

# **SKRIPSI**

## **ANALISIS BIAYA YANG HILANG AKIBAT SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**



**OLEH**

**NAMA : VIRA TRIASYA**

**NIM : 10021281924039**

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

# **SKRIPSI**

## **ANALISIS BIAYA YANG HILANG AKIBAT SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)  
Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : VIRA TRIASYA

NIM : 10021281924039

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2023**

**GIZI**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**Skripsi, 25 Mei 2023**

**Vira Triasya : Dibimbing oleh Indah Yuliana, S.Gz., M.Si**

**ANALISIS BIAYA YANG HILANG AKIBAT SISA MAKANAN PASIEN DI  
RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**

X + 54 Halaman, 6 Tabel, 4 Lampiran

### **ABSTRAK**

Adanya makanan yang tersisa oleh pasien dapat memberikan dampak bagi kebutuhan gizi pasien yang tidak tercukupi dengan baik serta dapat menyebabkan adanya kerugian ekonomi karena makanan yang tersisa terbuang secara sia-sia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis biaya yang hilang akibat sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan *Cross Sectional*. Populasi pada penelitian ini adalah sisa makanan dari semua pasien rawat inap kelas III pada Bulan Februari 2023 yang dirawat di ruang rawat inap Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang dan mendapatkan bentuk makanan nasi biasa dengan diet TETP. Sampel didapatkan dengan cara *purposive sampling* yaitu seluruh subjek yang sesuai dengan kriteria inklusi dimasukkan dalam penelitian. Pada penelitian ini, data sisa makanan diukur dengan teknik penaksiran (*visual Comstock*) menggunakan instrument comstock 7 poin. Hasil penelitian diperoleh rata-rata biaya sisa makanan pada menu makan siang selama siklus 10 hari yaitu Rp32.387,96 atau sebesar Rp1.079,59 yang berkontribusi terhadap kerugian ekonomi sebesar 11,73% dari biaya permenu makan siang.

Kata kunci: sisa makanan, biaya sisa makanan, kerugian ekonomi

Daftar Pustaka: 19 (2004 – 2023)

**NUTRITION**  
**FACULTY OF PUBLIC HEALTH**  
**SRIWIJAYA UNIVERSITY**

*Undergraduate Thesis, May 15<sup>th</sup>, 2023*

*Vira Triasya : Directed by Indah Yuliana, S.Gz., M.Si*

**ANALYSIS OF THE COST OF THE REMAINING FOODS OF PATIENTS IN  
THE HOSPITAL OF DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**

***X + 54 Pages, 6 Tabel, 4 Attachment***

**ABSTRACT**

*The presence of the remaining nutrients by the patient can affect the nutritional needs of the patient who are not adequately satisfied and can lead to economic losses because of the food remains wasted in vain. The aim of this study is to analyze the costs lost due to the remaining food of the nursing patient in the General Hospital Center Dr. by Mohammad Hoesin. This research uses the type of descriptive research with a cross-sectional approach. The population in this study was the food residue of all class III hospitalized patients in February 2023 who were treated in the hospitalization room of the General Hospital Center. Mohammad Hoesin Palembang and get the usual form of rice food with the TETP diet. Samples are obtained by purposive sampling, which means that all subjects that meet the inclusion criteria are included in the research. In this study, food residue data was measured using the Comstock visual measurement technique using a 7-point comstock instrument. The results of the study obtained the average cost of food residues on the lunch menu during the 10-day cycle is Rp32.387,96 or Rp1.079,59 which contributes to the economic loss of 11.73% of the cost of lunch menus.*

*Keywords: food waste, food waste costs, economic losses*

*Literature: 19 (2004 – 2023)*

Indralaya, 25 Mei 2023

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Gizi



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM  
NIP. 198804102019032018

Pembimbing,



Indah Yuliana, S.Gz., M.Si  
NIP. 198804102019032018

## LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat sejujur-jujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 25 Mei 2023

Yang Bersangkutan,



Vira Triasya

NIM. 10021281924039


## HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Biaya yang Hilang akibat Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang” telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Mei 2023.



Indralaya, 25 Mei 2023

Tim Penguji Skripsi

**Ketua :**

1. Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO (  )  
NIP. 199296152019032020

**Anggota :**

2. Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz (  )  
NIP. 199203082022032012  
3. Indah Yuliana, S.Gz., M.Si (  )  
NIP. 198804102019032018

Indralaya, 25 Mei 2023

**Mengetahui,**  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM  
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi Gizi

  
Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM  
NIP. 198804102019032018

## HALAMAN PENGESAHAN

### ANALISIS BIAYA YANG HILANG AKIBAT SISA MAKANAN PASIEN DI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

### SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

VIRA TRIASYA

10021281924039

Indralaya, 25 Mei 2023

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Dr. Misnanarti, S.KM., M.KM  
NIP. 197606092002122001

Pembimbing,



Indah Yuliana, S.Gz., M.Si  
NIP. 198804102019032018

## RIWAYAT HIDUP

Nama : Vira Triasya  
NIM : 10021281924039  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
TTL : Banyuasin, 16 April 2002  
Alamat : Dusun IV, RT/RW 04/016, Desa Lubuk Lancang, Banyuasin  
No. Telp/HP : 081532979210  
Email : [viratriasya16@gmail.com](mailto:viratriasya16@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

1. 2007 – 2013 : SDN 06 Suak Tapeh
2. 2013 – 2016 : SMPN 1 Suak Tapeh
3. 2016 – 2019 : SMAN PLUS 2 Banyuasin III
4. 2019 – 2023 : S1 Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya

### Riwayat Organisasi

1. Sekretaris Manager SOCESTER Badan Otonom *English and Study Club* FKM UNSRI Periode 2020 – 2021.
2. Staff Departemen Hubungan Eksternal Himpunan Keluarga Gizi FKM UNSRI Periode 2020 – 2021.



## KATA PENGANTAR

Dengan segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Biaya yang Hilang akibat Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang**” sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi.

Mulai dari pengajuan judul sampai selesai penulisan skripsi ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak di bawah ini yang telah banyak membantu :

1. Allah SWT yang telah memberikan segala nikmat dan pertolongan-Nya.
2. Ibu Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku Koordinator Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Indah Yuliana, S. Gz., M.Si selaku dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, waktu, serta dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.PH., AIFO dan Ibu Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz., selaku dosen penguji 1 dan penguji 2 yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun dalam penulisan skripsi ini.
6. Para Dosen dan Jajaran Civitas Akademika Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama masa perkuliahan.
7. Kepala Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin, Ibu Maya Ija, S.ST., M.PH., RD beserta seluruh staff pegawai yang telah bersedia menerima dan mengarahkan penulis dalam menjalankan penelitian.
8. Kepada kedua orang tua, Papa dan Mama atas segala doa, rida, dan dukungannya kepada saya.
9. Muhammad Fajriansyah yang sedikit banyak berperan dalam memberi mimpi,

menemani dan membantu dalam penulisan skripsi ini.

10. Sahabat dari maba, Hanun, Cecek, dan Melin yang telah memberi warna dan mengukir cerita selama perkuliahan, serta Chelline yang telah membantu proses penelitian.
11. Kepada diri sendiri, walau terkadang lelah terima kasih karena selalu bertahan.
12. Teman-teman Prodi Gizi tahun 2019 yang telah kebersamai proses perkuliahan.
13. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan masukan, saran, serta dukungan sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan akhir ini.

Dalam penulisan skripsi ini penulis sadar bahwa terdapat kekurangan serta keterbatasan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk karya-karya yang lebih baik dan bermanfaat. Semoga tugas laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Palembang, 19 Mei 2023



Penulis,

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	4
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>ARTIKEL YANG TELAH DIPUBLIKASI.....</b>	<b>6</b>
2.1 Artikel Yang Telah Dipublikasi.....	6
<b>BAB III.....</b>	<b>14</b>
<b>PEMBAHASAN HASIL RISET .....</b>	<b>14</b>
3.1 Keterbatasan Penelitian.....	14
3.2 Pembahasan .....	14
3.2.2 Analisis Kerugian Ekonomi akibat Sisa Makanan Pasien di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang .....	24
<b>BAB IV .....</b>	<b>27</b>

<b>PENUTUP</b> .....	<b>27</b>
6.1 Kesimpulan .....	27
6.2 Saran .....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>29</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pokok.....	17
Tabel 3.2 Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Lauk Hewani .....	18
Tabel 3.3 Analisis Kerugian Ekonomi dari lauk Nabati .....	19
Tabel 3.4 Analisis Kerugian dari Sisa Sayur .....	20
Tabel 3.5 Analisis Kerugian dari Sisa Makanan Tambahan TETP .....	21
Tabel 3.6 Analisis Kerugian Ekonomi dalam Siklus 10 Hari .....	23

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian

Lampiran 2 Formulir Metode Taksiran Visual Skala Comstock

Lampiran 3 Harga Per Menu Makanan

Lampiran 4 Jumlah Pasien Rsup Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Lampiran 5 Daftar Harga Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Lampiran 6 Kaji Etik Penelitian

Lampiran 7 Surat Selesai Penelitian

Lampiran 8 LoA Penerbitan Jurnal

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu institusi pokok dalam sistem penyediaan makanan di rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan rumah sakit. Penyelenggaraan makanan rumah sakit harus diatur untuk memenuhi kebutuhan diet pasien sekaligus berkualitas, sesuai anggaran, aman, dan dapat diterima oleh konsumen (Kemenkes, 2013).

Banyaknya sisa makanan pasien merupakan salah satu tanda kinerja penyelenggaraan makanan rumah sakit (Febri *et al.*, 2018). Jika makanan yang disediakan untuk pasien dapat dimakan seluruhnya tanpa sisa, maka dapat menjadi tolak ukur bagi penyelenggaraan makanan rumah sakit telah berhasil dalam mengatur pelayanan makanannya. Salah satu indikasi dalam menilai pelayanan gizi adalah persentase makanan yang tidak dikonsumsi okeh pasien, persentase tersebut adalah  $\leq 20\%$  berdasarkan dengan Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit.

Keberadaan sisa makanan pasien dapat berpengaruh terhadap kebutuhan gizi pasien yang tidak terpenuhi dengan baik. Asupan kecukupan gizi pasien berpengaruh terhadap lama perawatan di rumah sakit karena membantu fase penyembuhan penyakit. Selain itu, makanan yang terbuang sia-sia dapat mengakibatkan kerugian karena adanya pemborosan biaya. Kerugian ekonomi dari makanan yang tersisa oleh pasien sangat signifikan. 20-40% dari dana keseluruhan rumah sakit diserap oleh penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kemenkes, 2013). Oleh karena itu, penting untuk secara akurat memperkirakan biaya penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk memastikan efektivitas, efisiensi, dan menghindari pemborosan biaya untuk makanan yang tidak dikonsumsi dalam jumlah berlebihan. Pencatatan

kuantitas makanan yang bersisa oleh pasien merupakan salah satu indikator penilaian kualitas pelayanan gizi rumah sakit yang berguna. (Dewi and Djokosujono, 2022).

*The 2021 National Food Waste Baseline* melaporkan bahwa sejumlah besar limbah makanan di Australia dihasilkan dari pelayanan penyelenggaraan makanan rumah sakit (Collins and Porter, 2023). Penelitian-penelitian yang dilakukan sebelumnya membuktikan bahwa jumlah sisa makanan di rumah sakit masih dalam nilai persentase yang besar, seperti penelitian yang dilakukan di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo oleh Dewi (2022) menunjukkan hasil sisa makanan lunak di waktu malam pada persentase 66,2% dengan rata-rata kerugian ekonomi sebesar Rp4.035,92/orang atau Rp104.590.866,80/tahun.

Hasil penelitian sisa makanan yang dilakukan oleh Wirasamadi (2015) di RSUP Sanglah Denpasar menunjukkan sisa makanan biasa pasien dengan rata-rata sebesar 14,79% dengan biaya sisa makanan yang hilang sehari rata-rata sebesar Rp2.939 per pasien.. Penelitian yang dilakukan Febri (2018) makanan biasa yang tersisa oleh pasien rata-rata menghasilkan 17.1% dengan besar biaya terbuang percuma rata-rata sebesar Rp1521,- per plato makanan. Penelitian sisa makanan rumah sakit yang dilakukan oleh Umihani (2015) di RSUD Dr. Adhyatma Semarang memberikan hasil dari total gram sisa makanan adalah sebanyak 62% dengan kerugian biaya yang hilang dari sisa makanan tersebut sejumlah Rp1.855.845,00 atau 35% dari total sisa makanan yang didistribusikan.

Beberapa faktor internal dalam diri pasien, diantaranya adalah nafsu makan, dapat menyebabkan terdapatnya sisa makanan oleh pasien. Ketidaknyamanan dan ketakutan yang ditimbulkan oleh penyakit pasien dapat membuatnya merasa putus asa, yang pada akhirnya dapat mendorong hilangnya nafsu untuk makan. Kemampuan pasien untuk mengonsumsi makanan yang diberikan kepada mereka juga dapat dipengaruhi oleh berbagai aktor seperti kelemahan fisik, penyakit gastrointestinal, kebiasaan dan pola



makan, serta faktor sosial budaya yang mendorong sikap dan preferensi terhadap makanan (Moehyi dalam Febri (2018)).

Ruang rawat inap Kelas I, II, III, VIP, VVIP, dan President Suite tersedia di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin, yang merupakan rumah sakit tipe A. Statistik Bed Occupation Rate (BOR) menunjukkan bahwa tempat tidur rumah sakit banyak digunakan, hal ini menunjukkan bahwa banyak pasien dirawat di RSUP Dr. Mohammad Hoesin. Akibatnya, akan ada penyesuaian anggaran biaya terkait dengan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Siklus menu 10 hari dirancang untuk makanan kelas I, kelas II, kelas III, VIP, VVIP, dan President Suite di RSUP Dr. Mohammad Hoesin.

Penelitian tentang biaya yang hilang akibat sisa makanan rumah sakit belum pernah dilakukan di RSUP Dr. Mohammad Hoesin. Analisis biaya sisa makanan penting untuk dinilai karena dapat menjadi acuan dalam meningkatkan sistem penyelenggaraan makan di rumah sakit. Penelitian ini dilakukan selama siklus 10 hari pada waktu makan siang, hal ini searah pada hasil penelitian Lestari (2021) yang menunjukkan di waktu makan sisa makanan siang lebih tinggi dibandingkan dengan sisa makanan di waktu makan pagi dan malam. Berdasarkan data tersebut, peneliti ingin menganalisis biaya yang hilang akibat sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah penelitian ini berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan yaitu “Bagaimana analisis biaya yang hilang akibat sisa makanan pasien di RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Menganalisis biaya yang hilang akibat sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- A. Mengidentifikasi gambaran sisa makan pasien pada siklus menu 10 hari makan siang di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang.
- B. Menghitung estimasi biaya yang disebabkan oleh adanya sisa makanan pasien yang terbuang sia sia.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **A. Bagi Mahasiswa**

Memberikan pengetahuan dan gambaran sisa makanan pasien terhadap biaya makan pasien pada penyelenggaraan makanan rumah sakit.

#### **B. Bagi Instansi**

Dapat digunakan dalam mengembangkan ilmu di bidang gizi terutama dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit tentang gambaran sisa makanan terhadap biaya makan di rumah sakit.

#### **C. Bagi rumah sakit**

Dengan mengetahui biaya sisa makanan pasien diharapkan dapat membantu rumah sakit dalam evaluasi pengelolaan mutu pelayanan gizi dan mengoptimalkan biaya makan pasien.

### **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

#### **1.5.1 Lingkup Lokasi**

Lokasi penelitian ini dilakukan di Instalasi gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

#### **1.5.2 Lingkup Waktu**

Penelitian ini dilakukan sejak dikeluarkannya surat izin penelitian oleh Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

### **1.5.3 Lingkup Materi**

Lingkup materi pada penelitian ini akan berfokus pada sisa makanan dan biaya makan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. . (2020) ‘Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Gresik’, *Journal Of Health Science And Prevention*, 4(1), pp. 51–57.
- Ari, H. and Srimati, M. (2021) ‘Hubungan Faktor Makanan dan Lingkungan dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Dewasa Kelas 2 dan 3 Ruang Rawar Inap Rumah Sakit Graha Permata Ibu Kota Depok’, *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan*, 1(1), pp. 22–29.
- Collins, J. and Porter, J. (2023) ‘*Quantifying Waste and Its Costs in Hospital Foodservices*’, *Nutrition and Dietetics*, (July 2022), pp. 1–9. doi: 10.1111/1747-0080.12796.
- Dewi, M. K. and 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), p. 34. doi: 10.20884/1.jgipas.2022.6.1.5501.
- Djamaluddin Mihir, Prawirohartono P endy, I. P. (2005) ‘Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Dengan Makanan Biasa’, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1 NO 3.
- Fadilla, C., Rachmah, Q. and Juwariyah, J. (2020) ‘Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo’, *Amerta Nutrition*, 4(3), p. 198. doi: 10.20473/amnt.v4i3.2020.198-204.
- Fatkurohman, F., Lestari, Y. N. and Torina, D. T. (2017) ‘Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016 (Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Diet Di Rs Holistik)’, *Gizi Indonesia*, 40(1), p. 1. doi: 10.36457/gizindo.v40i1.218.

- Febri, B. W. S. *et al.* (2018) 'Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Mataram yang Mendapatkan Makanan Biasa', *Jurnal Gizi Prima*, 3(1), pp. 28–34.
- Kemenkes, R. (2013) 'PGRS 2013.pdf', p. 92.
- Kemenkes, RI nomor 129. (2008) 'Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit'. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kusumayanti, I. G. A., Hadi, H. and Susetyowati (2004) 'Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kejadian Malnutrisi Pasie', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1), pp. 9–17.
- Lestari, P. and Marlina, Y. (2021) 'Gambaran Sisa Makanan Pasien di Rsud Petala Bumi Provinsi Riau', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(1), p. 28. doi: 10.32807/jgp.v6i1.245.
- Mumpuni, E. and Saniyah, M. (2021) 'Analisis *Food Waste* Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik', *Ghidza Media Jurnal*, 3(1), p. 202. doi: 10.30587/ghidzamediajurnal.v3i1.3106.
- Notoatmodjo, S. (2010) 'Metodologi Penelitian Kesehatan Notoatmodjo S, editor', *Jakarta: PT. Rineka Cipta*, pp. 139–142.
- Ronitawati, P. *et al.* (2021) 'Hubungan Tingkat Kepuasan dan Kualitas Pelayanan Makanan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi yang Hilang pada Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta', *Gizi Indonesia*, 44(1), pp. 77–86. doi: 10.36457/gizindo.v44i1.527.
- Suhendra Adi (2022) 'Determinan Dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas 3 Penyakit Dalam Rumah Sakit Haji Medan Tahun 2019', pp. 1–23.
- Tanuwijaya Laksmi, Sembiring Lydia, D. C. (2018) 'Sisa Makanan Pasien Rawat

Inap: Analisis Kualitatif', *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 1(1), pp. 23–34. Available at: [kalteng.litbang.pertanian.go.id](http://kalteng.litbang.pertanian.go.id).

Umihani, A. and Pramono, A. (2015) 'Analisis Biaya Yang Hilang Dari Sisa Makanan Pasien Di Rsud Dr. Adhyatma, Mph', *Journal of Nutrition College*, 4(1), pp. 18–23. doi: 10.14710/jnc.v4i1.8616.

Wirasamadi, N. L. P. *et al.* (2015) 'Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali', *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), pp. 88–95.