

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin, et al. (2018). Patient Satisfaction With Hospital Foodservice and its Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia. *Penelitian*.
- Aula, L. E. (2011). *Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011*.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *sistem penyelenggaraan makanan institusi*. Retrieved from [http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi\\_SC.pdf](http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi_SC.pdf)
- Cahyono, T. (2018). *Statistika Terapan dan indikator kesehatan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Habiba, R. A., & Adriani, M. (2017). Hubungan Depresi, Asupan, dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Penelitian*.
- Harinaldi. (2005). *Prinsip Statistik Untuk Teknik dan Sains*. Jakarta: PT. Erlangga.
- Hartono, A. (2006). *Terapi Gizi & Diet Rumah Sakit*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Izzatullah, A., Hatijah, N., & Taufiqurrahman. (2016). *Hubungan Antara Penilaian Pasien Pada Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan*.
- Kemenkes. (2009). UU RI No 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit. Peraturan Menteri Kesehatan Tentang Rumah Sakit. *Jakarta*.
- Kemenkes, R. *Standar Minimal Pelayanan Rumah Sakit*. , (2008).
- Kemenkes, R. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 033 tahun 2012*. , (2012).

- Kemenkes, R. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* , Pub. L. No. no 78 tahun 2013 (2013).
- Kemenkes, R. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia.* , (2013).
- Lubis, R. R. (2014). *Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Haji Surabaya.*
- Mardalena, I. (2017). *Dasar Dasar Ilmu Gizi dalam Keperawatan konsep dan penerapan pada asuhan keperawatan.* Yogyakarta: PUSTAKA BARU PRESS.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Jakarta: Bharata.
- National Health Service. (2005). *Manage Food Waste.*
- Notoatmodjo, S. (2014). *Metodologi Penelitian Kesehatan.* Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Pontoh, D. A. A., Manampiring, A. E., & Kandou, G. D. (2018). *Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Dir Ruang Rawat Inap RSUD GMIM BETHESDA TOMOHON.*
- Priyanto, O. hadi. (2009). *Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Di RSUD Kota Semarang. Penelitian.*
- Putri, V. H. (2012). *Faktor - Faktor Internal Pasien Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Kajen Kabupaten Pekalongan.*
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., & Satrijawati, T. (2019). *Faktor - faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019.*

- Ronitawati, P., Puspitas, M., & Citra, K. (2017). *Faktor - faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017*.
- Sari, N., & Wardani, R. (2015). *Pengolahan dan Analisis data statistika dengan SPSS*. Yogyakarta: Deepublish.
- Setyawati, V. A. V., & Hartini, E. (2018). *Dasar Ilmu Gizi pada Kesehatan Masyarakat*. Sleman: Deepublish.
- Sinuraya, L. E. (2018). *Faktor- faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Menyisakan Makanan di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Daan Mogot Kesdam Jaya Tangerang*.
- Soenardi, T., & Tim. (2014). *Mengangkat Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Swarjana, I. ketut. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Bali: CV Andi Offset.
- Wani, yudi arimba, & Laksmi, K. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. Malang: UB Press.