

ANALISIS KEPUASAN MAKAN PASIEN DI RSUD DR. H. ABDUL MOELOEK PROVINSI LAMPUNG

Meal satisfaction analysis of patients at RSUD dr. H. Abdul Moeloek Lampung province

Usdeka Muliani¹, Andi Eka Yuniyanto²*, Sutrio¹

¹Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang, Bandar Lampung, Indonesia; ²Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya, Indonesia

*Email korespondensi: andi.eka@unsil.ac.id

Submitted: October 1st 2022

Revised: November 12th 2022

Accepted: November 30th 2022

How to cite: Muliani, U., Yuniyanto, A. E., & Sutrio. (2022). Meal satisfaction analysis of patients at RSUD dr. H. Abdul Moeloek Lampung province. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 7(2), 145-153.

ABSTRACT

Patient eating satisfaction is an indicator of the success of organizing food in the hospital. One way to evaluate the success of organizing a patient's meal is from the remaining food. Currently, there are many hospitals with leftover food from patients that exceed the established standards. The aim of the study was to analyze the food satisfaction of inpatients with leftovers at hospital of dr. H. Abdul Moeloek, Lampung Province. This type of analytic observational research with a cross sectional design. The number of samples in this study were 66 people. The chi-square test was used to analyze the relationship between patient satisfaction and food waste. There is a relationship between taste ($p=0.000$), time of distribution ($p=0.028$), and the appearance of the waitress ($p=0.028$) and food waste, and there is no relationship between the completeness of cutlery and food waste ($p=0.095$). This study shows that there is a significant relationship between the taste, time of distribution, and the appearance of the waiter with leftovers, but not the completeness of cutlery. It is recommended that the Nutrition Installation of dr. H. Abdul Meoloek Hospital conduct an evaluation to improve the taste of food, the right time of distribution, the appearance of better waiters.

Keywords: food waste, time, tools, waiter

ABSTRAK

Kepuasan makan pasien merupakan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Salah satu cara mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makan pasien adalah dari makanan yang tersisa. Saat ini banyak rumah sakit dengan sisa makanan pasien melebihi standar yang ditetapkan. Tujuan penelitian untuk menganalisis kepuasan makan pasien rawat inap dengan sisa makanan di RSUD dr.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung. Jenis penelitian observasional analitik dengan rancangan cross sectional. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 66 orang. Uji chi-square digunakan untuk menganalisis hubungan kepuasan pasien dengan sisa makanan. Terdapat hubungan antara cita rasa ($p=0,000$), waktu distribusi ($p=0,028$), dan penampilan pramusaji ($p=0,028$) dengan sisa makanan, serta tidak ada hubungan antara kelengkapan alat makan dengan sisa makanan ($p=0,095$). Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan pada cita rasa, waktu distribusi, dan penampilan pramusaji dengan sisa makanan, namun tidak pada kelengkapan alat makan. Disarankan Instalasi Gizi RSUD Dr.H.Abdul Meoloek

melakukan evaluasi meningkatkan cita rasa makanan, waktu distribusi yang tepat, penampilan pramusaji yang lebih baik.

Kata kunci: alat, pramusaji, sisa makanan, waktu

PENDAHULUAN

Pelayanan makanan telah menjadi isu penting di rumah sakit karena untuk sembuh, pasien membutuhkan pola makan yang seimbang selain obat-obatan dan perawatan (Schiavone et al., 2020). RSUD makanan juga merupakan contoh makanan sehat dan bergizi yang disesuaikan dengan kondisi kesehatan pasien. . Pelayanan makanan di RSUD dikenal sebagai elemen penting dalam menentukan persepsi keseluruhan pengalaman pasien tentang rumah sakit. Salah satu cara yang sering digunakan untuk menentukan apakah harapan makanan seorang pasien rumah sakit telah terpenuhi adalah mengukur tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan makan di rumah sakit.

Salah satu indikator keberhasilan pelayanan makanan dipengaruhi oleh tingkat kepuasan pasien (Setianto et al., 2021). Semakin tinggi tingkat kepuasan pelayanan makanan rumah sakit maka semakin tinggi pula tingkat kepuasan pelayanan makanan sehingga berpengaruh terhadap asupan zat gizi (Kartasurya, 2014). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kualitas pelayanan makanan dan gizi berpengaruh langsung terhadap loyalitas pasien (Haerani & Jus'at, 2020).

Sisa makanan adalah salah satu masalah klasik yang sering ditemukan

pada pasien rawat inap di sebagian besar rumah sakit. Banyaknya sisa makanan menyebabkan kurangnya asupan gizi pasien. Kekurangan zat gizi akan berdampak pada proses penyembuhan dan tidak optimalnya status gizi. Ketika pasien tidak menghabiskan makanan sesuai anjuran dan berlangsung lama, maka akan menyebabkan kekurangan zat gizi, yang juga berakibat pada malnutrisi di rumah sakit (Anggraeni et al., 2017).

Cita rasa makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. Sifat fisik hidangan akan menarik dipandang mata jika memiliki bentuk keseluruhan yang serasi (meliputi bentuk potongan lauk dan sayur atau besar porsi), warna atau rupa yang bervariasi (tidak didominasi oleh satu jenis warna), kesesuaian tekstur masakan, kesesuaian porsi. Hal ini memengaruhi peningkatan penerimaan makan pasien dan sedikitnya sisa makan pasien yang terjadi. Indikator keberhasilan pelaksanaan mutu pelayanan gizi di ruang rawat inap dapat dilihat melalui perkembangan keadaan gizi pasien dan banyaknya makanan yang tersisa.

Ketepatan waktu distribusi makanan berhubungan dengan metabolisme tubuh. Pasien merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut harus

mendapatkan makanan baik dalam bentuk ringan atau berat. Makanan yang datang tidak sesuai dengan jadwal dapat berpengaruh terhadap daya terima makanan (Suryana & Suryadi, 2019). Waktu tunggu yang lama dalam pendistribusian makanan akan menyebabkan perubahan suhu pada saat disajikan kepada pasien, sehingga makanan menjadi tidak menarik dan menyebabkan penurunan nafsu makan (Fadilla et al., 2020; Karunia Tanuwijaya et al., 2018).

Kelengkapan alat perlu diperhatikan karena ikut memengaruhi kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. Berdasarkan hasil penelitian Mulyani (2014) di RSUD dr. H. Abdul Moeloek tentang karakteristik pasien dengan kepuasan pelayanan gizi, hasil penelitian menunjukkan bahwa kepuasan pasien terhadap kelengkapan alat makan pasien sebesar 68,48% (Mulyani, 2014). Selain itu, penampilan pramusaji juga berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penampilan pramusaji yang selalu berpakaian rapih dan bersih sesuai dengan seragam berhubungan dengan kepuasan pasien yang tinggi (Rosma, 2016).

Tujuan penelitian ini adalah diketahuinya hubungan tingkat kepuasan pasien terhadap cita rasa, ketepatan waktu distribusi makan, kelengkapan alat makan, dan penampilan pramusaji dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap

RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan dalam upaya perbaikan mutu pelayanan makan pasien.

METODE

Jenis penelitian ini termasuk penelitian observasional analitik dengan rancangan penelitian *cross sectional* karena selain cukup sederhana, murah, cepat, dan yang paling penting adalah dapat menjawab tujuan penelitian yang ditetapkan yaitu diperolehnya informasi tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi di ruang rawat inap RSUD dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.

Populasi penelitian adalah seluruh pasien yang mendapatkan makanan biasa di seluruh ruang rawat inap kelas II, dan III. Jumlah rata-rata populasi pasien per hari dari bulan Januari sampai Desember adalah 188 pasien dengan rincian 13 Orang dirawat di ruang kelas II, dan 175 orang dirawat di ruang kelas III.

Jumlah sampel dihitung dengan menggunakan rumus Slovin sebanyak 66 orang. Teknik pengambilan sampel ini dengan cara sistematik proposional berdasarkan kelas perawatan terhadap populasi yang memenuhi kriteria sampel yaitu:

- a. Dapat berkomunikasi dengan baik
- b. Bersedia mengisi *Informed Consent*
- c. Umur pasien 17-75 tahun
- d. Minimal sudah dirawat 2 hari

Data yang diteliti diperoleh langsung melalui wawancara meliputi

data kepuasan subjek terhadap cita rasa, ketepatan waktu distribusi makanan, kelengkapan alat makan, dan penampilan pramusaji, digolongkan dalam 2 kategori yaitu Puas dan kurang puas (Nurqisthy et al., 2017). Data sisa makanan diobservasi dengan metode visual skala *Comstock* sisa makanan selama 1 hari pada waktu makan pagi, makan siang, dan makan sore kemudian digolongkan menjadi 2 katagori yaitu Baik (bila sisa makanan $\leq 20\%$) dan kurang baik (bila sisa makanan $> 20\%$)(Williams & Walton, 2011). Analisis data dilakukan dengan menggunakan uji Chi-Square untuk menganalisis tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan pasien. Penelitian ini sudah mendapatkan persetujuan etik Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Nomor: 194/EA/KEPK-TJK/VII/2019.

HASIL

Distribusi frekuensi kepuasan subjek terhadap cita rasa makanan dari warna makanan, besar porsi, tekstur, tingkat kematangan, rasa makanan, dan aroma makanan menurut pasien sebagian besar menyatakan puas. Sebagian besar pasien menyatakan puas terhadap waktu makan baik makan pagi (69,7%), siang (87,9%) maupun malam (90,9%). Kualitas makanan perlu ditingkatkan untuk memotivasi pasien

mengonsumsi makanan rumah sakit (Aminuddin et al., 2018).

Berdasarkan kelengkapan alat berupa sendok, garpu, air minum, tissue dan tutup gelas sebagian besar subjek menunjukkan kurang puas. Selain itu, penampilan pramusaji menunjukkan indikator kepuasan konsumen. Penampilan pramusaji berdasarkan berpakaian memiliki presentase yang tertinggi 93,9% diantara indikator lainnya, kemudian diikuti oleh dapat dipercaya 90,9%, tahu kebutuhan pasien 89,4%, sopan 86,4%, kepedulian 84,8%, utamakan pasien 80,3% dan gesit 77,3%. Penampilan pramusaji dengan inidkator luangkan waktu memiliki presentasi paling kecil yaitu 63.6%. Kepuasan pasien lainnya berdasarkan sisa makanan, penelitian ini menunjukkan bahwa sisa makanan sebagian besar memiliki kategori baik yaitu sebesar 72,7% (Tabel 1).

Tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan cita rasa makanan ($p=0,00$), dengan waktu distribusi makanan ($p=0,028$), dan dengan penampilan pramusaji ($p=0,028$). Selain itu diketahui juga bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna antara sisa makanan dengan kelengkapan alat makan ($p=0,095$).

Tabel 1.
Distribusi kepuasan pasien di RS Abdul Moloek

Karakteristik	Puas		Kurang Puas		Jumlah	
	n	%	n	%	n	%
Citarasa Makanan						
Warna	65	98,5	1	1,5	66	100
Besar Porsi	57	86,3	9	13,7	66	100
Tekstur	57	86,3	9	13,6	66	100
Tingkat Kematangan	63	95,5	3	4,5	66	100
Rasa/ bumbu	55	83,3	11	16,7	66	100
Aroma	63	95,5	3	4,5	66	100
Waktu Makan						
Makan Pagi	46	69,7	20	30,3	66	100
Makan Siang	58	87,9	8	12,1	66	100
Makan Malam	60	90,9	6	9,1	66	100
Kelengkapan Alat Makan						
Sendok/ garpu	8	12,1	58	87,9	66	100
Air minum	7	10,6	59	89,4	66	100
Tisu	7	10,6	59	89,4	66	100
Tutup gelas	8	12,1	58	87,9	66	100
Penampilan Pramusaji						
Berpakaian	62	93,9	4	6,1	66	100
Kepedulian	56	84,8	10	15,2	66	100
Gesit	51	77,3	15	22,7	66	100
Utamakan pasien	53	80,3	13	19,7	66	100
Sopan	57	86,4	9	13,6	66	100
Dapat dipercaya	60	90,9	6	9,1	66	100
Luangkan waktu	42	63,6	24	36,4	66	100
Tahu kebutuhan pasien	59	89,4	7	10,6	66	100
Sisa Makanan						
Baik					48	72,7
Kurang Baik					18	27,3

Tabel 2.
Hubungan Kepuasan Subjek Terhadap Sisa Makanan

Kepuasan Subjek	Sisa Makanan				Total		p
	Baik		Kurang Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Cita Rasa Makanan							
Puas	48	80,0	12	20,0	60	100	0,000*
Kurang Puas	0	0	6	100	6	100	
Waktu Distribusi Makanan							
Puas	37	67,3	18	32,7	55	100	0,028*
Kurang Puas	11	100	0	0	11	100	
Kelengkapan Alat Makan							
Puas	8	100	0	0	8	100	0,095
Kurang Puas	40	69,0	18	31,0	58	100	
Penampilan Pramusaji							
Puas	37	67,3	18	32,7	55	100	0,028*
Kurang Puas	11	100	0	0	11	100	
Total	48	72,7	18	27,3	66	100	

DISKUSI

Pelayanan makanan merupakan salah satu isu penting di lingkungan rumah sakit. Hal tersebut dipengaruhi oleh tingkat kepuasan pasien yang ditunjukkan dengan konsumsi dan sisa makanan yang ada di piring (Aminuddin et al., 2018). Kualitas pelayanan makanan rumah sakit merupakan salah satu indikator kualitas pelayanan kesehatan yang paling relevan yang dirasakan oleh pasien (Dall'Oglio et al., 2015). Keberhasilan penyelenggaraan rumah sakit dipengaruhi oleh kepuasan pasien (Nurqisthy et al., 2017). Kepuasan pasien merupakan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan dalam menyajikan makanan. Kepuasan pasien juga dipengaruhi oleh bagaimana pasien menyantap hidangan yang disajikan dan meninggalkan sisa makanan. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa sisa makanan merupakan salah satu faktor utama yang berpengaruh terhadap kepuasan pasien.

Cita rasa makanan berpengaruh terhadap sisa makanan pasien. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa cita rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan (Anggraeni et al., 2017). Kepuasan pasien berhubungan dengan penyajian makanan adalah prediktor terbaik dari kepuasan keseluruhan dan klien yang sangat puas dengan rasa makanan. penelitian selanjutnya oleh Hariez & Akbar (2019) menemukan bahwa kepuasan pasien

terhadap penyajian makanan dipengaruhi oleh rasa, penampilan, tingkat kematangan, suhu dan kebersihan serta porsi makan. Hal tersebut didukung dengan penelitian sebelumnya bahwa peningkatan kualitas makanan dan layanan makanan rumah sakit lebih cenderung meningkatkan kepuasan secara keseluruhan dengan layanan makanan pada gilirannya dapat mengurangi lama tinggal pasien di rumah sakit dan pada akhirnya menghemat uang (El-Sherbiny et al., 2017).

Kepuasan pasien dipengaruhi oleh makanan yang disajikan oleh rumah sakit. Salah satu indikator kepuasan pasien adalah cita rasa makanan (M. Abdelhafez et al., 2012) Cita rasa berhubungan dengan sisa makanan yang berdampak pada asupan gizi, kinerja menu, daya terima konsumsi makanan (Gomes et al., 2020). Penerimaan rasa makanan pada pasien akan berpengaruh terhadap besarnya sisa makanan yang menyebabkan kurangnya asupan zat gizi pasien (Sumarto & Saragih, 2020).

Daya terima pasien ditunjukkan dengan rendahnya sisa makanan pasien. Ketepatan waktu distribusi makanan berhubungan dengan metabolisme tubuh. Pasien merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut harus mendapatkan makanan baik dalam bentuk ringan atau berat (Suryana & Suryadi, 2019). Penelitian ini menunjukkan bahwa distribusi makanan memiliki hubungan yang

signifikan dengan sisa makanan. Hal ini berbeda dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa waktu distribusi tidak berhubungan dengan sisa makanan (Suryana & Suryadi, 2019). Waktu distribusi makanan yang tidak terjadwal dengan baik akan berpengaruh terhadap sisa makanan (Rachmawati et al., 2021). Waktu makan yang terlalu dekat membuat pasien menyisakan makanan yang terlalu banyak sehingga pasien masih merasa kenyang (Nuraini et al., 2017).

Kelengkapan alat makanan merupakan indikator penyajian makanan yang berpengaruh terhadap tampilan makanan. Pada studi ini menunjukkan bahwa kelengkapan alat tidak berpengaruh terhadap sisa makanan pasien. Hal ini sesuai dengan studi sebelumnya menunjukkan bahwa kelengkapan alat tidak berhubungan dengan sisa makanan pasien (P et al., 2004). Kelengkapan alat makan pasien merupakan indikator kepuasan pelayanan makanan. Semakin lengkap alat yang digunakan dalam hidangan akan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien (Rosma, 2016).

Kepuasan pelayanan makanan yang berdampak pada tingkat kepuasan pasien terhadap sisa makanan pasien yaitu penampilan pramusaji. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Aliffianti (2015) di Rumah Sakit Aisyiyah Purworejo menyatakan lebih dari setengah subjek merasa puas karena pramusaji

selalu berpakaian rapih dan bersih sesuai dengan seragam (Rosma, 2016). Berdasarkan hasil analisis bivariat diperoleh ada hubungan yang bermakna antara penampilan pramusaji dengan sisa makanan subjek. Hal ini tidak sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya diketahui bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara penampilan pramusaji makanan dengan sisa makanan subjek (Lumbantoruan DBS, 2012).

SIMPULAN

Studi ini menyimpulkan bahwa terdapat hubungan cita rasa makana, waktu distribusi makanan dan penampilan pramusaji dengan sisa makanan pasien. Namun, kelengkapan alat makan tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan sisa makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada direktur dan Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Poltekkes Tanjung Karang yang mendanai penelitian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Aminuddin, N. F., Kumari Vijayakumaran, R., & Abdul Razak, S. (2018). Patient Satisfaction With Hospital Food service and its Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia. *Hospital Practices and Research*, 3(3), 90-97. <https://doi.org/10.15171/hpr.2018.20>
- Anggraeni, D., Ronitawati, P., &

- Hartati, L. S. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*, 9(1), 13.
- Dall'Oglio, I., Nicolò, R., Di Ciommo, V., Bianchi, N., Ciliento, G., Gawronski, O., Pomponi, M., Roberti, M., Tiozzo, E., & Raponi, M. (2015). A Systematic Review of Hospital Foodservice Patient Satisfaction Studies. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 115(4). <https://doi.org/10.1016/j.jand.2014.11.013>
- El-Sherbiny, N. A., Ibrahim, E. H., Hewedi, M. M., Author, C., & of Public Health, P. (2017). Patients' Satisfaction with Delivered Food Services in Fayoum Hospitals. *EC Nutrition*, 9(May 2017), 94-104.
- Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 4(3), 198. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.198-204>
- Gomes, A., Saraiva, C., Esteves, A., & Gonçalves, C. (2020). Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal. *Sustainability (Switzerland)*, 12(15), 1-9. <https://doi.org/10.3390/su12156157>
- Hariez, T.M., Akbar, P. (2019). Effect Of Taste, Appearance, Material Level, Temperature, Cleanliness and Food Portion on Patient Satisfaction in Nutrition Services in Malang Hospital. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 5(2), 65-71. <https://doi.org/https://doi.org/10.31290/jiki.v5i2.1433>
- Kartasurya, M. I. (2014). Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 2(1). <https://doi.org/10.14710/jgi.2.1>.
- Karunia Tanuwijaya, L., Gresari Sembiring, L., Yanuar Dini, C., Putri Arfiani, E., & Arimba Wani, Y. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51-61. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6>
- Lumbantoruan DBS. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. Universitas Indonesia.
- M. Abdelhafez, A., Al Qurashi, L., Al Ziyadi, R., Kuwair, A., Shobki, M., & Mograbi, H. (2012). Analysis of Factors Affecting the Satisfaction Levels of Patients Toward Food Services at General Hospitals in Makkah, Saudi Arabia. *American Journal of Medicine and Medical Sciences*, 2(6), 123-130. <https://doi.org/10.5923/j.ajmms.20120206.03>
- Mulyani, R. (2014). Hubungan Karakteristik Pasien Dengan Kepuasan Pelayanan Gizi Di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Keperawatan*, X(2), 231-240.
- 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*, 41-49.

- Nurqisthy, A., Adriani, M., & Muniroh, L. (2017). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Pasien Di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 32. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.32-39>
- P, T. H., Prawirohartono, E. P., & Sudargo, T. (2004). Pengaruh alat penyajian disposable terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat inap RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(2). <https://doi.org/10.22146/ijcn.17398>
- Rachmawati, A. D., Anna, C., & Afifah, N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit The Patient Satisfaction with Foodservice and Food Presentation in Hospital. *Gorontalo Journal of Nutrition Dietetic*, 1(2), 37-49.
- Rini Siti Haerani, Idrus Jus'at, A. T. (2020). The Relationship Between Quality of Food and Nutrition Services and Patient Loyalty with Mediated Patient Satisfaction at X Hospital Bogor. *Journal of Multidisciplinary Academic*, 04(06), 343-349.
- Rosma, A. (2016). *Tingkat Kepuasan Pasien Pada Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Asyiyah Purworejo* [Universitas Negeri Yogyakarta]. <https://eprints.uny.ac.id/34678/>
- Schiavone, S., Pistone, M. T., Finale, E., Guala, A., & Attena, F. (2020). Patient satisfaction and food waste in obstetrics and gynaecology wards. *Patient Preference and Adherence*, 14, 1381-1388. <https://doi.org/10.2147/PPA.S256314>
- Setianto, B., Adriansyah, A. A., Hanik, U., & Bistara, D. N. (2021). The Correlation Between Patient Satisfaction Regarding Nutrition Service And Hospital Length Of Stay With Food Waste In Covid-19 Patients. *Journal of Health Sciences*, 14(02). <https://doi.org/10.33086/jhs.v14i02.2045>
- Sumarto, & Saragih, M. (2020). Does the taste and appearance of food affect food waste in low-salt diet patients? *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, 66, S56-S62. <https://doi.org/10.3177/jns.v66.S56>
- Suryana, A. L., & Suryadi, M. Y. (2019). Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. *Amerta Nutrition*, 3(3), 194. <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.194-200>
- Williams, P., & Walton, K. (2011). Plate waste in hospitals and strategies for change. *E-SPEN*, 6(6), e235-e241. <https://doi.org/10.1016/j.eclnm.2011.09.006>