



**HUBUNGAN NAFSU MAKAN, BESAR PORSI, DAN RASA  
MAKANAN, SERTA FAKTOR LINGKUNGAN, DENGAN SISA  
MAKAN SIANG PASIEN RAWAT INAP DI RUANG  
ANGGREK RSU BUNDA PALEMBANG**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**NAMA : DESERA AYU NABELLA  
NIM : 10011381419156**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2018**



**HUBUNGAN NAFSU MAKAN, BESAR PORSI, DAN RASA  
MAKANAN, SERTA FAKTOR LINGKUNGAN, DENGAN SISA  
MAKAN SIANG PASIEN RAWAT INAP DI RUANG  
ANGGREK RSU BUNDA PALEMBANG**

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar (S1)  
Sarjana Kesehatan Masyarakat Pada Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya

**OLEH**

**NAMA : DESERA AYU NABELLA  
NIM : 10011381419156**

**PROGRAM STUDI ILMU KESEHATAN MASYARAKAT (S1)  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2018**

**GIZI MASYARAKAT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
Skripsi, 17 Juli 2018**

**Desera Ayu Nabella**

**Hubungan Nafsu Makan, Besar Porsi, dan Rasa Makanan, serta Faktor Lingkungan dengan Sisa Makan Siang Pasien Rawat Inap Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang**

xvi + 93 halaman, 22 tabel, 11 bagan, 10 lampiran

**ABSTRAK**

Makanan yang tersisa masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Adanya sisa makanan pasien di rumah sakit mengakibatkan asupan gizi pasien tidak adekuat. Akibatnya, pasien mengalami malnutrisi gizi dan berdampak pada lamanya masa perawatan di rumah sakit serta meningkatnya morbiditas dan mortalitas pasien. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan rumah sakit tersebut. Jenis dari penelitian ini adalah penelitian analitik dan menggunakan desain studi *Cross Sectional* dengan jumlah sampel sebanyak 42 orang. Teknik Pengambilan sampel secara *purposive sampling*. Data kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan diagram batang serta narasi untuk menginterpretasikan data tersebut. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata sisa makan siang yaitu 16,4%, nafsu makan baik sebesar 83%, besar porsi sesuai sebesar 93%, rasa makanan cukup enak sebesar 79%, alat makan menarik sebesar 82%, pasien cukup sering mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit sebesar 65%. Ada hubungan antara nafsu makan ( $p=0,0040$ ), alat makan ( $p=0,000$ ), dan makanan dari luar rumah sakit ( $p=0,000$ ) dengan sisa makan siang. Tidak ada hubungan antara besar porsi ( $p=0,999$ ) dan rasa makanan ( $p=0,072$ ) dengan sisa makan siang. Disimpulkan bahwa sisa makan siang di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang termasuk dalam kategori sedikit dan sesuai dengan standar pelayanan minimal rumah sakit. Saran penelitian ini sebaiknya pihak rumah sakit perlu melakukan perubahan atau modifikasi menu untuk menghindari kebosanan pasien terhadap makanan yang disajikan di rumah sakit.

Kata Kunci : Nafsu Makan, Besar Porsi, Rasa Makanan, Alat Makan, Sisa Makanan

**PUBLIC NUTRITION  
FACULTY OF PUBLIC HEALTH  
SRIWIJAYA UNIVERSITY  
Thesis, July 17th 2018**

**Desera Ayu Nabella**

**Relationship of Appetite, Portion Size, Food Taste, and Environmental Factors with Inpatient Lunch Waste at Anggrek Room of RSU Bunda Palembang**

xvi + 93 pages, 22 tables, 11 charts, 10 appendixs

**ABSTRACT**

Food waste is still often found in various hospitals in Indonesia. The presence of patient food waste in the hospital resulted in inadequate nutrition of the patient. As a result, the patient suffers from malnutrition and affects the length of hospital stay and increased patient morbidity and mortality. Therefore it is necessary to do research on the factors that influence the occurrence of hospital food waste. The type of this research is analytic research and use Cross Sectional study design with total sample of 42 persons. Sampling technique by purposive sampling. The data are then presented in the form of tables and bar charts and narratives to interpret the data. The results showed the average of lunch waste that is 16,4%, appetite good 83%, portion size according to equal to 93%, food taste good equal to 79%, interesting cutlery equal to 82%, patient quite often consume food from out of the hospital by 65%. There was an relationships between appetite ( $p = 0,0040$ ), cutlery ( $p = 0,000$ ), and food from outside the hospital ( $p = 0,000$ ) with lunch waste. There was no relationships between portion size ( $p = 0,999$ ) and food taste ( $p = 0,072$ ) with lunch waste. It can be concluded that the lunch waste at Anggrek Room of RSU Bunda Palembang included in the category of few and in accordance with hospital minimum service standard. Suggestions of this research should the hospital need to make changes or modifications to avoid the boredom of the patient to the food served in the hospital.

Keywords : Appetite, Portion Size, Food Teste, Cutlery, Food Waste

## HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, Juli 2018

Yang Bersangkutan,



Desera Ayu Nabella

NIM. 10011381419156

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini dengan judul “Hubungan Nafsu Makan, Besar Porsi, dan Rasa Makanan, serta Faktor Lingkungan dengan Sisa Makan Siang Pasien Rawat Inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang” telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada 2 Agustus 2018 dan telah diperbaiki, diperiksa serta disetujui sesuai dengan masukan Panitia Ujian Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Indralaya, Agustus 2018

### Panitia Ujian Skripsi

#### Ketua :

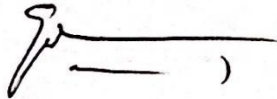
1. Fatmalina Febry, S.K.M., M.Si  
NIP. 197802082002122003

(  )

#### Anggota :

2. Ditia Fitri Arinda, S.Gz., M.Ph  
NIP. 199005052016072201
3. Elvi Sunarsih, S.K.M., M.Kes  
NIP. 197806282009122004
4. Anita Rahmiwati, S.P., M.Si  
NIP. 198305242010122002

(  )

(  )

(  )

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Sriwijaya



Iwan Sia Budi, S.K.M., M.Kes  
NIP. 197712062003121003

## LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Hubungan Nafsu Makan, Besar Porsi, dan Rasa Makanan, serta Faktor Lingkungan dengan Sisa Makan Siang Pasien Rawat Inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang” telah disetujui untuk diujikan pada tanggal 2 Agustus 2018.

Indralaya, Juli 2018

**Pembimbing :**

1. Anita Rahmiwati, S.P., M.Si  
NIP. 198305242010122002

(  )

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Desera Ayu Nabella  
NIM : 10011381419156  
Tempat dan Tanggal Lahir : Palembang, 26 Desember 1996  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Jalan Sultan Muhammad Mansyur No.1024 RT.12  
RW.04 Kelurahan Bukit Lama, Kecamatan Ilir  
Barat I, Palembang, Sumatera Selatan

Nama Orang Tua

Ayah : Ir. Agus Herman  
Ibu : Marnayati, A.md.  
No. Telepon : 085273837879  
E\_mail : deseranabella@gmail.com

### **Riwayat Pendidikan**

2014-2018 : Dept. Gizi Masyarakat Fakultas Kesehatan  
Masyarakat Universitas Sriwijaya

2011-2014 : SMA Negeri 10 Palembang

2008-2011 : SMP Negeri 18 Palembang

2002-2008 : SD Negeri 09 Palembang

2001-2002 : TK Dharma Wanita PDAM Palembang



## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Hubungan Nafsu Makan, Besar Porsi, dan Rasa Makanan, serta Faktor Lingkungan dengan Sisa Makan Siang Pasien Rawat Inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang Tahun 2018”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan dan sumbangan pemikiran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Iwan Stia Budi, S.K.M., M.Kes., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Anita Rahmiwati, S.P., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, pikiran dan perhatian untuk memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesaikannya skripsi ini.
3. Direktur Rumah Sakit Umum Bunda Palembang, Kepala Diklat Rumah Sakit Umum Bunda Palembang dan Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Bunda Palembang atas ijinnya sehingga saya dapat melakukan penelitian kepada pasien dengan lancar.
4. Kedua orang tua tercinta, Ir. Agus Herman dan Ibu Marnayati A.Md yang tidak pernah putus asa dalam melafalkan do'a dan dzikir keridhoan, cinta kasih, kesabaran, dan pengorbanannya selama ini.
5. Saudara-saudaraku R. Gusti Prima Dyora, R. Wendi Febrianda, Alfi Astra Ryanda, dan Kharisa Ayu Nadia yang selalu memberikan dukungan.
6. Keluarga Besar R.H.M Arif atas segala perhatian, do'a, serta motivasi.
7. Sahabat seperjuanganku Destri Rahmawati, Rizka Meylinda, Rizka Utari, dan Henni Yuriska yang selalu berbagi kebahagiaan dan kesedihan selama menjalankan perkuliahan dan penyelesaian skripsi ini.
8. Sahabat-sahabatku yang lainnya, 3C, Geng Kuda, Geng Menye, D3M, DIseraby, atas segala do'a dan bantuannya dalam bentuk apapun.

9. Dept. Gizi Masyarakat angkatan 2014 serta teman-teman lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak. Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Palembang, Juli 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	v
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>BAB I       PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1. Tujuan Umum.....	6
1.3.2. Tujuan Khusus.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1. Manfaat Bagi Penulis.....	7
1.4.2. Manfaat Bagi Institusi Rumah Sakit.....	7
1.4.3. Manfaat Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat....	7
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.....	7
<b>BAB II       TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.....	8
2.2. Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	9
2.3. Bentuk-Bentuk Makanan di Rumah Sakit.....	10
2.3.1. Makanan Biasa.....	10
2.3.2. Makanan Lunak.....	10
2.3.3. Makanan Saring.....	10
2.3.4. Makanan Cair.....	11

2.4.	Sisa Makanan.....	11
2.5.	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan.....	12
2.5.1.	Faktor Internal.....	12
	A. Keadaan Psikis.....	13
	B. Keadaan Fisik.....	13
	C. Kebiasaan Makan.....	14
	D. Umur.....	15
	E. Jenis Kelamin.....	16
	F. Keadaan Khusus.....	16
	G. Gangguan Pencernaan.....	17
	H. Faktor Pengobatan.....	18
2.5.2.	Faktor Eksternal.....	18
	A. Penampilan Makanan.....	18
	B. Rasa Makanan.....	22
	C. Variasi Menu.....	25
2.5.3.	Faktor Lingkungan.....	25
	A. Jadwal atau Waktu Pemberian Makan.....	25
	B. Makanan dari Luar Rumah Sakit.....	26
	C. Alat Makan.....	27
	D. Penyaji atau Pramusaji Makanan.....	27
2.6.	Metode Pengukuran Sisa Makanan.....	28
	2.6.1. Metode Penimbangan Sisa Makanan.....	28
	2.6.2. Metode Visual.....	30
2.7.	Kerangka Teori.....	32
2.8.	Penelitian Terkait.....	33
<b>BAB III</b>	<b>KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL</b>	
3.1.	Kerangka Konsep.....	36
3.2.	Definisi Operasional.....	37
3.3.	Hipotesis.....	40
<b>BAB IV</b>	<b>METODE PENELITIAN</b>	
4.1.	Desain Penelitian.....	41
4.2.	Populasi dan Sampel Penelitian.....	41

4.3.	Jenis, Cara, dan Alat Pengumpulan Data.....	43
4.3.1.	Jenis Data.....	43
	A. Data Primer.....	43
	B. Data Sekunder.....	43
4.3.2.	Cara dan Alat Pengumpulan Data.....	43
4.4.	Pengolahan Data.....	44
4.5.	Uji Validitas & Reliabilitas.....	48
4.5.1.	Uji Validitas.....	48
4.5.2.	Uji Reliabilitas.....	49
4.6.	Analisis dan Penyajian Data.....	50
<b>BAB V</b>	<b>HASIL PENELITIAN</b>	
5.1.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	52
5.1.1.	Sejarah.....	52
5.1.2.	Visi, Misi, Motto, Falsagah Pelayanan, Nilai Pelayanan dan Tujuan Pelayanan.....	52
5.1.3.	Struktur Organisasi.....	54
5.1.4.	Sumber Daya Manusia.....	54
5.1.5.	Jenis Pelayanan.....	56
5.1.6.	Fasilitas Gedung.....	57
5.2.	Hasil Penelitian.....	58
5.2.1.	Karakteristik Responden.....	58
	A. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin.....	58
	B. Distribusi Responden Menurut Umur.....	59
	C. Distribusi Responden Menurut Kelas Perawatan.....	59
5.2.2.	Sisa Makan Siang.....	60
	A. Sisa Makan Siang Berdasarkan Jenis Makanan.....	60
	B. Sisa Makan Siang Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
	C. Sisa Makan Siang Berdasarkan Umur.....	61

5.2.3. Nafsu Makan.....	62
5.2.4. Besar Porsi.....	62
5.2.5. Rasa Makanan.....	63
A. Aroma Makanan.....	63
B. Bumbu Makanan.....	64
C. Keempukan Makanan.....	64
D. Tingkat Kematangan.....	65
E. Suhu Makanan.....	65
5.2.6. Alat Makan.....	66
5.2.7. Makanan dari Luar Rumah Sakit.....	66
5.2.8. Uji Homogenitas.....	67
A. Uji Homogenitas Jenis Kelamin Responden dan Sisa Makan Siang.....	67
B. Uji Homogenitas Umur Responden dan Sisa Makan Siang.....	67
5.2.9. Hubungan Nafsu Makan dan Sisa Makan Siang..	67
5.2.10. Hubungan Besar Porsi dan Sisa Makan Siang....	68
5.2.11. Hubungan Rasa Makanan dan Sisa Makan Siang	68
5.2.12. Hubungan Alat Makan dan Sisa Makan Siang...	69
5.2.13. Hubungan Makanan dari Luar Rumah Sakit dengan Sisa Makan Siang.....	70

## **BAB VI PEMBAHASAN**

6.1. Keterbatasan Penelitian.....	71
6.2. Pembahasan.....	71
6.2.1. Sisa Makan Siang.....	71
6.2.2. Nafsu Makan.....	74
6.2.3. Besar Porsi.....	76
6.2.4. Rasa Makanan.....	78
6.2.5. Alat Makan.....	79
6.2.6. Makanan dari Luar Rumah Sakit.....	82
6.2.7. Hubungan Nafsu Makan dengan Sisa Makan Siang.....	83

6.2.8. Hubungan Besar Porsi dengan Sisa Makan Siang	85
6.2.9. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makan Siang.....	86
6.2.10. Hubungan Alat Makan dengan Sisa Makan Siang	88
6.2.11. Hubungan Makanan dari Luar Rumah Sakit dengan Sisa Makan Siang.....	89
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
7.1. Kesimpulan.....	92
7.2. Saran.....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Penelitian Terkait.....	33
Tabel 3.1.	Definisi Operasional.....	37
Tabel 4.1.	Pengolahan Data.....	44
Tabel 4.2.	Uji Validitas Instrumen.....	48
Tabel 4.3.	Uji Reliabilitas Instrumen.....	49
Tabel 5.1.	Data Sumber Daya Manusia RSUD Bunda Palembang.....	55
Tabel 5.2.	Jumlah Tempat Tidur Rawat Inap.....	58
Tabel 5.3.	Jumlah Tempat Tidur Lain.....	58
Tabel 5.4.	Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	58
Tabel 5.5.	Distribusi Responden Berdasarkan Umur.....	59
Tabel 5.6.	Distribusi Responden Berdasarkan Kelas Perawatan.....	59
Tabel 5.7.	Distribusi Sisa Makan Siang.....	60
Tabel 5.8.	Distribusi Nafsu Makan Responden.....	62
Tabel 5.9.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Besar Porsi.....	62
Tabel 5.10.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Rasa Makanan.....	63
Tabel 5.11.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Aroma Makan.....	63
Tabel 5.12.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Bumbu Makanan.....	64
Tabel 5.13.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Keempukan Makanan.....	64
Tabel 5.14.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Tingkat Kematangan.....	65
Tabel 5.15.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Suhu Makanan.....	65
Tabel 5.16.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Alat Makan.....	66
Tabel 5.17.	Distribusi Persepsi Responden terhadap Makanan dari Luar Rumah Sakit.....	66



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Kerangka Teori.....	32
Gambar 3.1.	Kerangka Konsep Penelitian.....	36
Gambar 5.1.	Struktur Organisasi RSUD Bunda Palembang.....	54
Gambar 5.2.	Distribusi Sisa Makan Siang Berdasarkan Jenis Makanan....	60
Gambar 5.3.	Distribusi Sisa Makan Siang Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
Gambar 5.4.	Distribusi Sisa Makan Siang Berdasarkan Umur.....	61
Gambar 5.5.	Hubungan Nafsu Makan dengan Sisa Makan Siang.....	67
Gambar 5.6.	Hubungan Besar Porsi dengan Sisa Makan Siang.....	68
Gambar 5.7.	Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makan Siang.....	69
Gambar 5.8.	Hubungan Alat Makan dengan Sisa Makan Siang.....	69
Gambar 5.9.	Hubungan Makanan dari Luar Rumah Sakit dengan Sisa Makan Siang.....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Perhitungan Sampel
- Lampiran 2. Inform Consent
- Lampiran 3. Kuesioner Penelitian
- Lampiran 4. Formulir Comstock
- Lampiran 5. Kwitansi Pembayaran Penelitian
- Lampiran 6. Menu Pasien Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang
- Lampiran 7. Dokumentasi
- Lampiran 8. Lembar Bimbingan
- Lampiran 9. Output SPSS
- Lampiran 10. Persetujuan Etik

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut UU No.4 tahun 2009, rumah sakit adalah suatu institusi yang memberikan pelayanan kesehatan secara perorangan dan paripurna salah satunya ialah rawat inap. Bentuk utama pelayanan kesehatan rumah sakit ialah melakukan perawatan yang intensif untuk kesembuhan pasien melalui makanan (Kemenkes RI, 2013).

Pelayanan gizi di rumah sakit dikategorikan menjadi empat bagian kegiatan utama diantaranya adalah kegiatan produksi dan pendistribusian, pengadaan makanan, pelayanan gizi pada pasien di ruang perawatan, sosialisasi dan juga pemberian konsultasi dan rujukan gizi pada pasien, serta pelaksanaan kegiatan survei dan pengembangan sitem gizi terapan. Pengkategorian kegiatan tersebut akan berbeda bagi setiap kelas yang ada di rumah sakit karena bergantung dengan besarnya instalasi gizi yang ada, dan seberapa luasnya pelayanan kesehatan yang bisa diberikan, dan juga tergantung pada beban kerja yang sudah ditetapkan (Depkes RI, 2013).

Pelayanan gizi ialah bagian yang integral dari suatu pelayanan kesehatan di rumah sakit yang saling berkaitan dan tidak bisa dibedakan dengan pelayanan yang lainnya. Kegiatan penyelenggaraan makanan pada rumah sakit dilakukan guna untuk memberikan makanan yang aman dan bermutu secara pelayanan yang layak bagi pasien (Damayanti, 2014).

Sisa makanan sering kali dikaitkan dengan keberhasilan dari suatu penyelenggaraan makanan. Menurut Dewi (2015), sisa makanan merupakan persentase atau jumlah makanan yang tidak dimakan dan dibuang sebagai sampah dan juga bisa digunakan sebagai pengukur efektivitas menu makanan. Sisa makanan dapat menunjukkan bahwa pemberian makanan kurang efektif, sehingga sisa makanan menjadi salah satu ukuran yang sederhana yang bisa dipergunakan sebagai bahan evaluasi keberhasilan pelayanan gizi pada rumah sakit. Menurut Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008 mengenai Standar Pelayanan Minimal Rumah

Sakit atau SPM, sisa makanan yang tidak habis dimakan oleh pasien maksimal adalah 20%. Syarat tersebut akan menjadi suatu ukuran keberhasilan dari pelayanan gizi pada setiap rumah sakit yang ada di Indonesia (Wirasamadi dkk, 2015).

Sisa makanan disebabkan oleh faktor internal dan faktor eksternal dari pasien. Faktor internal berupa keadaan klinis dan juga patologis dari pasien misalnya terganggunya nafsu makan, terganggunya indra pengecap, sulit menelan (disfagia), depresi dan lamanya hari rawat. Faktor eksternal pasien berupa kualitas dari makanan misalnya besar porsi, variasi menu, rasa, aroma, tekstur, tidak tepatnya waktu makan, keramahan petugas, kesalahan pengiriman makanan, suasana lingkungan rumah sakit, dan makanan dari luar rumah sakit (Kemenkes RI, 2013).

Banyaknya jumlah sisa makanan pasien akan berdampak pada asupan gizi pasien yang menjadi berkurang. Kebutuhan pada zat gizi menjadi suatu faktor yang perlu diperhatikan dan dipertimbangkan untuk dapat menyusun menu makanan pada pasien karena untuk orang sakit kebutuhan gizinya harus ditingkatkan. Berkurangnya zat gizi pasien dapat mempermudah terjadinya infeksi serta mendorong terjadinya mortalitas dan morbiditas pasien dan akan mempengaruhi lamanya hari rawat di rumah sakit (Nida, 2011).

Sisa makanan masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Penelitian Rizani (2013) di Rumah Sakit Bayangkara Palembang dengan jumlah sampel sebanyak 42 pasien rawat inap menunjukkan bahwa 61,90% pasien termasuk dalam kategori sisa makanan banyak. Pada penelitian Ariyanti dkk (2017), menunjukkan bahwa di RSUD dr. Soeratto Gemolong sisa makanannya cukup tinggi, dengan rata-rata sisa makanan pasien sebesar 26,6%.

Berdasarkan penelitian yang pernah dilakukan di RSUD Kota Semarang dengan pengambilan data menggunakan *Visual Comstock* untuk menu siang hari, didapatkan hasil bahwa pasien mempunyai sisa makanan banyak sebesar 57,4%. Hal ini juga terjadi di Rumah Sakit Puri Cinere Depok, diketahui sisa makanan paling banyak terjadi pada jam makan siang

yaitu sebesar 24.86% (Nareswara, 2017 ; Lumbantoruan, 2012). Tingginya sisa makan siang tersebut disebabkan karena responden masih tidur pada jam pendistribusian makan siang, dan sebagai asupan pengganti pasien membeli makanan dari luar rumah sakit. Rasa lapar yang tidak segera diatasi akan mengakibatkan pasien jajan atau mencari tambahan makanan dari luar rumah, sehingga memungkinkan makanan yang sudah disajikan tidak akan dihabiskan oleh pasien (Moehyi, 2005).

Sisa makanan di rumah sakit salah satunya dipengaruhi oleh nafsu makan pasien. Pasien cenderung mengalami tekanan psikis selama dirawat di rumah sakit karena adanya suatu perubahan lingkungan, contohnya adalah makanan yang berubah dan adanya orang-orang asing seperti dokter, perawat, dan paramedik yang lain (Andani, 2013). Hasil analisis yang dilakukan oleh Tjahjono dkk (2011), diketahui bahwa nafsu makan lansia kurang, yaitu 70,3% sedangkan untuk pasien dewasa yang kurang nafsu sebesar 60,5%. Hal-hal yang bis dijadikan sebagai alasan dengan turunnya nafsu makan pada pasien lansia ialah terdapat perubahan pada sebagian besar fungsi organ tubuhnya seperti perubahan pada gastrointestinal, perubahan fungsi sensori, perubahan kondisi fisik, maupun perubahan psikologis dan perubahan sosial ekonominya.

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan juga sangat dipengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Jumlah makanan yang terbuang bisa saja meningkat apabila porsi yang diberikan terlalu besar. Menurut NHS (2005), pada hasil kuesioner sebesar 42% dari pasien lansia berpikir bahwa porsi makanan yang mereka dapatkan terlalu besar. Ketika porsinya dikurangi sebanyak 20%, asupan energinya menjadi meningkat dan terjadi pengurangan sisa makanan sebanyak 30%.

Hasil penelitian Azizzah (2005), pada pasien rawat inap non diet di RSUD Banjarnegara menunjukkan ada hubungan bermakna antara besar porsi dengan sisa makanan. Hasil yang sama juga di dapatkan berdasarkan penelitian Iftitah dkk (2017), beberapa responden berpendapat bahwa makanan pokok dan sayur yang diberikan oleh rumah sakit porsinya tidak

sesuai (terlalu besar) sehingga banyak sekali pasien yang tidak mampu untuk menghabiskan makanan yang sudah diberikan.

Selain itu kualitas penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat diorientasikan pada tingkat kepuasan pasien dengan memperhatikan penampilan makanan yang disajikan, cita rasa makanan, alat makan yang dibutuhkan, ketepatan waktu penyajian makanan serta keramahan dari penyaji makanan dalam menghidangkan makanan yang secara langsung ataupun tidak langsung bisa mempengaruhi selera makanan pasien (Wirasamadi dkk, 2015).

Cita rasa makanan merupakan salah faktor penting dalam penyelenggaraan makanan yang harus diperhatikan karena mempengaruhi penerimaan pasien terhadap makanan yang diberikan dan sisa makanan yang dihasilkan (Purba dkk, 2014). Komponen yang terdapat dalam citarasa adalah aroma dan bumbu serta tekstur yang dihasilkan oleh makanan tersebut. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi akan menghasilkan aroma, bau dan rasa yang lezat sehingga memberikan kepuasan bagi konsumen (Moehyi, 2002).

Menurut penelitian Nareswara (2017), penilaian terhadap rasa makanan menunjukkan sebagian besar pasien (92,6%) menilai tidak puas dengan rasa makanan yang diserbikan. Pasien yang tidak menyisakan makanan diminta untuk menjelaskan alasan tidak menghabiskan makanannya antara lain bumbu masakan yang tidak pas, porsi yang terlalu banyak, kenyang, tidak nafsu makan, keempukan serta tingkat kematangannya kurang pas, aroma dari lauk hewani yang amis, penampilan sayur dan lauk yang kurang menarik, dan juga suhu makanan yang dingin.

Sisa makanan pasien pada rumah sakit dapat menyebabkan pemenuhan gizi pasien tidak adekuat terlebih lagi pada pasien yang mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit. Moehyi (2005), berpendapat bahwa makanan yang dikonsumsi pasien yang dari luar rumah sakit bisa sangat berpengaruh terhadap pemenuhan kelengkapan habisnya makanan yang disajikan. Makanan yang memiliki cita rasa tinggi akan mempengaruhi pasien untuk menghabiskan makanannya selama perawatan, sehingga

memberikan kenikmatan dan kenyamanan bagi pasien serta memberikan kepuasan bagi pasien selama menjalani perawatan di rumah sakit (Rumokoy dkk, 2017).

Penelitian Priyanto (2009), yaitu Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang menjelaskan bahwa variabel makanan dari luar rumah sakit merupakan variabel paling dominan hubungannya dengan sisa makanan. Sama halnya dengan penelitian Rumokoy dkk (2017), bahwa lebih dari setengah responden memilih makanan dari luar rumah sakit yaitu sebesar 52,2%

Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan juga dapat mempengaruhi daya terima makanan pasien sehingga ketika menyajikan makanan perlu memperhatikan kesesuaian alat makan yang digunakan dengan jenis makanannya serta tingkat mutu makanan (Rezeki, 2011).

Berdasarkan penelitian yang sudah pernah penulis lakukan sebelumnya mengenai gambaran sisa makanan pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang pada bulan Januari sampai dengan Februari 2018 dengan jumlah sampel sebanyak 32 pasien didapatkan hasil jumlah sisa makanan yang paling banyak terjadi pada jam makan siang yaitu sebesar 20,9%. Angka tersebut di atas standar pelayanan minimal rumah sakit menurut Depkes RI (2008) yaitu sisa makanan tidak lebih dari 20% dari total makanan yang diberikan. Sehubungan dengan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan nafsu makan serta persepsi pasien terhadap besar porsi, rasa makanan, dan faktor lingkungan dengan sisa makan siang pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang tahun 2018.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Sisa makanan masih sering dijumpai di berbagai rumah sakit di Indonesia. Sisa makanan pasien di rumah sakit dapat berdampak pada asupan gizi pasien yang menjadi tidak adekuat. Akibatnya, pasien akan mengalami kekurangan gizi dan bisa menyebabkan lamanya hari rawat di rumah sakit serta dapat meningkatkan mortalitas dan morbiditas pasien.

Berdasarkan penelitian sebelumnya sisa makanan pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang sebesar 20,9%, angka tersebut di atas standar pelayanan minimal rumah sakit menurut Depkes RI (2008).

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini ialah diketahuinya hubungan nafsu makan serta persepsi pasien terhadap besar porsi, rasa makanan, dan faktor lingkungan dengan sisa makan siang pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang tahun 2018.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui jumlah sisa makan siang pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.
2. Mengetahui distribusi nafsu makan pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.
3. Mengetahui distribusi persepsi pasien terhadap besar porsi makanan di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.
4. Mengetahui distribusi persepsi pasien terhadap rasa makanan (aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu makanan) di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.
5. Mengetahui distribusi persepsi pasien terhadap alat makan di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.
6. Mengetahui distribusi makanan dari luar rumah sakit pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.
7. Mengetahui hubungan nafsu makan dengan sisa makan siang pasien.
8. Mengetahui hubungan persepsi pasien terhadap besar porsi dengan sisa makan siang pasien.
9. Mengetahui hubungan persepsi pasien terhadap rasa makanan (aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu makanan) dengan sisa makan siang pasien.
10. Mengetahui hubungan persepsi pasien terhadap alat makan dengan sisa makan siang pasien



11. Mengetahui hubungan makanan dari luar rumah sakit dengan sisa makan siang pasien.

#### **1.4 Manfaat Penelitian :**

##### **1.4.1 Bagi Penulis**

Untuk menambah pengetahuan serta wawasan terutama mengenai hubungan nafsu makan, besar porsi, dan rasa makanan, serta faktor lingkungan dengan sisa makan siang pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang serta sebagai sarana dalam mengaplikasikan teori-teori yang sudah diperoleh dari perkuliahan.

##### **1.4.2 Bagi Institusi Rumah Sakit**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi untuk meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit, khususnya di instalasi gizi tentang hubungan nafsu makan, besar porsi, dan rasa makanan, serta faktor lingkungan dengan sisa makan siang pasien rawat inap di Ruang Anggrek RSUD Bunda Palembang.

##### **1.4.3 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat**

Hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan sumbangan ilmu pengetahuan mengenai gambaran sisa makanan pada pasien rumah sakit khususnya untuk menambah khasanah pustaka di perpustakaan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

#### **1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini akan dilakukan di ruang rawat inap pasien dengan jaminan BPJS di Zaal B dan Zaal G (Ruang Anggrek) RSUD Bunda Palembang pada bulan Juni tahun 2018 dikarenakan pihak rumah sakit hanya mengizinkan untuk melakukan penelitian di Ruang Anggrek.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A.R. 2011. Nafsu Makan dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. <https://arali2008.wordpress.com/2011/07/15/nafsu-makan-dan-faktor-faktor-yangmempengaruhinya/>. Di akses pada 22 Juli 2018.
- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, R., N. Tifauzah, Setyowati. 2017. Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Mutu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet di RSUD PKU Muhammadiyah Bantul. *Jurnal Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Andani, A. 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Ruang Penyakit Dalam RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar. Meulaboh.
- Anggraeni, D., P. Ronitawati, L.S. Hartati. 2017. Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Universitas Esa Unggul* 9(1) : 13-20
- Anwar, I., E. Herianandita, dan I. Ruslita. 2012. Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak di Beberapa Rumah Sakit di DKI Jakarta. *Jurnal Gizi Indonesia* 35(2) : 97-108
- Ariyanti, A., E.N. Widyaningsih, R. Rauf. 2017. Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD DR. Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen. *Jurnal Kesehatan* 10(1): 1979-7621
- Aristi, D. 2010. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Pasca Melahirkan Kelas III di RSUD Kabupaten Tangerang Tahun 2010. *Skripsi*.
- Aula, L.E. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Azim, S. 2017. Hubungan Mutu Pelayanan Perawat dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Haji Medan Tahun 2017. *Thesis*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sari Mutiara.

- Azizzah, U. 2005. Hubungan Faktor Internal dan Eksternal Pasien dengan Sisa Makanan (Studi pada Pasien Rawat Inap Non Diit RSUD Banjarnegara). *Tesis*. Universitas Diponegoro.
- Berman, A. *et. al.* 2003. *Buku Ajar Praktik Keperawatan Klinis Kozier Erb*. Jakarta: EGC.
- Budiyanto. 2002. *Gizi dan Kesehatan*. Malang: Bayu Media.
- Cannors, P.L. dan Rozell S. B.. 2004. Using a Visual Plate Waste Study to Monitor Menu Performance. *J. Am. Dietetic Assoc* 104: 94-96
- Comstock, E.M., R.G. Pierre, and Y.D. Mackieman. 1991. Measuring Individual Plate Waste in School Lunches. *J.Am.Diet.Assoc.* 94: 290-297
- Damayanti, S. 2014. Hubungan Variasi Menu, Besar Porsi, Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien pada Makanan Lunak di Rumah Umum Daerah Cengkareng. *Jurnal Universitas Esa Unggul*.
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Depkes RI
- Depkes RI. 2008. *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kemenkes RI.
- Depkes RI. 2014. Standar Terkini Pelayanan Gizi Rumah Sakit. <http://gizi.depkes.go.id/standar-terkini-pelayanan-gizi-rumah-sakit> di akses 12 April 2018
- Dewi, L.S. 2015. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
- Diaz, A.V. and Garcia. 2013. Evaluation of Factors Affecting Plate Waste of Inpatients in Different Healthcare Settings. *Nutricion Hospitalaria*, 28 (2), 419-427
- Djamaluddin, M. 2005. Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa di Rumah Sakit di RS Dr. Sardjito Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 1(3):108-112
- Gibson, R.S. 1990. *Principles of Nutritional Assessment*. New York: Oxford University Press.

- Guyton, A.C. and Hall, J.E. 2007. Buku Ajar Fisiologi Kedokteran (*Textbook of Medical Physiology*). Alih bahasa Irawati et al ; editor Luqman Y.R et al-Edisi-11. Jakarta: EGC.
- Habiba, R.A., dan M. Adriani. 2017. Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Jurnal* 13(1) : 198-208
- Hartiningsih, D. 2014. Hubungan Cita Rasa, Besar Porsi, dan Waktu Pemberian Makan terhadap Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Universitas Esa Unggul*.
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Jakarta: EGC.
- Heryawanti, T., E.P. Prawirohartono. dan T. Sudargo. 2004. Pengaruh Alat Penyajian Disposable terhadap Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUP DR.Kariadi Semarang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 1: 87-95
- Iftitah, F., T. Sari, Waryana. 2017. Hubungan Kondisi Psikologis dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul. *Jurnal Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Kemenkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI
- Lumbantoruan, D.B.S. 2012. Hubungan Penampilan Makan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Menkes RI. 2008. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 129/MENKES/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Moehyi, S. 2002. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Papas Sinar Sinanti.
- Moehyi, S. 2005. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mukrie, A. N. 1996. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Depkes RI.
- Muliani, U. 2013. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap. *Jurnal Keperawatan* 9(1) : 1907-0357

- Munawar, A.A. 2011. Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. *Tesis*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Murwani. R. 2001. Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Dengan Metode Taksiran Visual Comstock di RSUP Dr. Sardjito. *Tesis*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nareswara, A.S. 2017. Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia* 1(1): 2580-491X
- National Health Service (NHS). 2005. *Managing Food Waste in the NHS*. NHS Estates: Department of Health.
- Nida, K. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. *Skripsi*. STIKES Husada Borneo. Banjarbaru.
- Nuraini, N. 2016. Hubungan Suhu Makanan dengan Daya Terima dan Sisa Makanan Pasien Dewasa dengan Diet Lunak di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah. Semarang.
- O'Flynn, et al. 2005. The prevalence of malnutrition in hospitals can be reduced: Results from three consecutive cross-sectional studies. *Clin Nutr* 24: 1078–88.
- Paruntu, O. L. 2013. Status Gizi dan Penyelenggaraan Makanan Diet Pasien Rawat Inap di Blu Prof. Dr. R.D. Kandou Manado. *Jurnal Gizi Indonesia* 5(2)
- Puspita, D.V., dan S.R. Rahayu. 2011. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Menyisakan Makanan Pasien DIIT Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6(2) : 120-126
- Putri, A.R. 2016. Hubungan antara Besar Porsi, Aroma dan Penampilan Makanan terhadap Sisa Makanan pada Pasien Kanker di RSUD Tugurejo Semarang. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Priyanto, O.H. 2009. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Purba, R.B., M. Kawuluan, R. Sangkide. 2014. Analisis Faktor Resiko Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Jiwa di Rumah Sakit Jiwa Prof. DR. V. L Ratumbusang Manado. *Jurnal Gizi Poltekkes Kemenkes Manado* 6(2): 197-203
- Rahma, T. 2016. Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan, Variasi Menu dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Di RSI Siti Khadijah Palembang Tahun 2016. Skripsi. Poltekkes Kemenkes, Palembang.
- Ratna, M.R. 2009. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Rezeki, S. 2011. Pengaruh Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Aceh Tamiang. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rijadi, C. 2002. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap (Studi Kasus di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Islam Samarinda). *Skripsi*.
- Rizani, A. 2013. Pengaruh Faktor Internal dan Eksternal Terhadap Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Bayangkara Palembang tahun 2013. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Srwijaya.
- Rotua, M. dan Siregar, R. 2015 . *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Rumokoy, D.G.M., N.H. Kapantow. Dan G.D. Kandou. 2017. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan pada Pasien di Kelas III Penyakit Dalam RSUP. DR. R.D. Kandou Kota Manado. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi* 87-190
- Sembiring, E. 2014. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Adanya Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Kelas III Rumah Sakit Pirngadi Medan 2014. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Simmons, et al. 2015. Depression-Related Increases and Decreases in Appetite: Dissociable Patterns of Aberrant Activity in Reward and Interoceptive Neurocircuitry. <http://ajp.psychiatryonline.org/doi/abs/10.1176/appi.ajp.2015.15020162>. Diakses pada 22 Juli 2018.
- Stanga, Z *et al.* 2003. Hospital Food: a Survey of Patients' Perceptions. *Clinical Nutrition Journal* 22(3): 241-6

- Suharyati. 2006. Hubungan Asupan Makan dengan Status Gizi Pasien Dewasa Penyakit dalam Rumah Sakit Dr. Cipto Mangunkusumo Jakarta Tahun 2006. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Supariasa, I. D Nyoman, B. Bakri dan I. Fajar. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Susyani, E.P. dan T. Sudargo. 2005. Akurasi Petugas Dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Skala Comstock 6 Poin. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia 2:1*
- Tjahjono, Sitorus, dan Sabri. 2011. Analisis Faktor – faktor yang Mempengaruhi Nafsu Makan pada Pasien dengan Penyakit Pernafasan Obstruktif Kronis di RSUD dr. M. Soewandhie Surabaya. *Jurnal*.
- Uyami, H Hendriyani dan W Wijaningsih. 2014. Perbedaan Daya Terima, Sisa dan Asupan Makanan pada Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak. *Jurnal Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang : 2*
- Widyastuti, N. dan A. Pramoono. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Williams, Peter G. dan Karen Walton. 2011. Plate Waste in Hospitals and Strategies for Change. *European e-journal of Clinical nutrition and metabolism* 6(6): e235-41
- Wirasamadi, N.L.P., K. Tresna Adhi dan I.W. Weta. 2015. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Udayana* 3(1): 89