

HUBUNGAN KEPUASAN PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN MENU SAYUR PADA PASIEN RAWAT INAP KELAS III DI RUMAH SAKIT KRISTEN MOJOWARNO

Karisma Dwi Anggraini¹, Rizka Mar'atus Sholichah²

^{1,2} Prodi D3 Gizi Akademi Gizi Karya Husada Kediri, riezka.ms@gmail.com, +62 823-3456-0300

ABSTRAK

Salah satu masalah pelayanan gizi yang sering dijumpai di rumah sakit antara lain banyaknya sisa makanan dari pasien rawat inap. Sisa makanan merupakan salah satu parameter untuk keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit serta dapat digunakan sebagai evaluasi standar makanan rumah sakit. Tingginya sisa makanan menyebabkan asupan makan yang tidak adekuat sehingga berdampak pada lamanya hari perawatan. Pada survey pendahuluan sisa makanan di Rumah Sakit Kristen Mojowarno mencapai 39,79% yang masih belum mencapai Standar Pelayanan Minimal ($\leq 20\%$). Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan kepuasan penampilan makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Jumlah sampel sebesar 28 dengan lama perawatan minimal 3 hari. Data yang dikumpulkan terkait penampilan makanan yaitu warna, bentuk, porsi, dan cara penyajian makanan yang diperoleh melalui kuisioner, serta data sisa makanan didapatkan dari metode *comstock*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *Rank Spearman* ($\alpha = 0,05$). Hasil analisis univariat rata-rata frekuensi sebaran sisa makanan menu sayur di ruang rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno sebesar 32,7%. Analisis bivariat menunjukkan ada hubungan kepuasan warna ($p = 0,022$), bentuk makanan ($p = 0,016$), porsi ($p = 0,045$), dan cara penyajian ($p = 0,032$) dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Apabila pasien puas dengan penampilan makanan menu sayur yang disajikan, maka semakin sedikit sisa makanan pada menu sayur.

Kata Kunci: Penampilan Makanan, Sisa Makanan, Kepuasan Pasien

ABSTRACT

One of the nutritional service problems in hospitals that often occurs is the amount of plate waste from patients. The plate waste can be used as an indicator of the nutritional service quality and also can be used to assess hospital food standards. The high plate waste causes inadequate food intake so that it has an impact on the length of treatment days. In the preliminary survey, the plate waste at Mojowarno Christian Hospital reached 39.79% which had not yet reached the Minimum Service Standards ($\leq 20\%$). The purpose of this research was to determine the connection between food appearance satisfaction and vegetable plate waste in third class inpatients room at Mojowarno Christian Hospital. This research is an observational study with a cross sectional approach. The number of samples was 28 with the duration of 3 days minimum treatment. The collected data related to the food appearance included the color, shape of the food, the portion, and the way of serving the food which was obtained through a questionnaire, as well as the data of waste food obtained from the *comstock* method. The data obtained were analyzed using the *Spearman Rank test* ($\alpha = 0.05$). The results of the univariate analysis of the average frequency of distribution of vegetable plate waste in third class inpatient room at Mojowarno Christian Hospital was 32.7%. Bivariate analysis showed that there was a connection between color satisfaction ($p = 0.022$), shape of food ($p = 0.016$), portion ($p = 0.045$), and presentation method ($p = 0.032$) with vegetable plate waste in third class inpatients at the Mojowarno Christian Hospital. If the patient is satisfied with the appearance of the food on the vegetable menu, there will be less plate waste on the vegetable menu.

Keywords: *Food Appearance, Plate Waste, Patient Satisfaction*

PENDAHULUAN

Masalah pelayanan gizi yang sering dijumpai di rumah sakit antara lain banyaknya sisa makanan dari pasien rawat inap, yang

artinya tujuan pelayanan gizinya kurang tepat sehingga sisa makanan yang disajikan perlu diukur dengan tujuan untuk mengetahui daya terima makanan yang telah disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa evaluasi sisa makanan

adalah metode yang digunakan dalam melakukan penilaian pelayanan gizi yang telah diberikan, khususnya pelayanan pada makanan (Depkes, 2011).

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tersisa di piring serta dibuang sebagai sampah yang dapat diaplikasikan sebagai tolak ukur keefektifan menu. Yang termasuk dalam parameter untuk keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit yaitu sisa makanan, dimana dampak dari sisa makanan dalam jumlah besar ($\geq 20\%$) pada pasien yaitu dapat terjadinya risiko malnutrisi yang menyebabkan pemulihan pasien lebih lama serta durasi pengobatan menjadi lama. Sisa makanan dapat diartikan tinggi apabila banyak pasien yang menyisakan sisa makanan $\geq 20\%$ (Rimporok dkk, 2019).

Adapun faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan adalah faktor internal dan eksternal. Faktor internal tersebut terdiri dari usia, gender, kebiasaan makan, kondisi mental (psikis), aktivitas fisik, keadaan khusus, gangguan pada pencernaan, serta pengobatan. Sedangkan faktor eksternal meliputi sikap petugas, waktu makan yang tidak tepat, lingkungan perawatan, makanan di luar rumah sakit, serta kualitas makanan (Moehyi, 1992; Aula, 2011).

Mutu makanan (kualitas makanan) merupakan evaluasi yang dilakukan pada produk akhir yang dikonsumsi dan merupakan karakteristik makanan. Mutu makanan (karakteristik makanan) yang disajikan dapat dinilai dari penampilan, rasa makanan, higienitas, dan penyajian makanan, dimana hal tersebut dapat memberikan rasa kepuasan dan keamanan pasien saat mengonsumsi makanan tersebut.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Nurhamidah (2019) diketahui sisa makanan lunak pada pasien rawat inap Rumah Sakit Umum Daerah Arosuka Solok memiliki hubungan yang nyata dengan penampilan makanan (*p-value* 0,005). Dari responden yang mengatakan penampilan makanan kurang menarik sebanyak 21 orang tidak menghabiskan makanan (70,00%) dibandingkan dengan 9 orang (30%) yang dapat menghabiskan makanan.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan di Rumah Sakit Kristen Mojowarno dengan

mengambil 4 sampel di setiap ruang kelas I, II, dan III diperoleh rerata sisa makanan biasa pasien ruang kelas I sebanyak 34,06% dengan rincian sisa makanan pokok 55,00%, lauk hewani 12,50%, lauk nabati 18,75, serta sayur sebesar 50,00%. Pada ruang kelas II hasil sisa makanan sebesar 37,50% dengan rincian sisa makanan pokok 31,25%, lauk hewani 31,25%, lauk nabati 50%, serta sayur 37,5%. Sedangkan untuk ruang kelas III hasil sisa makanan sebesar 47,81% dengan rincian sisa makanan pokok 43,75%, lauk hewani 18,75%, lauk nabati 55%, dan sayur 73,75%. Dari tiga ruang perawatan di Rumah Sakit Kristen Mojowarno, sisa makanan sebesar 39,79% yang artinya belum memenuhi Standar Pelayanan Minimal (SPM) yaitu sebesar $\leq 20\%$. Dari ketiga ruang kelas perawatan sisa makanan paling banyak yaitu pada ruang kelas III dan sebagian besar berada pada sisa makanan sayur.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan kepuasan penampilan makanan menu sayur dengan sisa makanan pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno serta diharapkan dapat meneruskan informasi yang berkenaan dengan pentingnya pelayanan gizi kepada pasien khususnya dalam konteks sisa makanan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian observasional menggunakan pendekatan *cross sectional*. Tempat dilakukannya penelitian ini yaitu di Rumah Sakit Kristen Mojowarno yang bertempat di Jl. Merdeka No. 59, Mojowarno, Jombang dengan sampel sebanyak 28 responden. Di bawah ini merupakan rumus untuk menentukan sampel (Rumus Slovin).

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$
$$n = \frac{30}{1+30(0,05)^2}$$
$$n = \frac{30}{1,075}$$
$$n = 27,9 \text{ (dibulatkan menjadi 28)}$$

Teknik *Quota sampling* digunakan dalam pengambilan sampel pada penelitian ini. Menurut Sugiyono (2010) *Quota sampling* yakni suatu teknik yang digunakan untuk menetapkan jumlah sampel dari populasi yang memiliki standar/kriteria khusus hingga jumlah yang diharapkan. Data terkait warna, bentuk, porsi,

dan cara penyajian yang merupakan parameter untuk menilai kepuasan diperoleh dengan wawancara langsung melalui kuisioner dan data sisa makanan diperoleh dari hasil pengamatan secara langsung dengan menggunakan metode *Comstock*. Penilaian penampilan makanan dikategorikan tidak puas (1), cukup puas (2), dan puas (3). Sedangkan untuk menilai sisa makanan dikategorikan sedikit (< 20%) dan banyak ($\geq 20\%$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik responden di Rumah Sakit Kristen Mojowarno Tahun 2022

No	Karakteristik	Jumlah	%
1.	Umur		
a.	20 – 35	7	25,0
b.	36 – 60	21	75,0
2.	Jenis Kelamin		
a.	Laki-laki	9	32,1
b.	Perempuan	19	67,9
Jumlah		28	100,0

Sumber: Data terolah, 2022

Dari tabel 1, responden umur 36-60 tahun memiliki proporsi tertinggi yaitu sebesar 75% dan responden paling banyak dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 19 orang (67,9%).

Tabel 2. Penilaian penampilan makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno

Sumber: Data terolah, 2022

Berdasarkan tabel 2, sebanyak 16 responden (32,1%) menyatakan puas terhadap warna makanan menu sayur di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Pendapat responden terkait bentuk makanan, 13 responden (46,4%) menyatakan puas dengan bentuk makanan menu sayur. Sebanyak 11 responden (39,3%) menyatakan puas dengan besar porsi menu sayur, dan sebanyak 16 responden (57,1%) yang menyatakan puas dengan cara penyajian makanan.

Tabel 3. Distribusi kategori sisa makanan menu sayur di Rumah Sakit Kristen Mojowarno

Kategori Sisa Makanan	Frekuensi	
	n	%
Banyak ($\geq 20\%$)	17	60,7
Sedikit (< 20%)	11	39,3
Total	28	100%

Sumber: Data terolah, 2022

Dari tabel 3, 17 orang (60,7%) yang diukur sisa makanannya menggunakan metode *comstock* sisanya $\geq 20\%$, sedangkan 11 orang (39,3%) sisa makanannya dalam kategori sedikit (<20%).

Tabel 4. Hubungan antara penampilan warna makanan dengan sisa makanan menu sayur pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno

Kategori Warna Makanan	Sisa Makanan				Total	p-value
	Banyak		Sedikit			
	n	%	n	%	n	%
Tidak puas	3	100	0	0,0	3	100
Cukup	1	68,7	5	31,3	16	100
Puas	1					
Puas	3	33,3	6	66,7	9	100
Total					28	100

Sumber: Data terolah, 2022

Hasil uji statistik diperoleh nilai ($p = 0,022$) dengan nilai $r = -0,431$ yang artinya terdapat hubungan warna makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Nilai $r = -0,431$ menunjukkan bahwa kekuatan hubungan termasuk sedang dengan arah hubungan

Aspek Penampilan Makanan	Penilaian						Jumlah
	Tidak puas		Cukup puas		Puas		
	n	%	n	%	n	%	
Warna	3	10,7	1	57,6	9	32,2	28
Bentuk	3	10,7	1	42,9	1	46,4	28
Besar Porsi	5	17,9	1	42,9	1	39,2	28
Cara Penyajian	1	3,6	1	39,3	1	57,1	28

negatif, yang dapat diartikan semakin baik tingkat warna makanan maka sisa makanan menu sayur akan semakin sedikit. Warna makanan merupakan rangsangan visual yang merupakan bagian dari penampilan makanan. Saat

menyajikan menu makanan yang baik, setidaknya harus menampilkan dua kombinasi warna agar merangsang indera penglihatan. Selain itu, perpaduan warna alami pada penyajian menu makanan memberikan sensasi yang dapat menggugah selera makan sehingga dapat menambah nafsu makan pasien.

Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian Ariyanti (2017) dengan nilai sig <0,05 yang menyiratkan adanya hubungan antara warna makanan dengan sisa makanan. Dalam penelitian lain yang dilakukan di RSHS Bandung oleh Munawar (2011), responden yang menganggap warna makanan tidak menarik meninggalkan lebih banyak makanan, sedangkan responden yang menganggap warna makanan yang menarik menghasilkan lebih sedikit sisa makanan.

Tabel 5. Hubungan penampilan bentuk makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno

Kategori Bentuk Makanan	Sisa Makanan				Total	p-value
	Banyak		Sedikit			
	n	%	n	%	n	%
Tidak puas	3	100	0	0,0	3	100
Cukup	9	75,0	3	25,0	12	100
Puas						
Puas	5	38,5	8	61,5	13	100
Total					28	100

Sumber: Data terolah, 2022

Hasil uji statistik diperoleh nilai ($p = 0,016$) dengan nilai $r = -0,45$, artinya terdapat hubungan bentuk makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Nilai $r = -0,45$ menunjukkan bahwa kekuatan hubungan termasuk sedang dengan arah hubungan negatif, dengan kata lain semakin baik bentuk makanannya semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan. Daya tarik suatu makanan dapat dilihat dari bentuk makanan yang disajikan, sehingga perlu diperhatikan cara pemotongan bahan makanan agar pasien tertarik dengan menu yang disajikan. Agar bentuk

makanan tetap menarik, maka harus disajikan dalam bentuk tertentu yang sesuai dengan potongan standar bahan makanan. Bentuk makanan yang menarik juga dapat meningkatkan nafsu makan pasien.

Hasil penelitian ini hampir sama dengan penelitian lain oleh Tanaka (1998) dan Mutyana (2011) mengenai daya terima makan pasien rawat inap yang dilihat dari sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Tangerang, dimana bentuk makanan memiliki hubungan yang nyata dengan sisa makanan pada pasien rawat inap.

Tabel 6. Hubungan penampilan porsi makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen

Kategori Porsi Makanan	Sisa Makanan				Total	p-value
	Banyak		Sedikit			
	n	%	n	%	n	%
Tidak puas	4	80,0	1	20,0	5	100
Cukup	9	75,0	3	25,0	12	100
Puas						
Puas	4	36,4	7	63,6	11	100
Total					28	100

Mojowarno

Sumber: Data terolah, 2022

Hasil uji statistik diperoleh nilai ($p = 0,045$) dengan nilai $r = -0,382$ yang menunjukkan adanya hubungan antara porsi makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Nilai $r = -0,382$ menunjukkan bahwa kekuatan hubungan termasuk lemah dengan arah hubungan negatif, dengan kata lain semakin baik porsi makanan yang disajikan semakin sedikit sisa makanan menu sayur. Porsi menu makanan yang disajikan harus disesuaikan dengan kebutuhan rata-rata pasien. Porsi makanan yang tidak sesuai dapat mempengaruhi penampilan makanan sehingga dapat berpengaruh terhadap sisa makanan. Apabila porsi makanan yang disajikan memiliki porsi besar kemungkinan nafsu makan pasien akan menurun,

sehingga diperlukan pemberian makanan porsi kecil namun sering.

Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Damayanti (2016) di Rumah Sakit Cengkareng tahun 2016 yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang nyata antara besar porsi sayur dengan sisa sayur.

Tabel 7. Hubungan penampilan cara penyajian makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit

Kategori Cara Penyajian	Sisa Makanan				Total	p-value
	Banyak		Sedikit			
	n	%	n	%	n	%
Tidak puas	1	100	0	0	1	100
Cukup	9	81,8	2	18,2	11	100
Puas	7	43,8	9	56,2	16	100
Total					28	100

Kristen Mojowarno

Sumber: Data terolah, 2022

Hasil uji statistik diperoleh nilai *p-value* = 0,032 dengan nilai *r* = -0,407, yang dapat diartikan bahwa terdapat hubungan cara penyajian makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. Nilai *r* = -0,407 menunjukkan bahwa kekuatan hubungan termasuk sedang dengan arah hubungan negatif, dengan kata lain, semakin baik makanan yang disajikan semakin sedikit makanan yang tersisa pada menu sayur. Cara penyajian makanan di Rumah Sakit Kristen Mojowarno menggunakan wadah terpisah pada tiap menu makanan yang disajikan sehingga hal tersebut menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi penampilan makanan. Semakin menarik penyajian makanan, semakin sedikit pula makanan yang tertinggal.

Hal tersebut memiliki persamaan dengan hasil penelitian Murjiwani (2013) menunjukkan *p* < 0,05 yang berarti ada hubungan yang nyata antara sisa makanan dengan cara penyajian nasi, lauk hewani, dan sayur. Semakin menarik penyajian

makanan, semakin sedikit sisa makanan. Penyajian makanan sangat mempengaruhi penampilan makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Kartini dan Primadona (2018) menyatakan bahwa metode penyajian makanan berkaitan dengan sisa makanan (*p* = 0,026). Semakin baik makanan disajikan, semakin sedikit makanan selingan yang tersisa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Analisis hubungan antara penampilan makanan menu sayur dengan sisa makanan pasien rawat inap kelas III Rumah Sakit Kristen Mojowarno menunjukkan bahwa ada hubungan warna, bentuk makanan, porsi makanan, dan cara penyajian makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno.

Saran

1. Untuk menurunkan sisa makanan agar terpenuhinya standar pelayanan minimum terkait penampilan makanan diperlukan keanekaragaman bahan pangan yang digunakan di setiap makanan yang akan disajikan ke pasien serta tetap memperhatikan penampilan makanan yang disajikan dengan cara mengikuti pelatihan ataupun seminar yang berkaitan dengan penyajian makanan. Salah satu web untuk pelatihan tersebut dapat diakses di www.bimtekpusdiklat.com
2. Sebaiknya untuk peneliti berikutnya diharapkan dapat meneliti terkait sisa makanan pada menu sayur di Rumah Sakit Kristen Mojowarno dan melihat faktor lainnya yang dapat mempengaruhi sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, D., Ronitawati, P., Hartati, L.S., (2017), Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang, *Jurnal Nutrire Diaita*, Vol 9(1) hal 13-20
- Ariyanti, V., Widyaningsih, E.N., Rauf, R., (2017), Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr.

- Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen, *Jurnal Kesehatan*, Vol 10(1) hal 17-25
- Aula, L.E., (2011), Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta
- Dewi, L.S., (2015), Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang, Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember
- Himma, F., (2018), Hubungan Peran Keluarga dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pasien pada Menu Makanan Lunak di RSUD Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri, Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Kemendes RI, (2015), *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*, Jakarta: Direktur Jenderal Bina Upaya Kesehatan
- Masturoh, I dan Nauri Anggita T, (2018), Metodologi Penelitian Kesehatan, Bahan Ajar Rekam Medis dan Informasi Kesehatan (RMIK), Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Murjiwani, E., (2013), Faktor-faktor Eksternal Yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawat Inap RSUD Salatiga, Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Mutyana, L., (2011), Faktor-faktor Penyebab Sisa Makanan Penderita Rawat Inap di Rumah Sakit Ibu dan Anak Budiasih Serang Tahun 2011, Skripsi, Jurusan Ilmu Kesehatan Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Jakarta
- Nurhamidah, Yensasnidar, Manora, E., (2019), Hubungan Penampilan, Rasa, dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok, *Journal of Sainstek*, Vol 11(2) hal 56-64
- Puruhita, N., Hagnyonowati, Adianto, S., Murbawani, E.S., Ardiaria, M., (2014), Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang, *JNH*, Vol 2(3)
- Puspita, D.K., dan Rahayu, S.R., (2011), Faktor-faktor Yang Berhubungan dengan Perilaku Menyisakan Makanan Pasien Diit Diabetes Mellitus, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 6(2) hal 120-126
- Qurrota'yun, S., (2021), Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Moewardi, Naskah Publikasi, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Rahmadani, R.S., (2018), Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak dan Besar Biaya yang Terbuang pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 di Rumah Sakit Dr. Reksodiwiryo Padang Tahun 2018, Skripsi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., Satrijawati, Tuty., (2019), Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019, *CHMK Health Journal*, Vol 3(3) hal 56-61
- Ronitawati, P., Puspita, M., Citra, K., (2018), Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017, *Health Science Growth (HSG) Journal*, Vol 3(1) hal 57-76
- Rusmini, (2014), Dasar dan Jenis Ilmu Pengetahuan, *Jurnal Edu-Bio*, Vol 5
- 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*, Vol 5(1) hal 51-61
- Tim AKZI KH Kediri, (2020), Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah Akademi Gizi Karya Husada Kediri.