

## **DAYA TERIMA PASIEN TERHADAP MENU MAKANAN BIASA TANPA DIET KHUSUS DI RS PMI BOGOR**

### ***Patient Acceptance Of Regular Food Without A Special Diet At PMI Hospital Bogor***

Kristina Magdalena<sup>1</sup>, Erna Thania<sup>1</sup>, RA. Wahyu Murti Ningsih<sup>1</sup>, Almira Nuraelah<sup>1\*</sup>, Ai Rosmiyati<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Gizi, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid

<sup>2</sup>Instalasi Gizi RS PMI, Bogor

*E-mail:* (Almira\_nuraelah@usahid.ac.id)

**ABSTRAK:** Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bagian pelayanan gizi yang sangat penting. Salah satunya pelayanan makanan di ruang rawat inap pasien yang dapat memengaruhi daya terima makanan dan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran daya terima pasien terkait makanan biasa tanpa diet khusus yang disediakan di Rumah Sakit PMI Bogor. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan *Cross Sectional* dengan subjek penelitian, yaitu pasien rawat inap kelas I berjumlah 1 orang, kelas II berjumlah 13 orang, dan kelas III berjumlah 7 orang. Data diperoleh dari hasil wawancara dan observasi. Pengolahan dan analisis data menggunakan *Microsoft Excell 2016*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden merasa puas terhadap penampilan makanan, aroma makanan, tingkat kematangan, suhu makanan serta pelayanan makanan di RS PMI Bogor. RS PMI Bogor disarankan agar pelayanan gizi rumah sakit sebaiknya melakukan evaluasi dalam penampilan makanan yang diberikan kepada pasien agar meningkatkan rasa kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi.

**Kata kunci:** Daya terima makanan, penyelenggaraan makanan, rumah sakit

**ABSTRACT:** *Food service in hospitals is a very important part of nutrition services. One of them is food service in the patient's inpatient room which can affect the acceptability of food and the level of satisfaction of patient nutrition services. This study aims to describe the patient's acceptance of ordinary food without a special diet provided at PMI Bogor Hospital. This study uses a cross sectional approach with research subjects, namely inpatient classes I (1 patient), II (13 patients), and III (7 patients). Data obtained from interviews and observations. Processing and analyzing data using Microsoft Excel 2016. The results showed that most of the respondents were satisfied with the appearance of the food, the aroma of the food, the level of maturity, the temperature of the food and the food service at the PMI Hospital in Bogor. RS PMI Bogor is recommended that the hospital nutrition service should evaluate the appearance of the food given to patients in order to increase the patient's sense of satisfaction with nutritional services.*

**Keywords:** *Food Acceptance, Food Service, Hospital*

#### **PENDAHULUAN**

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu bagian pelayanan gizi yang sangat penting. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, dan pelaporan serta evaluasi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013)

Rumah sakit diharapkan menjadi organisasi sosial yang bergerak dibidang kesehatan yang memegang peranan penting dalam menyediakan pelayanan yang komprehensif, kuratif, dan preventif. Kualitas atau mutu layanan kesehatan dapat dilihat dari perspektif pemberi layanan kesehatan, perspektif penyandang dana, perspektif pemilik sarana layanan kesehatan dan perspektif pasien (Ayuningtyas, dkk., 2015)

Rumah Sakit PMI Bogor merupakan salah satu rumah sakit yang memerhatikan kualitas pelayanannya, terutama dilihat dari pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap. Rumah Sakit PMI Bogor menyediakan makanan dengan diet khusus dan tanpa diet khusus. Diet pasien akan disesuaikan dengan jenis penyakit dan kemampuan pasien dalam menerima makanannya.

Pengukuran kepuasan pasien menjadi bagian yang penting dari strategi manajemen rumah sakit. Kepuasan pelanggan dan kualitas layanan kesehatan menjadi salah satu indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan layanan di rumah sakit. Salah satu keberhasilan dalam pelayanan gizi rumah sakit dikaitkan dengan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Daya terima makanan merupakan suatu penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen sesuai kebutuhannya dan makanan tersebut habis dikonsumsi tanpa meninggalkan sisa makanan (Uyami, dkk., 2014). Makanan yang disajikan memegang peranan penting dalam proses penyembuhan dan mempesingkat masa rawat inap, sehingga harus sesuai dengan kebutuhan gizi pasien (Barker, dkk., 2011). Beberapa faktor yang memengaruhi daya terima makanan pasien, yaitu penampilan dan cita rasa makanan. Penampilan makanan meliputi bentuk, warna, tekstur dan cara penyajian, sedangkan cita rasa meliputi rasa dan aroma makanan. Penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan kurang baik, maka daya terima pasien terhadap makanan akan berkurang. Hal ini dapat menyebabkan tidak terpenuhinya asupan zat gizi pasien selama masa rawat inap (Putri, 2011)

Berdasarkan hasil penelitian Sari & Balgis (2017), sebanyak 51.8% responden dari total 83 responden menyatakan suka dengan cita rasa makanan diet di RSUD Raden Mattaher Jambi dan responden yang mempunyai daya terima baik terhadap makanan sebesar 43.37%. Sejalan dengan penelitian Oktaviani, dkk (2018), menunjukkan bahwa di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB, menu yang disajikan sesuai dengan siklus menu 5 hari sebanyak < 60% disajikan dengan penampilan menarik, begitu pula dengan cita rasa (rasa dan aroma). Hal ini disimpulkan bahwa daya terima pasien terhadap makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi NTB masih rendah. Sedangkan pada penelitian (Uyami et al., 2014) terkait daya terima makanan oleh pasien berdasarkan rasa pada kategori menu pilihan dan menu standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak sebanyak > 60% menyatakan suka pada cita rasa makanan menu yang disajikan.

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian di lokasi yang berbeda, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima pasien kelas I, II dan III terhadap makanan biasa tanpa diet khusus yang disediakan di Rumah Sakit PMI Bogor.

## **METODE**

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat deskriptif observasional dengan pendekatan *Cross Sectional*, di mana penelitian dilakukan sesaat dalam satu waktu dan pengambilan data dilakukan menggunakan metode wawancara dan observasi secara langsung kepada pasien menggunakan kuesioner daya terima. Kuesioner daya terima diperoleh dari tanggapan responden terhadap pelayanan makanan, kebersihan alat makan, penampilan makanan, dan rasa makanan. Proses pengolahan dan analisis data menggunakan *Microsoft Excell 2016*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2021. Sampel dalam penelitian berjumlah 21 orang yang merupakan bagian dari populasi rawat inap di Rumah Sakit PMI Bogor, yaitu pasien kelas I berjumlah 1 orang, kelas II berjumlah 13 orang dan kelas III berjumlah 7 orang. Sampel penelitian ini dirawat inap pada ruangan bangsal Melati, Mawar, Seruni, dan Gardenia yang mendapatkan makanan biasa tanpa diet khusus.

## HASIL

Hasil analisis daya terima makanan pada pasien rawat kelas I, II, dan III, didapatkan karakteristik responden menunjukkan jumlah responden pria sebanyak 52.4% dan responden wanita sebanyak 47.6% (Tabel 1).

**Tabel 1. Sebaran Jenis Kelamin Responden**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persen (%)
1.	Pria	11	52.4
2.	Wanita	10	47.6
<b>Total</b>		21	100

Sumber: Data Primer, 2021

Berdasarkan sebaran konsistensi makanan yang diterima oleh responden, terdapat tiga kategori, yaitu nasi biasa, nasi lunak dan bubur biasa dengan makanan protein nabati, protein hewani, sayur dan buah yang diberikan sama rata jenis serta jumlahnya. Responden dengan menu makanan nasi biasa sebanyak 33.3%, responden dengan menu nasi lunak sebanyak 47.6%, dan responden dengan menu makanan bubur biasa sebanyak 19.0% (Tabel 2).

**Tabel 2. Sebaran Konsistensi Makanan Responden**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi (n)	Persen (%)
1.	Nasi Biasa	7	33.3
2.	Nasi Lunak	10	47.6
3.	Bubur Biasa	4	19.0
<b>Total</b>		21	100

Sumber: Data Primer, 2021

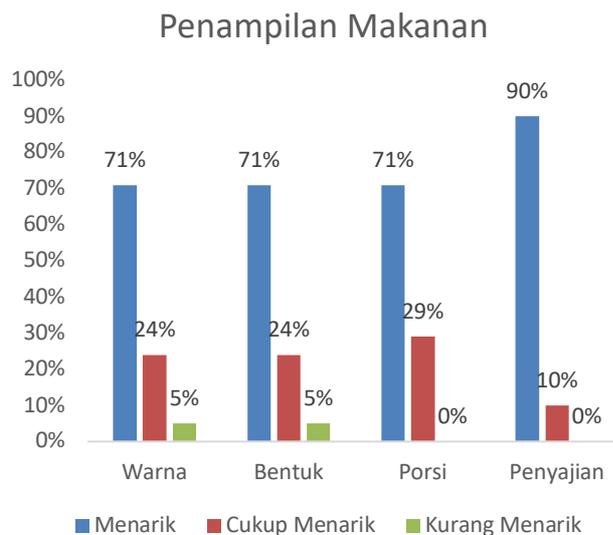
Pada aspek penilaian penampilan makanan yang terdiri dari warna makanan, bentuk makanan, porsi makanan, dan penyajian makanan untuk setiap responden yang setuju bahwa makanan yang disediakan rumah sakit menarik diberikan skor 3, skor cukup menarik, yaitu 2, dan skor kurang menarik, yaitu 1. Skor penilaian untuk rasa makanan yang terdiri dari aroma makanan, tekstur makanan, tingkat kematangan, dan suhu makanan untuk setiap responden yang setuju dan suka terhadap rasa makanan diberikan skor 3, kurang, yaitu 2, dan tidak, yaitu 1.

Berdasarkan hasil analisis tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan yang terdiri dari waktu makan, keramahan pramusaji, kebersihan peralatan makan, dan variasi menu untuk setiap responden yang puas terhadap pelayanan makanan diberikan skor 1 dan tidak puas diberikan skor 0. Hasil survei daya terima makanan dan kepuasan konsumen pada pasien rawat inap terhadap makanan yang disediakan oleh pelayanan gizi di RS PMI Bogor yang telah diikuti 21 pasien dengan sukarela secara acak dipilih dari bangsal kelas I, II dan III yaitu Ruang Melati, Mawar, Seruni dan Gardenia yang tidak memerlukan diet khusus.

### 1. Survei Daya Terima Makanan

#### a. Penampilan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dengan 21 pasien rawat inap kelas I, II, dan III. Sebanyak 71% pasien tertarik terhadap warna, bentuk, dan porsi dan sebanyak 90% pasien tertarik (puas) dalam penyajian makanan yang disediakan di RS PMI Bogor (Gambar 1).



**Gambar 1. Sebaran Responden Berdasarkan Penampilan Makanan**

b. Aroma Makanan

Berdasarkan hasil wawancara sebanyak 90% pasien merasa puas dengan aroma makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi RS PMI Bogor dan sebanyak 14% pasien merasa makanan yang disediakan kurang sedap (Tabel 3).

**Tabel 3. Sebaran Responden Berdasarkan Aroma Makanan**

No	Aroma Makanan	Frekuensi (n)	Persen (%)
1.	Sedap	19	90.5%
2.	Kurang Sedap	2	9.5%
3.	Tidak Sedap	0	0.0%
<b>Total</b>		21	100

Sumber: Data Primer, 2021

c. Tekstur Makanan

Berdasarkan hasil wawancara sebanyak 95% responden setuju bahwa tekstur makanan yang disediakan empuk (Tabel 4).

**Tabel 4. Sebaran Responden Berdasarkan Tekstur Makanan**

No	Aroma Makanan	Frekuensi (n)	Persen (%)
1.	Empuk	20	95.0%
2.	Kurang Empuk	1	5.0%
3.	Tidak Empuk	0	0.0%
<b>Total</b>		21	100

Sumber: Data Primer, 2021

d. Tingkat Kematangan

Berdasarkan hasil wawancara sebanyak 95% menyatakan bahwa makanan yang disediakan di rumah sakit matang dan 5% mengatakan cukup matang (Tabel 5).

**Tabel 5. Sebaran Responden Berdasarkan Tingkat Kematangan Makanan**

No	Aroma Makanan	Frekuensi (n)	Persen (%)
1.	Matang	20	95.0%
2.	Cukup Matang	1	5.0%
3.	Tidak Matang	0	0.0%
<b>Total</b>		21	100

Sumber: Data Primer, 2021

e. Suhu Makanan

Berdasarkan hasil wawancara, sebanyak 100% responden setuju bahwa suhu makanan yang disajikan di rumah sakit dalam keadaan hangat (Tabel 6).

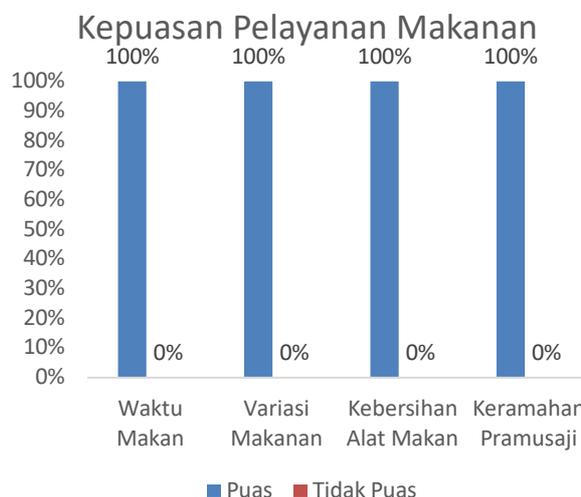
**Tabel 6. Sebaran Responden Berdasarkan Suhu Makanan**

No	Aroma Makanan	Frekuensi (n)	Persen (%)
1.	Panas	0	0.0%
2.	Hangat	21	100.0%
3.	Dingin	0	0.0%
<b>Total</b>		21	100

Sumber: Data Primer, 2021

**2. Survei Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Pelayanan Makanan**

Berdasarkan hasil wawancara, sebanyak 100% responden setuju bahwa peralatan makanan bersih dan makanan bervariasi. Selain itu, sebanyak 100% responden setuju bahwa pramusaji di Instalasi Gizi RS PMI Bogor memiliki sikap yang ramah terhadap pasien serta sebanyak 100% pasien setuju bahwa waktu makan sudah tepat (Gambar 2).



**Gambar 2. Sebaran Responden Berdasarkan Kepuasan Pelayanan Makanan**

**PEMBAHASAN**

**Kepuasan Pasien Terhadap Penampilan Makanan**

Pengukuran kepuasan pasien menjadi sangat penting untuk strategi manajemen rumah sakit. Kualitas layanan kesehatan dan kepuasan pelanggan salah satu indikator berhasilnya penyelenggaraan layanan di rumah sakit. Penyajian makanan, yaitu alat yang digunakan sesuai dengan makanan yang disajikan, cara menyusun makanan dalam plato atau tempat penyajian, dan *garnish* yang digunakan (Nareswara, 2017). Makanan mencakup warna, porsi dan penyajian makanan menjadi suatu yang penting dalam penampilan makanan. Responden yang menilai warna, bentuk, dan porsi makanan di RS PMI Bogor menarik terbilang banyak yaitu 71%. Selain itu, sebagian besar responden menilai penyajian makanan di RS PMI Bogor menarik. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Marlina (2014) dimana sebagian besar total responden menilai penampilan makanan di RS Pusat Otak Nasional Jakarta menarik. Hasil penelitian serupa lainnya yaitu penelitian yang dilakukan oleh Agustina (2016) sebagian besar responden (93,3%) suka terhadap penampilan makanan di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. Penyajian makanan merupakan salah satu faktor

yang penting dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena hal tersebut menjadi faktor penentu dalam penilaian kepuasan pasien.

### **Kepuasan Pasien Terhadap Aroma Makanan**

Aroma makanan merupakan salah satu faktor penentu kepuasan pasien dalam pelayanan gizi di rumah sakit. Sebagian besar responden menilai puas dengan aroma makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi RS PMI Bogor. Namun, sekitar 14% responden merasa makanan yang disediakan kurang sedap karena pasien kehilangan nafsu makan. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Ariyanti (2017), sebagian besar responden (82,5%) menilai karakteristik sensorik makanan pada aroma makanan di RS Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen menarik. Penilaian terhadap aroma makanan bersifat subjektif pada masing-masing responden. Nafsu makan merupakan faktor internal yang memengaruhi seseorang dalam mengonsumsi makanan, kondisi sakit dapat menyebabkan seseorang kehilangan nafsu makan (Kartini & Primadona, 2018)

### **Kepuasan Pasien Terhadap Tekstur Makanan, Tingkat Kematangan dan Suhu Makanan**

Tekstur makanan merupakan salah satu faktor penting untuk menilai daya terima pasien dalam mengonsumsi makanan yang disediakan di rumah sakit. Sebanyak 95% responden menilai bahwa tekstur makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi RS PMI Bogor memiliki tekstur yang empuk. Hasil penelitian serupa yang dilakukan oleh Ariyanti (2017) sebagian besar responden (97,5%) menilai tekstur makanan yang disediakan di RS Soeratno Gemolong Kabupaten Sragen sudah sesuai. Sensitivitas indera perasa ditentukan oleh konsistensi makanan. Tekstur makanan merupakan komponen yang dapat menentukan kualitas makanan.

Penyajian makanan perlu memerhatikan tingkat kematangan dari suatu makanan. Sebanyak 95% responden menyatakan bahwa makanan yang disediakan di RS PMI Bogor matang. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Saskia (2018) bahwa mayoritas responden menyatakan bahwa tingkat kematangan makanan yang disediakan di RUMKITAL Dr Ramelan sudah sesuai. Makanan yang disajikan kepada pasien harus dalam keadaan yang dimasak dengan matang sempurna guna untuk mematikan bakteri yang ada pada bahan makanan yang belum diolah tetapi tetap memerhatikan agar tidak sampai *overcook*.

Suhu makanan merupakan faktor penentu pasien dalam menghabiskan makanan karena suhu sangat memengaruhi selera makanan. Sebanyak 100% responden setuju bahwa makanan yang disediakan di RS PMI Bogor dalam keadaan hangat. Hal ini sejalan dengan penelitian Nuraini (2017) sebanyak 87,9% responden menyatakan bahwa suhu makanan yang disediakan oleh RSUD Kota Semarang sudah sesuai. Suhu yang tidak hangat memengaruhi sisa makanan dengan peluang 3,8 kali (Lumbantoruan, 2012). Pasien cenderung kurang memiliki selera makan jika suhu makanan tidak dalam keadaan hangat (Atmanegara, dkk., 2013).

### **Kepuasan Pasien terhadap Pelayanan Makanan**

Pelayanan makanan merupakan faktor utama dalam kepuasan pasien yang terletak pada pramusaji. Pramusaji diharapkan dapat berkomunikasi dengan baik, dan bersikap baik. Keramahan pramusaji mencerminkan kepuasan pasien dalam pelayanan makanan. Sebanyak 100% responden menilai bahwa pramusaji memiliki sikap yang ramah dalam memberikan pelayanan makanan kepada pasien di RS PMI Bogor. Hasil penelitian Sari (2017) sebanyak 61,4% responden menyatakan bahwa petugas penyaji di RSUD Raden Mattaher Jambi memiliki sikap yang ramah. Hasil penelitian serupa lainnya, yaitu penelitian Nuryani (2020) menyatakan bahwa sebagian besar responden (74,3%) menyatakan sangat puas dari aspek wujud nyata (*tangibles*) terhadap pelayanan instalasi gizi di RSUD Dr. MM. Dunda Limboto. Selain itu, sebanyak 100% responden menyatakan bahwa waktu makan di RS PMI Bogor terbilang tepat. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ambarwati (2017), yaitu pada sebagian besar responden (80%) menyatakan bahwa penyajian makanan di RSUD Muhammadiyah Bantul sudah tepat waktu. Ketepatan makan

berpengaruh terhadap adanya sisa makanan, sisa makanan akan lebih banyak jika pasien melewati rasa laparnya (Sari & Balgis, 2017).

Kebersihan alat makan di RS PMI Bogor terbilang baik, sebanyak 100% responden setuju bahwa alat makan yang disediakan sudah bersih, hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyunani (2017) menyatakan bahwa sebagian besar responden (61%) mengatakan puas terhadap kebersihan dan keutuhan alat makan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

RS PMI (Palang Merah Indonesia) Bogor merupakan salah satu rumah sakit yang memerhatikan kualitas pelayanannya, terutama dilihat dari pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien rawat inap. Rumah Sakit PMI Bogor menyediakan makanan dengan diet khusus dan tanpa diet khusus.

Daya Terima makanan biasa yang dinilai dari penampilan makanan, aroma makanan, tekstur makanan, tingkat kematangan, suhu makanan. Sebagian besar responden menilai bahwa menarik pada aspek penilaian dari daya terima makanan biasa.

Kepuasan pasien rawat inap kelas I,II, dan III menilai puas terhadap pelayanan makanan yang meliputi waktu makan, keramahan pramusaji, kebersihan peralatan makanan, dan variasi makanan yang disediakan oleh RS PMI Bogor.

Berdasarkan hasil simpulan dari penelitian di atas disarankan agar pihak pelayanan gizi rumah sakit sebaiknya melakukan evaluasi dalam penampilan makanan yang diberikan kepada pasien agar meningkatkan rasa kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agustina, F. (2016). *TINGKAT KEPUASAN PELAYANAN GIZI PASIEN HIPERTENSI RAWAT INAP DI RSUP dr SOERADJI HIPERTENSI RAWAT INAP DI RSUP dr SOERADJI TIRTONEGORO KLATEN*. [Skripsi: UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA].
- Ambarwati, R. (2017). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Dan Mutu Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet Di Rsu Pku Muhammadiyah Bantul*. [Skripsi: Politeknik Kesehatan Jogyakarta].
- Ariyanti, V., Widyaningsih, E. N., & Rauf, R. (2017). Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soerato, Gemolong, Kabupaten Sragen. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), 17-25.
- Atmanegara, Ode, W., M.D.D., & Yustini. (2013). Gambaran tingkat kepuasan siswa terhadap mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di sekolah polisi negara (SPN) Batua Polda Sulsel tahun 2013. *Jurnal Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Ayuningtyas, K.R ., Mustayah, & Nataliswati, T. (2015). Tingkat kepuasan pasien pada pelayanan keperawatan di rumah sakit. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 4(2), 83-90.
- Barker, L. ., Gout, B. ., & Crowe, T. C. (2011). Hospital malnutrition: prevalence, identification and impact on patients and the healthcare system. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 8(2), 514–527.
- Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 212-218
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Lumbantoruan, D.B.S.(2012). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. (Skripsi-Universitas Indonesia).
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34–39.
- Nuraini, N., Sufiati, B., & Nugraheni, K. (2017). Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, 6(1), 41–49.

- Nuryani, N., Ramadhani, F., & Lestari, A. P. (2020). Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Dr. M.M Dunda Limboto. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 166–180
- Oktaviani, P., Suranadi, L., Chandradewi, & Sulendri, N. K. (2018). Daya terima pasien kelas III terhadap menu makanan biasa di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima*. 3(1), 63-68.
- Sari, R., & Balgis, P. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet pada pasien rawat inap di RSUD Raden Mattaher Jambi. *Seminar Nasional Gizi Program Studi Ilmu Gizi UMS*, 203-212.
- Saskia, R., Primadona, S., & Mahmudiono, T. (2018). Hubungan Tingkat Kematangan Dan Suhu Dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Anak Di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 100-107.
- Uyami, Hendriyani, H., & Wijaningsih, W. (2014). Perbedaan daya terima, sisa dan asupan makanan pada pasien dengan menu pilihan dan menu standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak. *Jurnal Riset Gizi*, 2(1), 1-6.
- Wahyunani, B. D. (2017). Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi dengan Sisa Makanan Pasien VIP di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 119.
- Yessi, M., Fitriani, M., & Rivera, U. (2014). Gambaran Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Lunak di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta. *103*, 1–20