

## FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN SISA MAKANAN PADA PASIEN DIABETES MELITUS DI RUMAH SAKIT IMANUEL LAMPUNG

*(Factors Related To Food Waste in Patients with Diabetes Mellitus at Imanuel Hospital Lampung)*

Nathasa Khalida Dalimunthe<sup>1\*</sup>, Edwin<sup>2</sup>, Rusiati<sup>1</sup>, Tantri Adhayani Pratiwi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Mitra Indonesia

<sup>2</sup>Rumah Sakit Imanuel Lampung

\*nathasa\_kd@umitra.ac.id

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** Berdasarkan survei, persentase sisa makanan pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Imanuel Lampung yaitu 38% dan masih belum mencapai standar pelayanan minimal (<20%). **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Imanuel. **Metode:** Penelitian deskriptif analitik dengan menggunakan desain studi potong lintang. Penelitian ini menggunakan 50 sampel dengan *purposive sampling*. Data usia, jenis kelamin, penampilan makanan, rasa makanan, dan penyedia jasa diperoleh dengan kuesioner, dan data sisa makanan diperoleh dengan formulir comstock. Analisis data dengan uji statistik *Chi Square*. **Hasil:** Sebanyak 46% pasien berusia 56-65 tahun dan 78% berjenis kelamin perempuan. Sisa makanan pasien dalam kategori baik sebesar 15 responden (30%) sedangkan yang mempunyai sisa makanan yang kurang baik sebesar 35 responden (70%). Hasil uji korelasi terdapat hubungan yang signifikan antara tampilan makanan (nilai  $p=0,005$ ) dan rasa makanan (nilai  $p=0,002$ ) dengan sisa makanan. Tidak ada hubungan signifikan antara penyedia jasa (nilai  $p=0,776$ ) dengan sisa makanan. **Simpulan:** Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien diabetes melitus di RS Imanuel yaitu penampilan dan cita rasa makanan. Oleh karena itu, dua komponen tersebut perlu diperhatikan agar dapat meminimalkan sisa makanan pada pasien diabetes melitus di Rumah Sakit Imanuel.

Kata Kunci : Diabetes melitus, rumah sakit, sisa makanan

### ABSTRACT

**Background:** According to the survey, the percentage of food waste's diabetes melitus patients in the Imanuel Hospital of Bandar Lampung was 38% and still have not reached the minimum service standars (<20%). **Objective:** This study aimed to analyze the factors associated with food waste in diabetes melitus patients in Hospital Imanuel. **Methods:** Descriptive analytic research using cross sectional study design. The study used 50 samples was take with *purposive sampling*. The age, sex, food appearance, taste of food and service providers data were obtained by questionnaires, and food waste data were obtained by comstock form. The data analysis used was descriptive and inferential using the *Chi Square* statistical test. **Results:** About 46% of patients was 56-65 years old, and 78% was sex women. Leftovers from patients in the good category were 15 respondents (30%) while those who had leftovers that were not good were 35 respondents (70%). There was significant association between appearance of food ( $p\text{-value}=0,005$ ) and taste of food ( $p\text{-value}=0,002$ ) with the food waste. There was no significant association between service providers ( $p\text{-value}=0,776$ ) with the food waste. **Conclusion:** Factors related to leftovers from diabetes mellitus patients at Immanuel Hospital are the appearance and taste of the food. Therefore, these two variables need to be considered in order to minimize food waste in diabetes mellitus patients at Immanuel Hospital.

Key words : diabetes melitus, food waste, hospital

## PENDAHULUAN

Indikator kinerja instalasi gizi dalam hal pengadaan makanan dikatakan bermutu bila ms terhadap pedoman yang sudah ditetapkan (PGRS, 2013). Kemenkes No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPM) menetapkan bahwa indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi ketepatan waktu pemberian makanan pada pasien dengan standar  $\geq 90\%$ , sisa makanan yang tidak termakan pasien  $\leq 20\%$  dan tidak adanya kesalahan pemberian diet dengan standar 100% (PGRS, 2013).

Secara ekonomi, sisa makanan yang banyak menjadi pengeluaran biaya terbuang sehingga dilihat dari sisi gizi, kecukupan asupan gizi akan menjadi sulit untuk tercukupi (Tanuwijaya dkk., 2018) Beberapa faktor yang mempengaruhi pasien menyisahkan makanan, yang meliputi faktor internal (kondisi klinis, jenis kelamin dan kebiasaan makan), faktor eksternal (bumbu makanan, suhu makanan, aroma makanan, tekstur makanan, porsi makanan dan warna makanan), dan faktor lingkungan secara langsung mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit sehingga mendorong pasien untuk menyisahkan makann rumah sakit (Laksami dkk., 2018).

Penelitian di berbagai rumah sakit di Indonesia menemukan bahwa sisa makan pasien berkisar 17% sampai 67%, diantaranya RS Universitas Muhammadiyah Malang dengan rata-rata sisa makannya 57% (Tanuwijaya, 2018). Hal tersebut ditemukan juga di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Lampung yaitu sisa makan terbanyak pada waktu makan sore sebesar 33,66%, sedangkan makan pagi sebesar 28,62% dan

makan siang sebesar 31,56% (Wulan, 2017).

Penderita diabetes perlu mengatur makan dengan memenuhi prinsip 3 J yaitu jumlah, jadwal, dan jenis makanan. Jumlah makanan, merupakan prinsip penting dalam mengatur pola makan para penderita diabetes. Apabila banyak terdapat sisa makanan pada pasien tersebut, maka kebutuhan akan energi dan zat gizi tidak optimal untuk tercukupi (Etik, 2016). Berdasarkan data rekam medis RS Imanuel Bandar Lampung pada tahun 2019 terdapat 674 pasien yang didiagnosa menderita diabetes melitus yang menjalani rawat inap, dan berada pada peringkat 2 diantara 10 kasus penyakit terbesar pada pasien tahun 2019 yang menjalani rawat inap. Hal ini menunjukkan bahwa penyakit ini masih perlu mendapatkan prioritas pelayanan kesehatan. Berdasarkan data di instalasi gizi RS Imanuel, persentase sisa makan siang belum memenuhi standar pelayanan minimal yang seharunys  $\leq 20\%$  yaitu pada tahun 2020 bulan Januari 24% dan bulan Februari 21.4%.

Angka kepatuhan pasien diabetes melitus untuk menghabiskan makanan dari rumah sakit menjadi indikator mutu prioritas klinis rumah sakit Imanuel. Berdasarkan data sebelumnya, kepatuhan dan sisa makan siang oleh pasien diabetes melitus bulan Januari sebesar 38% dan Februari sebesar 34,8%. Ini terlihat cukup besar perbedaanya dengan hasil sisa makan pasien yang dirawat inap secara keseluruhan. Sisa makanan seorang pasien dapat digunakan untuk pendekatan terpenuhinya kecukupan gizi pasien (Leasa 2019). Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai faktor yang berhubungan dengan sisa

makanan pada pasien diabetes melitus di rumah sakit immanuel lampung

## METODE

Desain penelitian ini adalah *cross-sectional* dengan pendekatan deskriptif analitik. Penelitian dilakukan di RS Imanuel Way Halim Bandar Lampung yang dilaksanakan pada tanggal 1 Januari hingga 31 Maret tahun 2020. Populasi penelitian ini semua pasien penderita diabetes melitus yang di rawat di ruang rawat inap RS Imanuel. Teknik pengambilan sampel dengan *purposive sampling*. Kriteria inklusi yang akan dijadikan sampel yaitu pasien terdiagnosa Diabetes Melitus dan dirawat inap. Jumlah sampel yang diteliti adalah sebanyak 50 responden. Variabel yang diteliti umur, jenis kelamin, penampilan makanan, cita rasa makanan dan sikap petugas. Variabel dependen dalam penelitian ini sisa makan pasien. Data umur, jenis kelamin, penampilan makanan, cita rasa makanan dan sikap petugas diperoleh melalui kuesioner, dan sisa makanan diperoleh melalui formulir *Comstock*. Penggolongan sisa makanan berdasarkan formulir *Comstock* yaitu dikatakan sisa makanan baik jika  $\leq 20\%$ , sedangkan sisa makanan kurang baik jika  $> 20\%$ .

Analisis univariat dilakukan agar mendapat gambaran umur, jenis kelamin, penampilan makanan (warna, tekstur serta bentuk makanan), cita rasa makanan (aroma, bumbu, konsistensi, keempukan serta suhu), sikap petugas (sikap, kebersihan dan kerapihan penyaji), dan sisa makanan yang disajikan dengan menggunakan tabel distribusi frekwensi dan dianalisa deskriptif.

Analisa bivariat dilakukan guna melihat hubungan dua variabel yaitu variabel independen terdiri dari

penampilan makanan, cita rasa makanan dan sikap petugas dengan variabel dependen berupa sisa makanan. Untuk membuktikan adanya hubungan diantara dua variabel tersebut, digunakan uji statistik *Chi Square* dengan tingkat kepercayaan 95%. Ijin penelitian dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) RS Imanuel Way Halim No. 920/SDM/RSIM/06/2020.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Subjek penelitian ini yaitu pasien terdiagnosa Diabetes Melitus dan dirawat inap di RS Imanuel Way Halim. Distribusi frekuensi usia, jenis kelamin, penampilan makanan, cita rasa, sikap petugas disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi frekuensi usia, jenis kelamin, penampilan makanan, cita rasa, sikap petugas

Variabel	n	%
<b>Usia (tahun)</b>		
26-35	2	4
36-45	5	10
46-55	20	40
56-65	23	46
Jumlah	50	100
<b>Jenis Kelamin</b>		
Pria	11	22
Wanita	39	78
Jumlah	50	100
<b>Penampilan Makanan</b>		
Menarik	37	74
Tidak menarik	13	26
Jumlah	50	100
<b>Cita Rasa Makanan</b>		
Enak	28	56
Tidak enak	22	44
Jumlah	50	100
<b>Sikap Petugas</b>		
Ramah dan sopan	44	88
Tidak ramah dan tidak sopan	6	12
Jumlah	50	100
<b>Sisa Makanan</b>		
Baik	15	30
Kurang baik	35	70
Jumlah	50	100

Berdasarkan Tabel 1 diperoleh pasien yang menderita penyakit diabetes melitus berusia 56-65 tahun sebesar 23 responden (46%) dan diikuti usia 46-55 tahun sebesar 20 responden (40%). Berdasarkan hasil penelitian diketahui yang menderita penyakit diabetes melitus berusia 56-65 tahun sejumlah 23 responden (46%) dan diikuti usia 46-55 tahun sejumlah 20 responden (40%). Semakin bertambah usia tubuh akan mengalami penurunan fungsi fisiologis termasuk fungsi daripada endokrin pankreas dalam menghasilkan insulin, yang berperan utama untuk pengaturan glukosa dalam darah.

Tergambar dari Tabel 1 bahwa secara teori kejadian diabetes melitus meningkat dengan bertambahnya usia. Menurut Perkeni (2015), perlunya pemeriksaan diabetes pada orang yang berusia >45 tahun karena seiring bertambah usia resiko intoleransi glukosa juga bertambah. Diabetes menyerang pada usia lanjut karena adanya penurunan produksi insulin yang di sebabkan karena adanya perubahan komposisi tubuh, penurunan aktifitas fisik, perubahan pola makan dan perubahan hormonal (Juwariyah, 2019).

Hasil penelitian diperoleh pasien yang menderita penyakit diabetes melitus sebagian besar berjenis kelamin wanita 39 responden (78%). Sejalan dengan penelitian Wulansary (2017), sebanyak 56,7% dan Juwariyah (2019) sebesar 82,1% berjenis kelamin wanita. Wanita yang memiliki riwayat melahirkan dengan bayi >4 kg atau diabetes melitus gestasional atau dengan sindrom polikistik ovarium akan lebih bepeluang menderita diabetes melitus (Perkeni, 2015). Pasien diabetes melitus dengan status gizi

yang lebih rata-rata mempunyai kadar glukosa darah diatas normal (Harsari, 2018) dan glukosa darah sangat dipengaruhi oleh indeks masa tubuh (Raudatul, 2018).

Penampilan makanan merupakan penilaian responden meliputi warna, tekstur serta bentuk makanan. Penampilan makanan di katagorikan menjadi 2 kelompok yaitu menarik dan tidak menarik. Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa mayoritas responden menilai penampilan makanan yang disajikan menarik sebesar 37 responden (74%).

Mayoritas responden menilai bahwa penampilan makanan menarik. Hal ini menunjukkan bahwa makanan yang disajikan kepada responden sudah cukup baik diperhatikan oleh instalasi gizi sebagai penyedia makanan pasien. Usaha untuk membuat makanan tampil lebih menarik sudah dilakukan misalnya dengan memperhatikan kombinasi warna, tekstur, bentuk potongan dan juga sudah diberikan *garnish* untuk mempercantik tampilan makanan yang disajikan sehingga di harapkan melalui indera penglihatan dapat merangsang dan membangkitkan selera untuk mencicipi (Setyaningsih dkk, 2010), sehingga makanan yang disajikan diharapkan dapat habis atau tersisa sedikit.

Penilaian cita rasa meliputi komponen aroma, bumbu, konsistensi, keempukan serta suhu makanan. Cita rasa makanan di katagorikan 2 kelompok yaitu enak dan tidak enak. Berdasarkan Tabel 1, responden menilai cita rasa makanan yang di sajikan enak sebesar 28 responden (56%) sedangkan yang menilai tidak enak sebesar 22 responden (44%).

Berdasarkan hasil penelitian di RS Imanuel, responden yang menilai

cita rasa makanan yang di sajikan enak lebih banyak dibandingkan tidak enak. Kelezatan dan rasa makanan yang timbul akibat bumbu yang digunakan akan menghasilkan aroma yang mampu meningkatkan nafsu makan melalui aroma yang tercium. Keterbatasan penggunaan bumbu dan cara pengolahan makanan untuk penderita diabetes yang dirawat turut mempengaruhi juga aroma dari pada makanan yang dihasilkan.

Ada satu responden yang berpendapat bahwa aroma dari makanan membuat tambah mual sehingga makanan yang disajikan menyisakan makanan sebesar 96%. Hal tersebut diperkirakan karena pasien menunda waktu makan sehingga aroma makanan hilang karena menguap, akibatnya makanan tidak lagi beraroma atau aromanya menjadi berubah.

Selain itu juga responden adalah pasien yang di rawat sehingga berkemungkinan mengalami gangguan kesehatan yang lain ketika, contohnya mual muntah karena gangguan pencernaan sehingga memungkinkan responden memberikan penilaian bahwa makanan yang disajikan mempunyai aroma yang membuat tambah mual.

Secara teori aroma, bumbu, konsistensi, keempukan serta suhu merupakan perpaduan yang menghasilkan rasa makanan, sehingga pada waktu di hidangkan akan menimbulkan serta juga meningkatkan nafsu makan sehingga dapat mengurangi sisa makanan (Melinda dkk, 2019). Rasa makanan yang enak dapat menstimulasi asupan, serta makanan yang dengan rasa lebih enak sering kali di konsumsi dalam jumlah lebih banyak.

Sikap petugas merupakan penilaian responden meliputi sikap

dan cara penyajian. Sikap petugas pramusaji di katagorikan menjadi 2 kelompok yaitu ramah dan sopan dan tidak ramah dan tidak sopan. Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat responden menilai sikap petugas pramusaji sudah ramah dan sopan sebesar 44 responden (88%) sedangkan yang menilai tidak ramah dan tidak sopan sebesar 6 responden (12%).

Berdasarkan hasil penelitian RS Imanuel Way Halim Bandar Lampung sebanyak 44 responden yang menilai sikap petugas ramah dan sopan. Memberikan perhatian merupakan salah satu tugas dari pramusaji karena sebagai ujung tombak dalam pelayanan makanan ke pasien juga berperan sebagai perantara informasi sehingga dapat mengetahui keinginan dan kebutuhan serta harapan pasien berkaitan dengan makanan misalnya jadwal makan, alergi atau pantangan dan alasan pasien ketika sisa makanan masih banyak.

Terdapat 2 responden yang menilai bahwa sikap petugas pramusaji RS Imanuel kurang ramah. Penilaian responden tentang standar keramahan dan kesopanan memang sangat bergantung dari kebiasaan sehari-hari pasien di rumah ataupun dilingkungan sekitarnya, sikap atau perkataan petugas pramusaji yang dirasa atau dinilai pasien tidak ramah, tidak seperti yang biasa responden dapatkan di rumah atau tidak sesuai dengan harapannya.

Hal tersebut sejalan dengan penelitian Safitri dkk., (2022) yang menemukan bahwa terdapat sikap petugas kurang peduli kepada pasien saat mengantarkan makanan, selain itu adanya sikap kurang ramah saat penyajian makanan, sehingga dapat mengurangi nafsu makan pada pasien.

Berdasarkan hasil kuesioner juga didapatkan karena ketidaktepatan waktu petugas dalam mengantarkan makanan. Jadwal pemberian makanan tidak sesuai maka makanan yang sudah siap akan mengalami waktu penungguan, sehingga pada saat makanan akan disajikan kepada pasien, makanan menjadi tidak menarik karena mengalami perubahan dalam suhu makanan

Instalasi gizi sudah memiliki standar prosedur operasional untuk menyajikan makanan ke pasien dengan langkah pertama yaitu memperkenalkan diri kemudian melakukan identifikasi pasien serta bersikap ramah, sopan, tersenyum dalam menyapa dan saat menyajikan makanan serta menghormati pasien.

Pramusaji diharapkan dapat menjalankan standar prosedur operasional dalam menyajikan makanan kepada pasien sebagai budaya kerja dengan meningkatkan keterampilan berkomunikasi dan bersikap baik melalui ekspresi wajah ataupun senyuman. Selain dituntut untuk ramah dan sopan juga harus menjaga kebersihan tubuh serta menggunakan pakaian yang bersih dan rapih dengan identitas lengkap pada saat bertugas. Sisa makanan pasien pada penelitian dihitung dengan metode comstock, terbagi dalam 2 kategori menurut PGRS 2013 yaitu baik jika sisa makanan  $\leq 20\%$  dan kurang baik jika  $>20\%$ . Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat responden dengan sisa makanan yang baik sebesar 15 responden (30%) sedangkan yang mempunyai sisa makanan yang kurang baik sebesar 35 responden (70%).

Hasil penelitian di RS Imanuel Way Halim Bandar Lampung mendapati rata-rata sisa makanan pasien sebesar 38.98%.

Penelitian yang sama dari Zahara (2019) di RSUD H. Abdul Manan Simatupang, mendapatkan sisa makanan sebesar 30.92% dan Wulansary (2017) di RSUD Dr. Soedarso Pontianak mendapatkan sisa makanannya sebesar 63,3%. Hal tersebut dapat disimpulkan bahwa asupan makanan responden tergolong kurang karena sisa makan pasien lebih dari 20%.

Tabel 2.

Analisis Hubungan Penampilan, Cita Rasa, Dikap Petugas dengan Sisa Makanan pada Pasien Diabetes Melitus

Variabel	Sisa Makanan				Total		P-value
	Baik		Kurang Baik		n	%	
	n	%	n	%			
<b>Penampilan</b>							
Menarik	15	40,5	22	59,5	37	100	0,005
Tidak Menarik	0	0,0	13	100	13	100	
<b>Cita Rasa</b>							
Enak	14	50,0	14	50,0	28	100	0,002
Tidak enak	1	4,5	21	95,5	22	100	
<b>Sikap Petugas</b>							
Ramah dan sopan	14	31,8	30	68,2	44	100	0,654
Tidak ramah dan sopan	1	16,7	5	83,3	6	100	

Hasil uji statistik *Chi Square* pada analisis hubungan penampilan dengan sisa makanan dengan tingkat kepercayaan 95% diperoleh *p-value* 0,005 yang berarti ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan. Sejalan dengan hasil penelitian dari Izzatulah (2016) yang dilakukan pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Sidoarjo diperoleh hasil adanya hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan pada waktu makan siang. Hal yang sama

juga didapatkan dari penelitian Leasa (2019) yang dilakukan di rawat inap dewasa di kelas I, II dan III BPJS di RSUD dr. M. Haulussy Ambon menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan tingkat kesukaan terhadap penampilan makanan dengan sisa makanan, dimana semakin baik tampilan makannya semakin baik juga sisa makanannya.

Hasil uji statistik *Chi Square* pada analisis hubungan cita rasa dengan tingkat kepercayaan 95% diperoleh *p-value* 0,002 yang berarti ada hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan. Sejalan dengan penelitian Sitoayu (2016) dilakukan pada pasien bedah yang mendapatkan makanan biasa dan menjalani rawat inap di RSUD Cengkareng menyatakan bahwa daya terima terhadap makanan sangat di pengaruhi oleh cita rasa makanan yang disajikan, daya terima dapat di tingkatkan dengan memperbaiki cita rasa makanan yang disajikan. Sejalan dengan itu juga penelitian Sari (2017) yang dilakukan pada pasien rawat inap dengan mendapatkan makan biasa atau bubur di RSUD Raden Mattaher Jambi menyatakan terdapat hubungan cita rasa makanan yang disajikan dengan daya terima makanan.

Hasil uji statistik *Chi Square* pada analisis hubungan sikap petugas dengan sisa makanan dengan tingkat kepercayaan 95% diperoleh *p-value* 0.776 yang berarti tidak ada hubungan sikap petugas dengan sisa makanan. Hasil yang sama dalam penelitian Dewi (2015) di RS Djatiroto Lumajang pada pasien rawat inap dewasa yang mendapatkan makanan lunak menyatakan keramahan ataupun kurang ramahnya petugas pramusaji tidak ada

hubungannya dengan kejadian banyaknya sisa makan.

Penilaian terhadap sisa makanan pada penelitian ini di pengaruhi oleh penampilan makanan dan cita rasa makanan. Selain hal tersebut, ada dugaan bahwa pasien mengkonsumsi makanan diluar yang disediakan rumah sakit yang diperoleh dari keluarga atau pengunjung sehingga makanan yang disajikan oleh rumah sakit tidak dapat dihabiskan. RS Imanuel melarang untuk membawa makanan dari luar untuk diberikan kepada pasien tetapi memang tidak ada pengawasan secara khusus. Jika pasien ingin makan dari luar disarankan untuk melaporkan pada perawat jaga untuk di konsulkan ke ahli gizi.

Dalam melakukan penelitian, peneliti menyadari keterbatasan dan kelemahan dalam penelitian ini diantaranya peneliti menggunakan data sekunder, tidak menggunakan kuesioner tertutup dan penilaian terhadap penampilan, cita rasa dan sikap petugas dilakukan pervariabel bukan seluruh variable, tidak menanyakan makanan yang dimakan oleh pasien dari luar rumah sakit dan data penelitian ini tidak membedakan pasien diabetes melitus tanpa komplikasi atau dengan komplikasi.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Responden terbanyak adalah responden berusia 56-65 tahun yaitu 23 orang (46%) dan mayoritas jenis kelamin wanita 39 orang (78%).

Terdapat hubungan signifikan antara penampilan makanan dan cita rasa dengan sisa makanan dengan. Tidak ada hubungan signifikan antara sikap petugas dengan sisa makanan.

Perlu untuk meningkatkan kemampuan tenaga juru masak dengan mengadakan pelatihan dalam

bidang kuliner agar mengurangi terjadinya persentase sisa makanan yang dinilai kurang baik pengaruh dari penampilan dan cita rasa makanan.

Perlu diadakannya *trolley* makanan dengan pemanas guna menjaga suhu makanan yang disajikan dapat tetap hangat sampai ke pasien. Keramahan dan kesopanan pramusaji sudah baik namun perlu tetap di tingkatkan dengan pelatihan etika dan komunikasi yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, L., 2015. "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang". Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia., 2008. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 129/MENKES/SK/II/2008 Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta.
- Izzatulah, A., Nur Hatijah dan Taufiqurrahman., 2016."Hubungan Antara Penilaian Pasien Pada Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan". *Jurnal Gizikes* Vol.2 No.1, Mei 2016.
- Juwariyah, S., Dwi Novri Supriatiningrum dan Sutrisno Adi Prayitno., 2019."Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Waste Makanan Lunak Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Muhammadiyah Gresik". *Ghidza Media Journal* Oktober 2019 1(1):10-18.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia., 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Laksami T, Sembiring LG, Dini CY, Arfiani EP, Wani YA. 2000. Universitas Brawijaya. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap. *IJHN* [internet]. [diunduh 2019 Juli 9] 5 (5) 51-58.Tersedia pada <https://ijhn.ub.ac.id/indeks.php/ijhn/view/230/220>
- Leasa, Z., 2019. "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada pasien Rawat Inap Di RSUD dr. M. Haulussy Ambon". Skripsi Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2007. *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Prilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Perkeni., 2015. *Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia*. Jakarta.
- Rizani, A., Fatmalina Febry dan Suci Destriatania., 2013. "Pengaruh Faktor Internal Dan Eksternal Terhadap Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang tahun 2013". Skripsi Fakultas Kesehatan Universitas Sriwijaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita , M., 2010. *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.



- Sitoayu, L., Novia Trisia., 2016. “Cita Rasa Sebagai Faktor Dominan Terhadap Daya Terima Pasien Bedah Di RSUD Cengkareng Tahun 2016” Jakarta : Jurnal Nutritive Dianita Volume 8 Nomer 2, Oktober 2016
- Supariasa., Nyoman dan Handayani, D (Ed)., 2019. *Asuhan Gizi Klinik*. Jakarta: EGC.
- Tanuwijaya, L., dkk. 2018. “Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisa Kualitatif”. *Indonesian Journal of Human Nutrition* Vol.5 No.1 Juni 2018 ( hlm. 51-61). Malang.
- Wibowo, S., Siregar, R., dan Surate, I., 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Masal Di Rumah Sakit Dan Hotel*. Jakarta: EGC.
- Wulan, D., 2017. “Gambaran Biaya Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Ruang Rawat Inap Kelas III Di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung”. KTI Politeknik Kesehatan Tanjung Karang. Lampung.
- Wulansary, F., 2017. “Gambaran Karakteristik, Perilaku Diet Dan Sisa Makanan Pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe II Di RSUD Dr Soedarso”. Skripsi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Pontianak.
- Yudha, Egi Komara (Penterjemah)., 2015. *Buku Pegangan Diabetes*. Jakarta: Bumi Medika.
- Zahara, Izhani Isma., 2019.”*Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H. Abdul Manan Simatupang*” repository.usu.ac.id [diakses 3 Maret 2020].