 2001). Sisa makanan dapat memberikan informasi yang tepat dan terperinci mengenai banyaknya sisa atau banyaknya makanan yang dikonsumsi oleh perorangan atau

kelompok (Graves and Shannon, 1983). Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan (Thompson, 1994).

Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan yang berakibat pada asupan makan selain faktor yang berasal dari dalam diri konsumen atau faktor internal, juga faktor di luar konsumen atau faktor eksternal.

Faktor internal meliputi nafsu makan, kebiasaan makan, rasa bosan dan adanya makanan tambahan dari luar. Pada umumnya, bagi pasien yang berada dalam keadaan sedih, merasa takut karena menderita suatu penyakit, ketidakbebasan gerak karena adanya penyakit tertentu sering menimbulkan rasa putus asa, sehingga pasien kehilangan nafsu makan. Sebaliknya, bila pasien dalam keadaan sehat dan senang biasanya mempunyai nafsu makan yang lebih baik atau meningkat (Moehyi, 1997).

Kebiasaan makan pasien dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila kebiasaan makan sesuai dengan makanan yang disajikan baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan pasien, maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian dan ada kecenderungan untuk mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (Mukrie, 1990).

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengkonsumsi makanan kurang bervariasi, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada waktu makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut, selain meningkatkan variasi menu, juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada waktu makan (Moechji, 1992).

Faktor eksternal meliputi cita rasa makanan, penampilan, cara penyajian, waktu penyajian, sikap petugas.

Metode Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif menggunakan pendekatan cross sectional. Responden penelitian sebanyak 30 orang adalah pasien di bangsal penyakit dalam, bedah, kebidanan, ruang Merak di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang yang mendapat diet makanan biasa. Data yang dikumpulkan adalah data primer melalui observasi langsung dan wawancara dengan menggunakan questioner. Yang dimaksud makanan biasa adalah makanan yang disajikan kepada pasien tanpa diet khusus yang meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Penilaian rasa dilakukan responden terhadap makanan yang disajikan berupa lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Dilakukan dengan questioner yaitu meminta responden untuk menandai kolom : sangat enak, enak, tidak enak, sangat tidak enak. Sedangkan untuk penampilan dinilai menggunakan questioner dengan pilihan sangat menarik, menarik, tidak menarik, sangat tidak menarik. Penilaian rasa dan penampilan makanan dilakukan dalam 1 (satu) siklus menu. Banyaknya makanan biasa yang tidak dikonsumsi oleh pasien dinilai dengan menggunakan metode Taksiran Visual (Comstock).

Hasil

Penelitian ini dilakukan selama 11 hari , dimana setiap harinya melibatkan 30 responden yang mendapat diet makanan biasa (tanpa diet khusus) dan diambil dari berbagai ruang rawat inap seperti : ruang penyakit dalam, kebidanan , bedah dan ruang merak. Gambaran sisa makanan responden ditampilkan pada tabel 1.

Tabel 1. Gambaran Sisa Makanan

Hidangan	Menu ke										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	(%)										
PAGI :											
LH	0	25	0	25	90	0	0	0	0	0	0
LN	25	0	25	0	0	25	25	0	0	25	25
Sayur	25	75	100	90	0	25	75	25	0	90	25
SIANG :											
LH	50	50	50	0	50	0	25	25	50	75	25
LN	0	0	25	0	50	25	0	0	75	0	0
Sayur	25	25	25	25	25	25	0	25	25	25	0
MALAM :											
LH	0	50	25	50	25	0	50	0	75	0	0
LN	50	25	25	0	25	50	50	25	0	50	0
Sayur	90	25	25	25	25	50	25	0	25	25	0

Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu I menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 2.

Tabel 2. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu I

MENU I		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					27	90,0	3	10,0		
	LN	24	80,0	6	20,0			21	70,0	9	30,0		
	SAYUR	21	70,0	9	30,0			21	70,0	9	30,0		
SIANG	LH	15	50,0	15	50,0			10	33,3	20	66,7		
	LN	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	21	70,0	9	30,0			20	66,7	10	33,3		
MALAM	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	20	66,7	10	33,3			25	83,3	5	16,7		
	SAYUR	3	10,0	27	90,0			6	20,0	24	80,0		

Sebanyak 90% responden menyatakan bila sayur yang disajikan pada malam hari adalah tidak enak. Demikian juga dengan penampilan sayur tersebut, 80% responden menyatakan tidak menarik. Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu II menurut pendapat responden tersaji pada tabel 3.

Tabel 3. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu II

MENU 2		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	24	80,0	6	20,0			25	83,3	5	16,7		
	LN	30	100,0					27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	6	20,0	24	80,0					30	100,0		
SIANG	LH	15	50,0	15	50,0			20	66,7	10	33,3		
	LN	27	90,0	3	10,0			28	93,3	2	6,7		
	SAYUR	25	83,3	5	16,7			25	83,3	5	16,7		
MALAM	LH	18	60,0	12	40,0			20	66,7	10	33,3		
	LN	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	22	73,3	8	26,7			25	83,3	5	16,7		

Sebanyak 100% sresponden menyatakan menu tersebut penampilannya tidak menarik. Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu III menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 4.

Tabel 4. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu III

MENU 3		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	26	86,7	4	13,3			26	86,7	4	13,3		
	SAYUR	1	3,3	29	96,7			1	3,3	29	96,7		
SIANG	LH	20	66,7	10	33,3			21	70,0	9	30,0		
	LN	25	83,3	5	16,7			20	66,7	10	33,3		
	SAYUR	25	83,3	5	16,7			25	83,3	5	16,7		
MALAM	LH	24	80,0	6	20,0			24	80,0	6	20,0		
	LN	27	90,0	3	10,0			26	86,7	4	13,3		
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			23	76,7	7	23,3		

Menu III menunjukkan 96,7% responden menyatakan bila sayur yang disajikan pada pagi hari tidak enak dan penampilannya tidak menarik. Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu IV tersaji pada tabel 5.

Tabel 5. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu IV

MENU 4		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	24	80,0	6	20,0			26	86,7	4	13,3		
	LN	27	90,0	3	10,0			28	93,3	2	6,7		
	SAYUR	5	16,7	25	83,3			20	66,7	10	33,3		
SIANG	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	27	90,0	3	10,0			24	80,0	6	20,0		
	SAYUR	24	80,0	6	20,0			24	80,0	6	20,0		
MALAM	LH	20	66,7	10	33,3			21	70,0	9	30,0		
	LN	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	22	73,3	8	26,7			24	80,0	6	20,0		

Sayur yang disajikan pada pagi hari masih dinilai tidak enak oleh 83,3% responden, meskipun dari segi penampilan 66,7% menyatakan menarik. Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu V tersaji pada tabel 6.

Tabel 6. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu V

MENU 5		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	12	40,0	18	60,0			12	40,0	18	60,0		
	LN	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
SIANG	LH	20	66,7	10	33,3			20	66,7	10	33,3		
	LN	15	50,0	15	50,0			15	50,0	15	50,0		
	SAYUR	25	83,3	5	16,7			25	83,3	5	16,7		
MALAM	LH	29	96,7	1	3,3			29	96,7	1	3,3		
	LN	24	80,0	6	20,0			24	80,0	6	20,0		
	SAYUR	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		

Sebanyak 60% responden menyatakan lauk hewani (LH) yang disajikan pada pagi hari tidak enak dan tidak menarik. Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu VI tersaji pada tabel 7.

Tabel 7. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu VI

MENU 6		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	27	90,0	3	10,0			27	90,0	3	10,0		
SIANG	LH	29	96,7	1	3,3			29	96,7	1	3,3		
	LN	23	76,7	7	23,3			27	90,0	3	10,0		
	SAYUR	20	66,7	10	33,3			27	90,0	3	10,0		
MALAM	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	21	70,0	9	30,0			21	70,0	9	30,0		
	SAYUR	18	60,0	12	40,0			18	60,0	12	40,0		

Pada menu hari keenam ini, hampir tidak ada masalah pada rasa maupun penampilan Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu VII menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 8.

Tabel 8**Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu VII**

MENU 7		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	24	80,0	6	20,0			24	80,0	6	20,0		
	SAYUR	9	30,0	21	70,0			6	20,0	24	80,0		
SIANG	LH	23	76,7	7	23,3			30	100,0				
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	30	100,0					30	100,0				
MALAM	LH	15	50,0	15	50,0			15	50,0	15	50,0		
	LN	15	50,0	15	50,0			15	50,0	15	50,0		
	SAYUR	22	73,3	8	26,7			30	100,0				

Menu VII ,70% responden menyatakan rasa tidak enak pada sayur yang disajikan pagi hari dan 60% responden juga menyatakan penampilan sayur tersebut tidak menarik. Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu VIII menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 9.

Tabel 9. Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu VIII

MENU 8		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			30	100,0				
SIANG	LH	22	73,3	8	26,7			22	73,3	8	26,7		
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	22	73,3	8	26,7			23	76,7	7	23,3		
MALAM	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	23	76,7	7	23,3			30	100,0				
	SAYUR	30	100,0					30	100,0				

Tidak ada masalah baik rasa dan penampilan pada menu ke-8.

Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu IX menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 10.

Tabel 10**Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu IX**

MENU 9		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	30	100,0					30	100,0				
SIANG	LH	15	50,0	15	50,0			24	80,0	6	20,0		
	LN	8	26,7	22	73,3					30	100,0		
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			30	100,0				
MALAM	LH	7	23,3	23	76,7			12	40,0	18	60,0		
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			30	100,0				

Masalah rasa dan penampilan ada pada menu lauk nabati yang disajikan pada siang hari dan menu lauk hewani yang disajikan pada malam hari.

Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu X menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 11.

Tabel 11**Gambaran sisa dan penampilan makanan Menu X**

MENU 10		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	22	73,3	8	26,7			30	100,0				
	SAYUR	3	10,0	27	90,0					30	100,0		
SIANG	LH	7	23,3	23	76,7			7	23,3	23	76,7		
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			22	73,3	8	26,7		
MALAM	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	15	50,0	15	50,0			15	50,0	15	50,0		
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			23	76,7	7	23,3		

Hampir 100% responden menyatakan tidak enak dan tidak menarik mengenai menu sayur yang disajikan pada pagi hari. Dan 76,7% responden menilai bahwa menu LH yang disajikan pada siang hari tidak enak dan tidak menarik.

Gambaran rasa dan penampilan makanan pada menu tanggal 31 menurut pendapat responden adalah seperti yang tersaji pada tabel 12.

Tabel 12**Gambaran sisa dan penampilan makanan tanggal 31**

MENU 31		RASA						PENAMPILAN					
		E	%	TE	%	STE	%	M	%	TM	%	STM	%
PAGI	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	22	73,3	8	26,7			30	100,0				
	SAYUR	23	76,7	7	23,3			21	70,0	9	30,0		
SIANG	LH	23	76,7	7	23,3			30	100,0				
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	30	100,0					30	100,0				
MALAM	LH	30	100,0					30	100,0				
	LN	30	100,0					30	100,0				
	SAYUR	30	100,0					30	100,0				

Tidak ada masalah rasa dan penampilan pada menu 31. hampir 100% menyatakan bahwa menu yang disajikan pada tanggal 31 berasa enak dan berpenampilan menarik.

Simpulan

Responden diambil dari kelas I, II dan III, yang tersebar di ruang merak, ruang penyakit dalam, ruang bedah dan ruang kebidanan. Berdasarkan metode Comstok, makanan yang meninggalkan sisa $\geq 75\%$ untuk hidangan lauk hewani adalah sebanyak sebanyak 9%, lauk nabati 3% dan sayur 18%. Dari satu siklus menu, persepsi responden terhadap rasa makanan yang disajikan rata-rata menjawab enak dan penampilan menarik. Namun masih ada beberapa lauk hewani (7 hidangan), lauk nabati (4 hidangan) dan sayur (6 hidangan) yang dirasa tidak enak dan berpenampilan tidak menarik oleh $\geq 50\%$ responden.

DAFTAR PUSTAKA

1. Dinarto, M. Tim Nutrisi, Gizi Medik Indonesia. Jakarta : Balai Penerbit FKUI. Volume 3. 2002:7-8.
2. Rahayuningsih,S. Tim Asuhan Nutrisi dalam Pelayanan Gizi Rumah Sakit Gizi Medik Indonesia. Jakarta : Balai Penerbit FKUI. Volume I, 2002: 12-3.
3. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Direktorat Jenderal Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta, Jakarta. 1991 : 104-35.
4. Almatsier, S. Penuntun Diet Edisi Baru. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 2004 : 24-27.
5. Almatsier, S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi.PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.2000: 45-70.
6. Spears,M. Vaden, A. Food Service Organization. A Managerial and Sistem Approach. Machmillan Publishing Co. New York. 1985 : 405-25.

7. Sudigdo S, Sofyan Ismael. Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis, Edisi Ke-2. CV Sagung Seto, Jakarta, 268 – 269.