



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1243>

PERBEDAAN SISA MAKANAN PASIEN BERDASARKAN TINGKAT PENGETAHUAN DIET RENDAH GARAM DAN PERSEPSI CITA RASA DI RSUD WANGAYA KOTA DENPASAR

Ni Nengah Suryaningsih¹, Ida Ayu Eka Padmiari¹, Ni Made Yuni Gumala¹

¹Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar

Email Penulis Korespondensi (^K): suryaningsihnengah@gmail.com

ABSTRACT

The remaining food percentage is a simple indicator to evaluate the success of hospital nutritional services. One of the factors influencing is the level of knowledge of low salt diets and the perception of taste. The amount of food remaining will have an impact on patient nutritional status and patient recovery. Based on hospital nutritional guidelines, Standard indicator of food waste $\leq 20\%$. The purpose of this research is to find out about the Difference Of Patient Food Waste Based On Knowledge Levels Of Low Salt Diets And Flavor Perception At RSUD Wangaya Denpasar City. This research draft is cross sectional with a total of 62 inpatient samples. Food waste data is obtained by food weighing method. The level of knowledge of low salt diets and the perception of taste collected with questionnaires. The results of the research found that the patient's waste were classified as little is about 33 persons (53,2%), the level of knowledge is good which is about 58 persons (93,55%), and the perception of taste is in the good category which is about 56 persons (90,3%). Research results after the chi square test show no significant difference between foods waste with low salt diet knowledge levels ($p=0,082$). While analyzed difference food leftovers with taste perception showed ($p=0,000$) that means there is a significant difference.

Keywords : *Food Waste, Knowledge Levels of Low Salt Diets, Flavour Perception.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal⁽¹⁾. Salah satu jenisnya adalah diet rendah garam. Pemberian diet rendah garam bertujuan untuk membatasi asupan natrium dalam tubuh serta menurunkan tekanan darah pada penderita tekanan darah tinggi. Diet rendah garam adalah pembatasan pemberian garam natrium yang terdapat pada garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO), *baking powder* dan penyedap rasa. Pemberian diet rendah garam berdampak terhadap penurunan rasa makanan sehingga beresiko pasien tidak menghabiskan porsi makanan dan berakibat tidak terpenuhinya kebutuhan gizi pasien⁽²⁾. Diet rendah garam diberikan kepada pasien yang mengalami penyakit degeneratif seperti hipertensi, penyakit jantung dan penyakit ginjal. Makanan ini cukup mengandung zat-zat gizi, hanya saja rasa makanan tersebut kurang atau hambar dan bumbu yang digunakan tidak boleh merangsang sehingga mempengaruhi daya terima pasien yang pada akhirnya akan terdapat sisa makanan di piring.

Pengetahuan tentang gizi sangat mempengaruhi seseorang dalam memenuhi kebutuhannya. Kedalaman dan keluasan pengetahuan tentang gizi akan menuntun seseorang dalam pemilihan jenis makanan yang akan dikonsumsi baik dari segi kualitas, variasi, maupun cara penyajian. Pemilihan dan konsumsi bahan makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Sisa makanan menunjukkan

adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit⁽³⁾. Hasil dari pengukuran sisa makanan digunakan dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien yang dapat membantu pasien dalam masa pemulihan penyakitnya dan lama rawat inap di rumah sakit.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Wangaya merupakan rumah sakit negeri yang berada di pusat Kota Denpasar. Sebagai kota dengan mobilitas masyarakat yang tinggi, jenis pasien di RSUD Wangaya pun sangat beragam. Dilihat dari data tiga tahun terakhir terjadi peningkatan terhadap permintaan diet rendah garam sebanyak 50% -70% terhadap pasien rawat inap. Berdasarkan pengamatan kami selama dua hari yang dilaksanakan tanggal 10-11 Desember 2019, diperoleh sisa makanan diet rendah garam tergolong banyak, dari 10 orang pasien yang diamati, dimana sisa makanan masih mencapai 42,12 % atau sisa makanan lebih besar dari 20% .

Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam dan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah *observasional* dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Maret sampai dengan Mei 2020. Populasi penelitian adalah semua pasien di RSUD Wangaya yang mendapatkan diet rendah garam. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling*. Besar sampel yang diperoleh merupakan jumlah klien yang memenuhi syarat inklusi berjumlah 62 sampel. Data yang dikumpulkan adalah data primer, meliputi data identitas, sisa makanan diet rendah garam, data penilaian pengetahuan diet rendah garam, dan data persepsi cita rasa makanan di RSUD Wangaya. Sedangkan data sekunder yang dikumpulkan data jumlah pasien di RSUD Wangaya, standar diet rendah garam, buku referensi, dan jurnal penelitian. Data identitas sampel diambil dengan wawancara langsung melalui telepon, data sisa makanan diet rendah garam didapat dengan metode *food weighing* pada pagi, siang dan sore, data penilaian pengetahuan dan persepsi cita rasa didapat menggunakan formulir tingkat pengetahuan dan formulir persepsi cita rasa. Data yang dikumpulkan diolah secara univariat dan bivariat yang di analisis menggunakan uji *Chi-Square*.

HASIL

Karakteristik Sampel

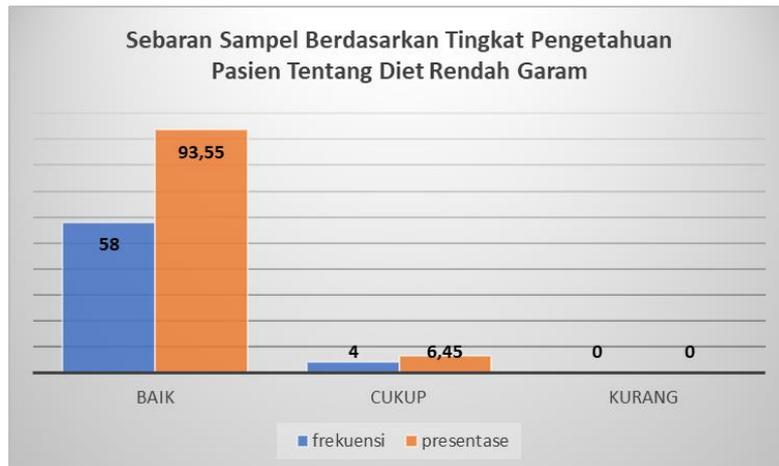
Jumlah sampel dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 33 orang (53,2%) dan perempuan 29 orang (46,8%). Usia > 60 tahun 5 orang (8,1%), dan usia 40 – 45 tahun juga sebanyak 5 orang (8,1%). Untuk jenis diet yang terbanyak adalah diet BBRG yaitu 26 orang (41,9%), dengan sebaran jenis penyakit terbanyak pada kelompok Hipertensi dengan stroke yaitu 26 orang (41,9%). Sedangkan untuk jenis pendidikan dari 62 sampel diperoleh data tingkat pendidikan Sekolah Dasar yang terbanyak yaitu 21 orang (33,9%). Lebih rinci karakteristik sampel seperti table 1.

Tabel 1
Sebaran Sampel Berdasarkan Karakteristik

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
a. Laki-laki	33	53,2
b. Perempuan	29	46,8
Total	62	100
Usia (Tahun)		
a. 40-45	5	8,1
b. 46-50	14	22,5
c. 51-55	24	38,8
d. 56-60	14	22,5
e. > 60	5	8,1
Total	62	100
Jenis Diet		
a. BBRG	26	41,9
b. BB DM 1900 RG	17	27,4
c. BB DM B1 1900 RG	5	8,1
d. BB RG RP40	6	9,7
e. BB DND RGRP	1	1,6
f. BB DJ III RG	7	11,3
Total	62	100
Jenis Penyakit		
a. HT, SNH	26	41,9
b. DM, HT	17	27,4
c. DM, HT, Ginjal	11	17,8
d. HT, jantung	7	11,3
e. GGK	1	1,6
Total	62	100
Jenis Pendidikan		
a. Tidak Sekolah	8	12,9
b. SD	21	33,9
c. SLTP	7	11,3
d. SLTA	25	40,3
e. DI, DIII, S1	1	1,6
Total	62	100

Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam

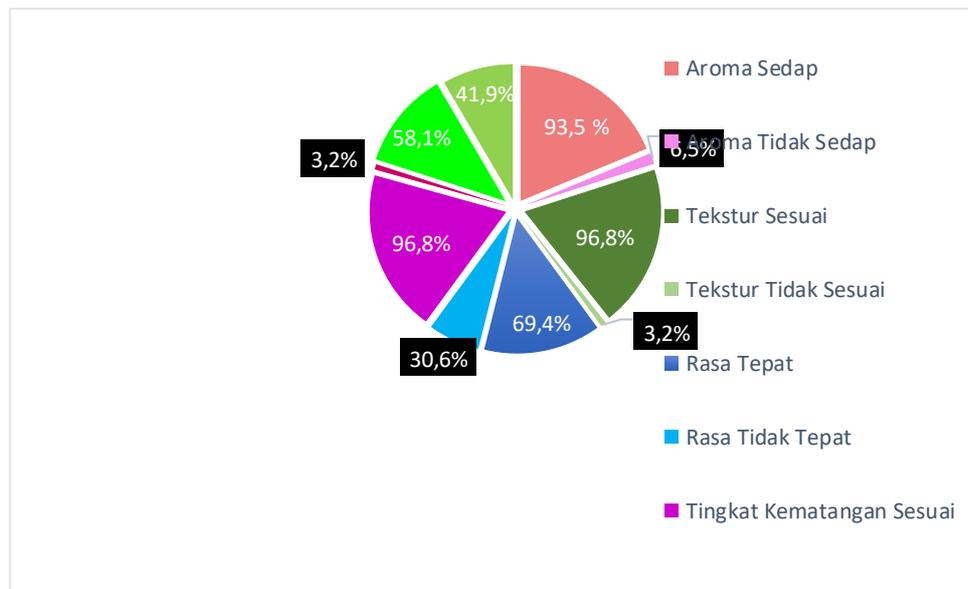
Hasil penelitian ditemukan bahwa sebagian besar responden mempunyai tingkat pengetahuan yang tergolong baik yaitu 58 orang (93,55%) dan 4 orang (6,45%) mempunyai tingkat pengetahuan yang cukup. Data Selengkapnya ada pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Batang Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pasien Tentang Diet Rendah Garam

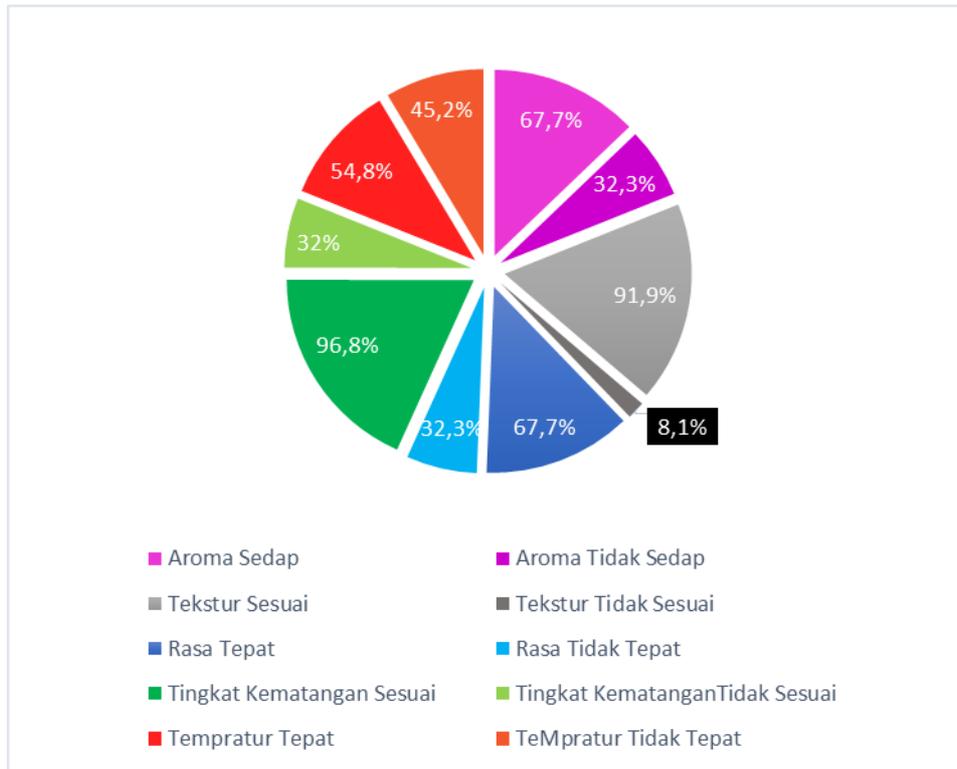
Persepsi Cita Rasa Pasien Diet Rendah Garam

Persepsi pasien tentang cita rasa makanan diet rendah garam di RSUD Wangaya dilakukan dengan menggunakan kuisiuner yang meliputi aroma makanan, tekstur, rasa/bumbu, tingkat kematangan dan temperatur makanan. Terdapat 5 (lima) jenis makanan yang diamati yaitu bubur, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Berdasarkan data diketahui untuk hidangan jenis bubur dilihat dari aspek tekstur dan tingkat kematangan sudah sesuai yaitu mencapai 96,8% untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 2.



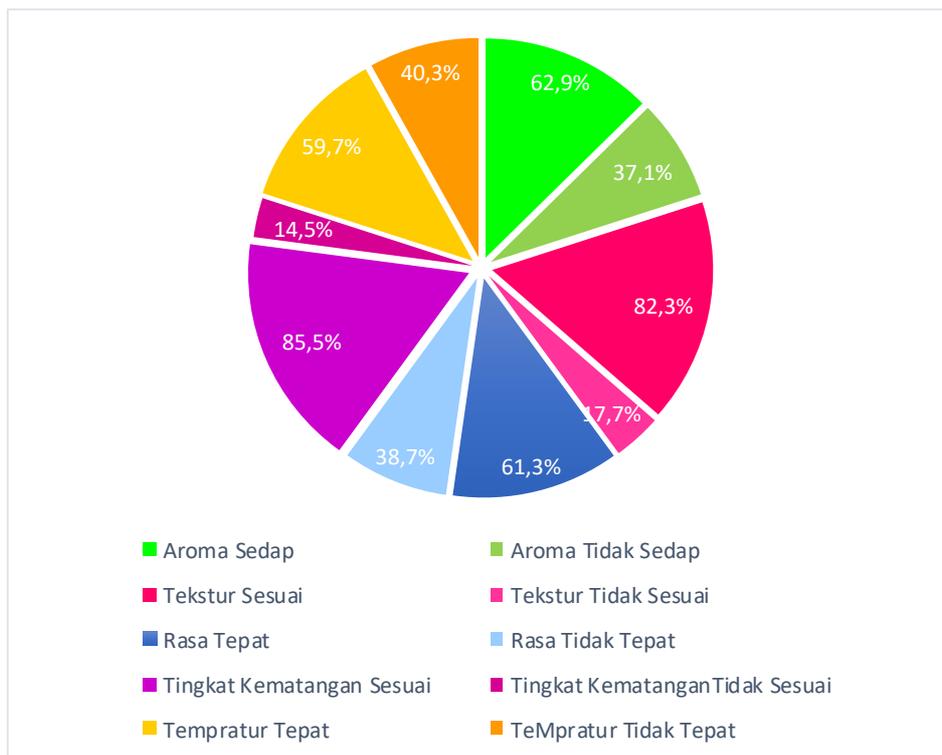
Gambar 2. Diagram Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Bubur

Berdasarkan Persepsi cita rasa jenis hidangan untuk lauk hewani dimana diketahui untuk tingkat kematangan sudah sesuai yaitu mencapai 96,8%, untuk tekstur juga sesuai mencapai 91,9% sedangkan untuk aspek yang lain ada pada Gambar 3.



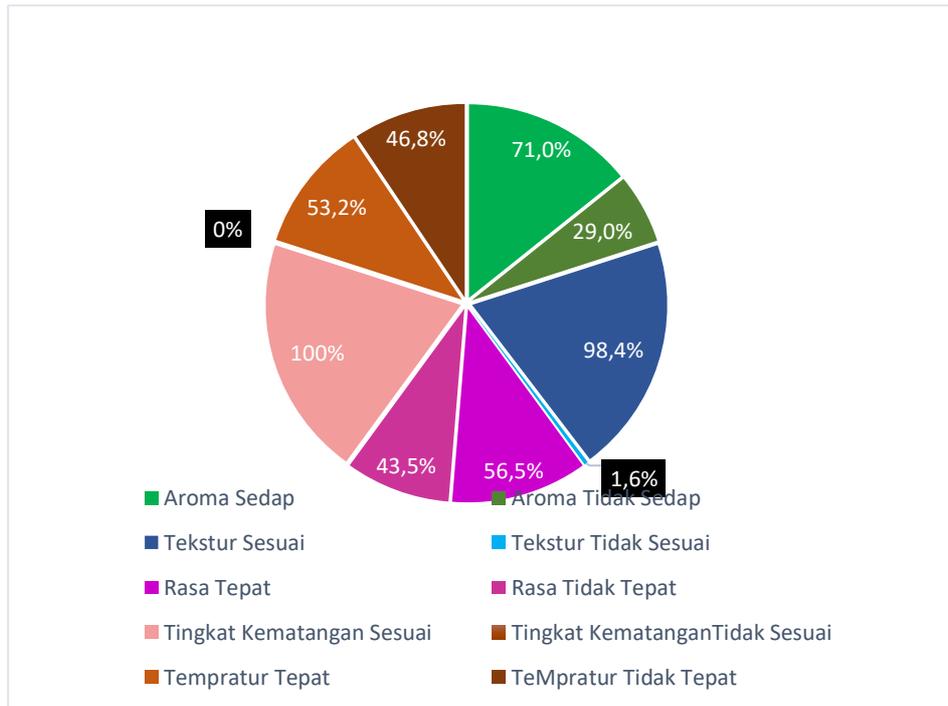
Gambar 3
Diagram Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Lauk Hewani

Berdasarkan persepsi cita rasa untuk hidangan lauk nabati diketahui tingkat kematangan dan tekstur sudah sesuai yaitu mencapai 85,5% dan 82,3%, untuk aspek aroma tergolong sedap yaitu 62,9% sedangkan untuk aspek yang lain ada pada Gambar 4.



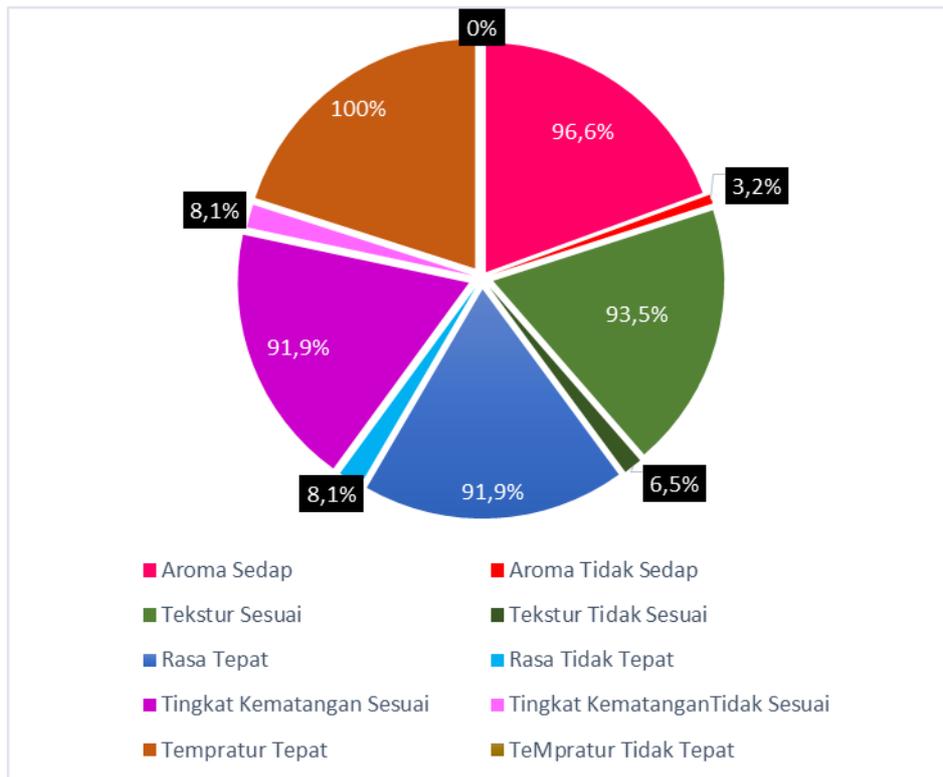
Gambar 4. Diagram Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Lauk Nabati

Berdasarkan persepsi cita rasa untuk jenis hidangan sayur diketahui untuk aspek tingkat kematangan sudah sesuai yaitu mencapai 100%, untuk aspek tekstur sesuai mencapai 98,4% sedangkan untuk aspek yang lain ada pada Gambar 5.



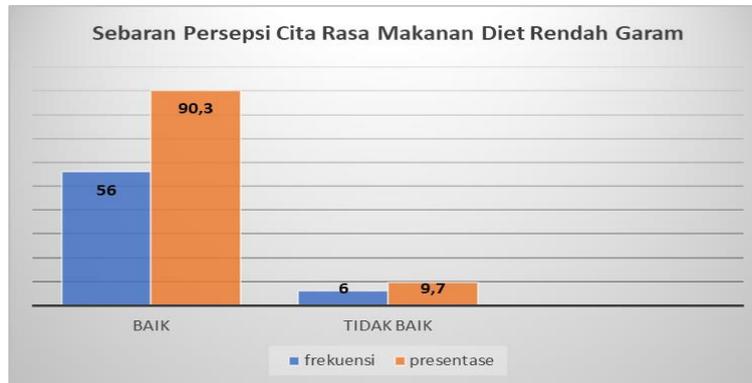
Gambar 5. Diagram Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Sayur

Sebaran sampel berdasarkan jenis hidangan buah dilihat dari kelima aspek persepsi cita rasa sudah mencapai diatas 90%, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Diagram Sebaran Sampel Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Buah

Berdasarkan data diatas dilakukan rekapitulasi terhadap persepsi cita rasa yaitu persepsi cita rasa baik bila skor $\geq 60\%$ dan persepsi cita rasa tidak baik jika skor $< 60\%$. Sebagian besar responden berada dalam katagori persepsi cita rasa baik yaitu 56 orang (90,3%). Adapun hasil rekapitulasinya dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Diagram Batang Sebaran Persepsi Cita Rasa Makanan Diet Rendah Garam

Sisa Makanan Diet Rendah Garam

Sisa makanan berdasarkan kelompok makanan untuk bubur paling sedikit 0 % dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan bubur 16,13% atau 96,77 gram. Kelompok sisa lauk hewani paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan lauk hewani 22,64% atau 30,56 gram. Kelompok sisa makanan lauk nabati paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan lauk nabati 28,59% atau 30,02 gram. Kelompok sisa makanan sayur paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan sayur 24,22% atau 49,65 gram. Kelompok sisa makanan pada buah paling sedikit 0% dan paling banyak sisanya 100%. Rata-rata sisa makanan pada buah 2,18% atau 4,35 gram. Sisa makanan yang tergolong banyak khususnya terdapat pada lauk hewani, lauk nabati dan sayur, hal ini disebabkan karena kondisi dan keadaan klinis pasien yang belum stabil. Sisa makanan tentunya akan berdampak pada proses penyembuhan pasien serta adanya biaya makan yang terbuang. Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa sebagian besar responen berada dalam katagori sisa makanan sedikit yaitu 33 orang (53,2%). Sedangkan responden dalam katagori sisa makanan banyak yaitu 29 orang (46,8%).

Tabel 2
Gambaran Sisa Makanan Diet Rendah Garam pada Pasien

Kategori	n	%
Sedikit	33	53,2
Banyak	29	46,8
Total	62	100

Perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan tingkat pengetahuan diet rendah garam

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa pasien yang sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki tingkat pengetahuan baik 32 sampel (51,6%), cukup 1 sampel (1,6%) dan pasien dengan sisa makanan banyak yaitu 29 sampel (46,8%) memiliki tingkat pengetahuan baik 26 sampel (41,9%), cukup 3 sampel (4,9 %). Berdasarkan hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,082 \geq \alpha$ (0.05) atau H_0 ditolak artinya tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan dengan sisa makanan diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

Tabel 3
Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet RG dan Sisa Makanan

Tingkat Pengetahuan	Sisa Makanan					
	Sedikit		Banyak		Total	
	n	%	n	%	n	%
Baik	32	51,6	26	41,9	58	93,5
Cukup	1	1,6	3	4,9	4	6,5
Kurang	0	0	0	0	0	0
Total	33	53,2	29	46,8	62	100

Perbedaan sisa makanan pasien berdasarkan persepsi cita rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa pasien yang sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki persepsi cita rasa baik 31 sampel (50,0%), tidak baik 2 sampel (3,2%) dan pasien dengan sisa makanan banyak yaitu 29 sampel (46,8%) memiliki persepsi cita rasa baik 25 sampel (40,3%), tidak baik 4 sampel (6,5%). Berdasarkan hasil analisis *bivariat* diketahui nilai $p = 0,000 < \alpha$ (0,05) atau H_0 diterima artinya ada perbedaan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar.

Tabel 4
Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Persepsi Cita Rasa Dan Sisa Makanan

Persepsi Cita Rasa	Sisa Makanan					
	Sedikit		Banyak		Total	
	n	%	n	%	n	%
Baik	31	50,0	25	40,3	56	90,3
Tidak Baik	2	3,2	4	6,5	6	9,7
Total	33	53,2	29	46,8	62	100

PEMBAHASAN

Sisa makanan merupakan salah satu indikator dalam mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Mutu pelayanan gizi dikatakan bagus apabila sisa makanan pasien dikategorikan sedikit yaitu kurang dari 20%. Sebaliknya jika makanan itu disisakan lebih dari 20% maka mutu pelayanan gizi tersebut dikatakan kurang baik. Banyak faktor yang mempengaruhi sisa makanan seseorang mulai dari rasa makanan, temperature, tekstur, lingkungan tempat perawatan, makanan dari luar rumah sakit dan faktor penyebab lainnya.

Aroma makanan merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi rasa makanan, berdasarkan penilaian pasien sebagian besar aroma makanan dikatakan sedap. Aroma makanan yang disajikan akan merangsang indera penciuman sehingga akan dapat membangkitkan selera makan, sedangkan aroma dari setiap bahan makanan berbeda-beda tergantung pada cara memasaknya. Berdasarkan data yang diamati di RSUD Wangaya dimana aroma buah, menu bubur dan sayur menjadi menu dengan aspek persepsi sedap yaitu buah 60 (96,8%), bubur 58 (93,5%) dan sayur 44 (71,0%).

Pada aspek tekstur makanan sebagian besar makanan memiliki tekstur yang sesuai dengan menu yang disajikan. Tekstur makanan adalah derajat kekerasan, kepadatan atau kekentalan. Makanan yang mempunyai tekstur padat atau kenyal akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera kita⁽⁴⁾. Tekstur makanan akan menjadi hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik, yaitu dengan merasakan makanan di dalam mulut.

Berdasarkan aspek rasa makanan yang disajikan, sebagian besar pasien menilai bahwa rasa makanan sudah dalam kategori tepat. Dimana rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu, berbagai bumbu yang digunakan akan dapat membangkitkan selera karena dapat memberikan rasa makanan yang khas pada setiap resep masakan.

Pada aspek tingkat kematangan, sebagian besar pasien menilai tingkat kematangan sudah sesuai dengan menu yang disajikan, terutama sayur tingkat kematangan sesuai yaitu 62 (100%). Tingkat kematangan suatu makanan tentu saja akan mempengaruhi cita rasa makanan itu sendiri. Terutama tingkat kematangan pada buah yang disajikan di RSUD Wangaya sudah sesuai, terlihat tidak adanya buah yang tersisa. Hal ini disebabkan karena proses penerimaan bahan sudah sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan. Adapun jenis buah yang disajikan di RSUD Wangaya yaitu semangka, papaya, melon, pisang dan jeruk.

Pada aspek temperatur atau suhu makanan, berdasarkan hasil penilaian pasien sebagian besar menilai temperature makanan yang disajikan sudah tepat. Hal ini disebabkan karena situasi dan jumlah pasien saat melaksanakan pengamatan di RSUD Wangaya mengalami penurunan, akibat kasus pandemi covid 19, sehingga proses pengolahan dan pendistribusian makanan menjadi lebih cepat ke pasien. Hal tersebut juga dapat dilihat dari jumlah sisa makanan yg disajikan sedikit menimbulkan sisa akibat pembatasan penunggu pasien dan tidak adanya pengunjung yang membawakan oleh-oleh.

Berdasarkan hasil analisa sisa makanan berdasarkan tingkat pengetahuan diet RG diketahui bahwa pasien dengan sisa makanan sedikit yaitu 33 sampel (53,2%) memiliki tingkat pengetahuan baik 32 sampel (51,6%), cukup 1 sampel (1,6%), hasil analisis bivariat diketahui nilai $p = 0,082 \geq \alpha$ (0.05) atau H_0 ditolak artinya tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan dengan sisa makanan diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Berdasarkan data diatas sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik sehingga pasien bisa lebih taat dalam menjalankan diet yang diberikan oleh rumah sakit dan bisa mempercepat proses penyembuhannya.

Berdasarkan hasil analisa bivariate diketahui nilai $p = 0,000$ atau lebih kecil 0.05 atau H_0 diterima artinya ada perbedaan persepsi cita rasa dengan Sisa Makanan Diet RG di RSUD Wangaya Kota Denpasar. Dimana responden dengan sisa makanan sedikit yang lebih banyak yaitu 33 sampel (53,2%) dengan persepsi cita rasa baik 31 sampel (50,0%), tidak baik 2 sampel (3,2%) Berdasarkan hasil pengamatan diketahui beberapa pasien kondisi fisik dan klinisny sudah mulai membaik, dan kesadaran untuk cepat sembuh dan cepat pulang sangat tinggi dikarenakan situasi pandemi saat ini. Beberapa pasien mulai sadar untuk memperbaiki asupan nutrisinya terlihat dari pengamatan sisa makanan yang disajikan sedikit bahkan beberapa ada yang habis dikonsumsi. Kondisi tersebut juga disebabkan karena selama pasien dirawat di RSUD Wangaya terjadi pembatasan pengunjung dan penunggu, sehingga kemungkinan pasien tidak mendapatkan oleh-oleh atau makanan tambahan dari pengunjung lain. Hal tersebut tentunya akan berdampak terhadap sisa makanan dan persepsi cita rasa pasien terhadap makanan yang disajikan oleh pihak rumah sakit.

Banyak faktor yang dapat mempengaruhi adanya sisa makanan dimana kondisi tubuh pasien yang dipengaruhi oleh penyakit yang di derita akan mempengaruhi kemampuan makan pasien rawat inap, selain semakin lama pasien dirawat nafsu makan pasien juga akan terganggu. Apabila penyakit tersebut menyebabkan kehilangan nafsu makan, gangguan pencernaan, kesulitan menelan dan gangguan lainnya maka seseorang akan tidak mampu untuk menghabiskan makanan yang diberikan walaupun sebaik apapun cita rasa makanan tersebut. Berdasarkan hasil penelitian Faktor-Faktor yang berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara, bahwa ada hubungan kondisi tubuh dengan sisa makanan pada pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017⁽⁵⁾.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari penelitian yang berjudul Perbedaan Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Diet Rendah Garam dan Persepsi Cita Rasa di RSUD Wangaya Kota Denpasar dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan pasien tentang diet Rendah Garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar berada dalam kategori baik yaitu (93,6%) dan katagori cukup yaitu (6,4%). Persepsi pasien terhadap cita rasa makanan diet rendah garam di RSUD Wangaya Kota Denpasar sebagian besar berada dalam kategori baik (90,3%) dan dalam kategori persepsi cita rasa tidak baik (9,7%). Sisa makanan pasien diet rendah garam di RSUD Wangaya ada dalam kategori sisa makanan sedikit (53,2%), rata-rata sisa makanan yang paling sedikit terdapat pada menu buah yaitu 2,18% atau 4,35 gram. Tidak ada perbedaan tingkat pengetahuan diet rendah garam dengan sisa makanan pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar ditunjukkan dengan diperolehnya nilai $p = 0,082$. Ada perbedaan persepsi cita rasa dengan sisa makanan pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar ditunjukkan dengan diperolehnya nilai $p = 0,000$. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dikemukakan beberapa saran antara lain Evaluasi terhadap sisa makanan pasien hendaknya secara rutin tetap dilakukan. Perubahan menu, standar resep serta cara penyajian tetap dipertahankan dan ditingkatkan sehingga mutu pelayanan gizi menjadi lebih baik. Edukasi dan konsultasi gizi sangat diperlukan untuk meningkatkan pemahaman pasien tentang diet yang diberikan sehingga akan mempermudah dalam tujuan meminimalisir sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementrian Kesehatan RI., 2013. *Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
2. Agustina, F., 2016. *Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Naskah Publikasi S-1. Jurusan Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
3. Tanuwijaya, L.K., Sembiring, L.G., Dini, C.Y., Arfiani, E.P., Arimba Wan, Y. 2018. *Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif*. Indonesia Journal of Human Nutrition, 5(1), hal. 51-61.
4. Moehji, S. 2009. *Ilmu Gizi 2*. Jakarta: Papas Sinar Sinarti
5. Ronitawati, P, Puspita, M, dan Citra, K. 2017. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara*. Jakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Esa Unggul