

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (1992). Persepsi Pasien Terhadap Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*. Jakarta. Vol 10, No.17, Hlm 87-89.
- Anggraeni, D., P. Ronitawati, & L.S. Hartati. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*. Vol. 9 No. 1.
- Anwar, I., Herianadita, E., & Ida, R. (2012). Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Lunak dan Analisa Sisa Makanan Lunak di Beberapa Rumah Sakit di DKI Jakarta. *Gizi Indonesia*. Jakarta. Vol 32, No.2, Hlm 97-108.
- Arika, V. D. (2013). Kualitas Manu Makan Siang Kaitannya Dengan Status Gizi Dan Tingkat Kebugaran Siswa Sekolah Dasar Di Kota Bogor. *Skripsi*. Bogor. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Ariefuddin, M. A., Kuntjoro, T., & Prawiningdyah, Y. (2009). Analisis Sisa Makanan Lunak Rumah Sakit Pada Penyelenggaraan Makanan Dengan Sistem Outsourcing di RSUD Gunung Jati Kota Cirebon. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* , Vol.5, No.3, Hlm.133-142.
- Aritonang, I. (2014). *Managemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: PT.Leutika Nouvalitera.
- Azizah, U. (2005). Hubungan Faktor Interna dan Eksternal Pasien Dengan Sisa Makanan (Studi Pada Pasien RAwat Inap Non Diit RSUD Banjarnegara). *Skripsi* , Semarang. FKM Universitas Diponegoro.
- Carr, D. (2001). *Plate Wate Studie*. Sydney: National Food Service Management.
- Chriswardani, s., Dharminto, & Zahroh, S. (2006). Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Managemen Pelayanan Kesehatan*. Semarang. Vol.09, No.04, Hlm.177-184.

- Connors, P., & Rozell, S. (2004). Using a Visual Plate Waste Study to Monitor Menu Performance. *Journal of American Dietetic Association*. California. Vol.104, No.44, Hlm.94-96.
- Cryer, p. (2001). Critical Issues-Better Hospital Food. Dalam E. F. Hospital, *Acting Together to Prevent Undernutrition*. Starbourg. Vol 22, No.10, Hlm.108-115.
- Djameluddin, M., Prawirohartono, E. P., & Paramastri, I. (2005). Analisa Zat Gizi Dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Dengan Makanan Biasa. *Gizi Klinik Indonesia* , Vol.1, No.3, hlm 108-112.
- Dillak, S. R., Setyowati, & Fatimah, F. (2012). Sisa Makanan Menurut Karakteristik Pasien Hipertensi di Rumah Sakit Umum Daerah Sleman Yogyakarta. *Jurnal Respati* , Vol. 91, No.87, Hlm. 31-45.
- Ernalina, Y. (2014). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kepuasan Pasien Di Ruang Penyakit Dalam Dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien. *Jurnal Gizi STIKes Tuanku Tambusai Riau* , Vol.4, No. 3, Hlm. 36-47.
- Gobel, S. Y., Prawiningdyah, Y., & Budiningsari, R. D. (2011). Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik* , Vol. 7, No. 3, Hlm. 136-145.
- Hadiyati, F. (2015). Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan Dan Mual Muntah Pasca Kemoterapi Dengan Sisa Makanan Pasien Kanker Anak Umur 6-18 Tahun Di Rumah Sakit Kanker Dharmais Tahun 2015. *Skripsi* , Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul.
- Hartiningsih, D. (2013). Hubungan Cita Rasa, Besar Porsi dan Waktu Pemberian Makan Terhadap Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Skripsi*. Jakarta. Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Esa Unggul.

- Hartwell, H., Edwards, J., & Symonds, C. (2006). Foodservice in Hospital: Development of A Theoretical Model For Patient Experience and Satisfaction Using One Hospitas in The UK National Health Service as A Case Study. *Journal of Food Service*. South Of England. Vol.17,No.5, Hlm. 226-238.
- Huls, A. (1997). Decreased Plate Waste: A Sign of Meeting Resident Needs. *Journal of American Dietetic Association*.Arizona.Vol.97, No.8, Hlm.882-888.
- Kandiah, J., Stinneth, L., & Lutton, D. (2006). Visual Plate in Hospitalized Patients : Length of Stay and Diet Order. *JAM Diet Assoc*, Vol.106 ,No.4, Hlm. 663-669.
- Kardati, S., Susetyowati, & Lestari, L. A. (2016). Pengaruh Room Service Terhadap Biaya Sisa Makanan Pasien Influence Of Room Service To Plate Waste Cost Of Patient. *Jurnal Medika Respati* , Vol.11, No. 1, Hlm 64-70.
- Liber, & Dede. (2014). Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan Rumah Sakit untuk. *Jurnal Mutu Pangan*. Bogor. Vol.1, No. 2, Hlm. 83-90.
- Livianti, R. (2008). Hubungan Antara Penilaian Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Yang Disajikan Di SMA Pesantren Terpadu Hayyatan Thoyyibah Kota Sukabumi Tahun 2008. *Karya Tulis Ilmiah* , Bandung. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Lumbantoruan, D. B. (2012). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok. *Skripsi*. Depok. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Program Studi Sarjana Gizi Universitas Indonesia.
- Mas'ud, H., Rochimiwati, S. N., & Rowa, S. S. (2015). Studi Evaluasi Sisa Makanan Pasien Dan Biaya Makanan Pasien Di Rsk Dr Tadjuddin Chalid Dan RSUD. *Media Gizi Pangan* , Vol.19, No.1, Hlm 91- 95.

- Moehyi. (2002). *Penyelenggaraan Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan*. Jakarta: Gramedia.
- Mourbas, I., Thamrin, M. H., & Restika, A. (2015). Analisa Biaya Sisa Makanan Bisa Pada Pasien Di RSUD Prof.Dr.M.A Hanafiah Batusangkar Tahun 2014. *Jurnal Sehat Mandiri* , Vol. 10, No.1, Hlm.24-34.
- Munawar, A. A. (2011). Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas 3 di RSUP Dr.Hasan Sadimir Bandung. *Tesis*. Jakarta. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Murjiwani, E. (2013). Faktor-Faktor Eksternal Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Bangsal Rawai Inap RSUD Salatiga. *Tesis Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Surakarta. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Mustafa, E., Hadju, V., & Jafar, N. (2012). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit Umum (Rsud) Mamuju. *Jurnal Media Gizi Indonesia* , Vol.2, No.1, Hlm. 27-32.
- PGRS. (2013). *Pedoman PGRS*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Purba, R. B., Kawulusan, M., & Sangkide, R. (2014). Analisis Faktor Risiko Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Jiwa Rumah Sakit Jiwa Prof. DR.V.L Ratumbusang Manado. *Jurnal Gizido (Gizi Manado)* , Vol 6, No 2, Hlm 197-210.
- Puruhita, N., Hagyonowati, Adianto, S., Murbawani, E. A., & Ardiara, M. (2014). Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat DR. Kardiadi Semarang. *Journal of Nursing and Health (JNH)* , Vol. 2, No.3, Hlm. 1-14.

- Puspita, D. K., & Rahayu, S. R. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Menyisakan Makanan Pasien Diit Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* , Vol 6, No. 2, Hlm. 120-126.
- Salman, Y., Saputri, R., & Ridha, M. R. (2014). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin. *Jurnal Kesehatan Asia* , Vol.4, No.2, Hlm 1-6.
- Semedi, P., Kartasurya, M. I., & Hagnyonowati. (2013). Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia* , Vol. 2 , No.1, Hlm.32-41.
- Sitoayu, L., & Trisia, N. (2016). Cita Rasa Sebagai Faktor Dominan Terhadap Daya terima Pasien Bedahdi RSUD Cengkareng Tahun 2016. *Jurnal Nutrire Diaita* , Vol.8, NO. 2, Hlm. 50-57.
- Supi, L., Prawiningdyah, Y., & Susetyowati. (2014). Studi Kasus Kualitas Ahli Gizi Dengan Standar Pelayanan Minimal Gizi di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Fakfak Provinsi Papua Barat. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia* , Vol. 2, No.1, Hlm. 32- 40.
- Susyani, Paryanto, E., & Sudargo, T. (2005). Akurasi Petugas Dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Skala Comstock 6 Poin. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Jakarta. Vol. 2, No 1, Hlm. 1-7.
- Umihani, A., & Pramono, A. (2015). Analisa Biaya Yang Hilang Dari Sisa Makanan Pasien Di RSUD DR.Adhyatma, MPH. *Journal of Nutrition College*. Semarang. Vol.4,No.1,Hlm.18-23.
- Uyami, Hendriyani, H., & Wujaningsih, W. (2014). Perbedaan Daya Terima, Sisa, dan Asupan Makan Pada Pasien Dengan Menu Pilihan dan Menu Standar

di RSUD Sunan Kali Jaga Demak. *Karya Tulis Ilmiah* , Semarang. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.

Walton, K., Williams, P. G., & Tapsell, L. C. (2006). What do Stakeholders Consider The Key Issues Affecting The Quality og Foodservice Provision For Long-Stay Patients. *Joournal of Foodservice* , Vol.17, No 2, Hlm. 212-225.

Williams, & Walton. (2011). Plate Waste In Hospital and Strategies For Change. *Journal Europe Of Clinical Nutrition and Metabolism* , Vol.6, No.6, Hlm. 245-261.

West, B., Wood, L., & Harger, V. F. (1996). *Food Service in Institution 4th Edition*. John Wiley & Sons Inc.

