

DAFTAR PUSTAKA

- Afiifah, U. (2018). Hubungan Ketepatan Porsi Makanan Dengan Hubungan Ketetapan Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Di RSI PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal. 3(2), 91–102.
- Akbari, B. B. A. P. (2021). Gambaran Sisa Makanan Biasa dan Cita Rasa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas II Dan III di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.
- Almatsier. (2006). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama.
- Azzahroh, S. (2022). Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas II dan III di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo. 33(1), 1–12.
- Casandra, B., Gizi, P. D., Gizi, J., Kesehatan, P., & Kesehatan, K. (2016). Karya tulis ilmiah kajian persepsi mahasiswa terhadap penyajian makanan di asrama ii poltekkes kemenkes yogyakarta.
- Depkes RI Tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. (2008).
- Dewi, L. S. (2015). Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang. Jurnal.
- Djamaluddin, M. (2005). Analisis Zat Gizi Dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Dengan Makanan Biasa. Sustainability (Switzerland), 1(1), 1–14.
- Faroha, A. (2023). Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Cita Rasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Puri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023.
- Febianti, D., Rahmawati, A. Y., Hendriyani, H., & Subandriani, D. N. (2015). Perbedaan Penilaian Cita Rasa Dan Sisa Hidangan Sayurberdasarkan Pengembangan Resep Pada Pasien Kelas Iii Dengan Diet Biasa Di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. Jurnal Riset Gizi, 3(2), 1–12.
- Lestari, B. (2021). Gambaran Cita Rasa Makanan Dan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit DKT Dr. Soetarto Yogyakarta. Skripsi, 1–13.
- Lestari, P., & Marlina, Y. (2021). Gambaran Sisa Makanan Pasien Di Rsud Petala Bumi Provinsi Riau. Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal), 6(1), 28.
- Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & Prasetyo, A. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. Media Gizi Kesmas, 12(2), 937–946.

- Menteri Kesehatan RI. (2018). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018 Tentang Kewajiban Rumah Sakit dan Kewajiban Pasien. Menteri Kesehatan RI.
- Moehyi, S. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mumtaz, Z. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas II & III Di RSUD Budhi Asih Jakarta Timur. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD Kota Semarang. 01(01), 34–39.
- Nareswari, I. (2022). Tinjauan Sisa Makanan Biasa Pasien Ruang Kelas III Di Rumah Sakit Umum Daerah Wates. 1–23.
- Nurilhida. (2024). *Jurnal gizi ilmiah*. 11.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Vewawati, B. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 133–147.
- Paruntu, O. L. (2013). Status Gizi dan Penyelenggaraan Makanan Diet Pasien Rawat Inap di BLU Prof. DR. R.D. Kandou Manado. *Gidido*, Vol.5, No.(2), 117–126.
- PERSAGI, I. (2019). *Penuntun Diet Dan Terapi Gizi*. EGC.
- PGRS, P. (2015). Pgrs. In *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*.
- Ronitawati, P. (2017). Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017.
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. (2023). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 11(1), 15–21.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51–61.
- Utami, N. P., Gz, S., Ayuningtyas, C. E., Gz, S., Cita, E., Ayuningtyas, E., & Gz, S. (2020). *Praktik Kuliner Dasar*. K-Media.

- Wahidiyaningsih, R. (2019). Kajian sisa makanan dan cita rasa makanan pasien rawat inap di rsud prof. dr. margono soekarjo.
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., & Weta, I. W. (2015). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), 72–77.
- Zakharia, F. (2023). Meningkatkan Kualitas Di Hotel Bintang. 4(4), 2153–2162.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent

INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan telah mendapat informasi yang rinci dalam penelitian yang dilakukan oleh MAULIDA ZAKYATU SOLIKHAH dengan judul GAMBARAN CITA RASA MAKANAN DAN SISA MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP DI RSUD WONOSARI. Saya bersedia menjadi responden dalam penelitian ini tanpa adanya paksaan. Apabila saya ingin mengundurkan diri dari penelitian, saya dapat megundurkan diri sewaktu – waktu dan tidak mendapat sanksi.

Yogyakarta,.....2025
Yang menyetujui

()

Lampiran 2. Formulir Identitas Pasien

FORMULIR IDENTITAS PASIEN

No Kamar Pasien :

Nama Responden :

Kelas Perawatan/Bangsal :

*Diisi pada tempat yang telah disediakan !

1.	Usia	tahun
2.	Jenis Kelamin	Laki – Laki / Perempuan
3.	Tanggal Masuk RS	(...../...../.....)
4.	Lama Rawat Inap	 hari
5.	Pekerjaan	

Lampiran 3. Formulir Penilaian Sisa Makanan

FORMULIR PENILAIAN SISA MAKANAN

No Kamar Pasien : Bangsal :

Nama Responden : Waktu Makan :

Menu ke : Tanggal :

Waktu Makan	Menu	Habis (0%)	Sisa Sangat Sedikit (5%)	Sisa Sedikit (25%)	Sisa Setengah (50%)	Sisa Agak Banyak (75%)	Sisa Mendekati Utuh (95%)	Tidak Dimakan (100%)
Pagi	Makanan pokok							
	Lauk Hewani							
	Lauk Nabati							
	Sayur							
Siang	Makanan pokok							
	Lauk Hewani							
	Lauk Nabati							
	Sayur							
Malam	Makanan pokok							
	Lauk Hewani							
	Lauk Nabati							
	Sayur							

*Keterangan

a. baik/tidak beresiko, jika sisa makanan <20%

b. kurang/beresiko, jika sisa makanan >20%

Lampiran 4. Kuesioner Cita Rasa Makanan

KUESIONER CITA RASA MAKANAN

Nama Bangsa : Jenis Kelamin :

Nama : Waktu :

Usia : Menu Ke :

Pagi/Siang/Malam :

Berilah tanda (√) ceklist pada kolom yang telah disediakan sesuai pendapat anda!

1. Penampilan Makanan

ASPEK YANG DINILAI	Kriteria			
	1	2	3	4
Bagaimana penilaian anda mengenai warna makanan yang disajikan?	Sangat Tidak Menarik	Kurang Menarik	Menarik	Sangat Menarik
Makanan pokok				
Lauk hewani				
Lauk nabati				
Sayur				
Bagaimana penilaian anda mengenai cara penyajian makanan yang disajikan?	Sangat Tidak Menarik	Kurang Menarik	Menarik	Sangat Menarik
Penyajian makanan				

*Keterangan :

➤ **Aspek Warna Makanan :**

*Skor 1 : apabila warna makanan gosong dan tidak sesuai dengan warna makanannya.

*Skor 2 : apabila warna makanan pucat

*Skor 3 : apabila warna makanan cerah dan segar

*Skor 4 : apabila warna sesuai dengan warna makanannya dan terdapat kombinasi warna antar makanan (bervariasi).

➤ Aspek Cara Penyajian Makanan :

*Skor 1 : apabila dalam penyusunan makanan berantakan, tidak tersusun rapi, dan setiap jenis makanan dicampur dalam satu tempat.

*Skor 2 : apabila dalam penyusunan makanannya tersusun rapi, namun dicampur dalam satu tempat

*Skor 3 : apabila dalam penyusunan makanan tersusun rapi, dan jenis makanannya diletakkan secara terpisah.

*Skor 4 : apabila dalam penyusunan makanan tersusun rapi, dan setiap jenis makanan diletakkan secara terpisah, terdapat garnish.

2. Rasa Makanan

ASPEK YANG DINILAI	Kriteria			
	1	2	3	4
Bagaimana penilaian anda mengenai rasa makanan yang disajikan?	Sangat Tidak Enak	Kurang Enak	Enak	Sangat Enak
Makanan pokok				
Lauk hewani				
Lauk nabati				
Sayur				
Bagaimana penilaian anda mengenai	Sangat Tidak Enak	Kurang Enak	Enak	Sangat Enak

aroma makanan yang disajikan?				
Makanan pokok				
Lauk hewani				
Lauk nabati				
Sayur				

*Keterangan :

➤ Aspek Rasa Makanan :

*Skor 1 : apabila rasa makanan terlalu asin, pahit, asam.

*Skor 2 : apabila rasa makanan agak hambar, agak asin, agak asam.

*Skor 3 : apabila rasanya gurih dan asin nya terasa pas.

*Skor 4 : apabila rasanya gurih, enak dan segar.

➤ Aspek Aroma Makanan :

*Skor 1 : apabila aroma makanan tidak sedap

*Skor 2 : apabila aroma makanan kurang sedap

*Skor 3 : apabila aroma makanan sedap

*Skor 4 : apabila aroma makanan sangat sedap, dan merangsang.

Lampiran 5. Dokumentasi Sisa Makanan

DOKUMENTASI SISA MAKAN

Waktu	Menu Awal Siklus Ke 8	Sisa Makan Menu Ke 8
Pagi		
Siang		
Malam		

Waktu	Menu Awal Siklus Ke 9	Sisa Makan Menu Ke 9
Pagi		
Siang		
Malam		

Lampiran 6. Rekapitulasi Hasil Pengukuran Sisa Makanan Selama 2 Hari

**REKAPITULASI HASIL PENGUKURAN SISA MAKANAN
SELAMA 2 HARI**

Sisa Makanan Pokok pada Menu Ke - 8

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	5%	50%	25%	27%
R2	0%	25%	0%	8%
R3	0%	25%	0%	8%
R4	50%	50%	5%	35%
R5	0%	50%	25%	25%
R6	5%	0%	50%	18%
R7	75%	100%	95%	90%
R8	0%	0%	0%	0%
Rata - Rata	17%	38%	25%	26%

Sisa Lauk Hewani pada Menu Ke - 8

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	5%	0%	0%	2%
R2	0%	0%	0%	0%
R3	0%	0%	0%	0%
R4	0%	0%	5%	2%
R5	0%	50%	0%	17%
R6	0%	0%	5%	2%
R7	0%	0%	50%	17%
R8	0%	0%	0%	0%
Rata - Rata	1%	6%	8%	5%

Sisa Lauk Nabati pada Menu Ke - 8

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	0%	5%	0%	2%
R2	100%	0%	100%	67%
R3	0%	0%	0%	0%
R4	50%	50%	25%	42%
R5	0%	75%	95%	57%
R6	0%	0%	5%	2%
R7	100%	0%	100%	67%
R8	0%	0%	0%	0%
Rata - Rata	31%	16%	41%	29%

Sisa Sayur pada Menu Ke - 8

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	25%	0%	0%	8%
R2	75%	50%	25%	50%
R3	0%	25%	0%	8%
R4	0%	0%	50%	17%
R5	25%	95%	95%	72%
R6	0%	0%	50%	17%
R7	100%	100%	100%	100%
R8	100%	100%	100%	100%
Rata - Rata	41%	46%	53%	46%

Sisa Buah pada Menu Ke -8

Responden	Persen % sisa makanan		% Rata - Rata
	Makan Siang	Makan Malam	
R1	100%	0%	50%
R2	0%	0%	0%
R3	0%	0%	0%
R4	50%	0%	25%
R5	0%	100%	50%
R6	100%	50%	75%
R7	0%	100%	50%
R8	0%	0%	0%
Rata - Rata	31%	31%	31%

Sisa Makanan Pokok pada Menu Ke - 9

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	0%	0%	100%	33%
R2	5%	0%	0%	2%
R3	0%	50%	50%	33%
R4	0%	50%	75%	42%
R5	0%	50%	50%	33%
R6	0%	25%	0%	8%
R7	0%	75%	5%	27%
R8	5%	0%	5%	3%
Rata - Rata	1%	31%	36%	23%

Sisa Lauk Hewani pada Menu Ke - 9

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	0%	0%	0%	0%
R2	0%	5%	0%	2%
R3	0%	25%	0%	8%
R4	50%	0%	50%	33%
R5	0%	75%	0%	25%
R6	50%	5%	25%	27%
R7	0%	0%	5%	2%
R8	0%	0%	0%	0%
Rata - Rata	13%	14%	10%	12%

Sisa Lauk Nabati pada Menu Ke - 9

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	0%	0%	0%	0%
R2	50%	5%	0%	18%
R3	0%	50%	25%	25%
R4	0%	50%	50%	33%
R5	0%	0%	0%	0%
R6	0%	50%	50%	33%
R7	50%	25%	75%	50%
R8	0%	0%	0%	0%
Rata - Rata	13%	23%	25%	20%

Sisa Sayur pada Menu Ke - 9

Responden	Persen % sisa makanan			% Rata - Rata
	Makan pagi	Makan Siang	Makan Malam	
R1	0%	5%	25%	10%
R2	75%	50%	0%	42%
R3	50%	95%	75%	73%
R4	25%	0%	100%	42%
R5	0%	50%	100%	50%
R6	5%	0%	0%	2%
R7	0%	50%	25%	25%
R8	0%	0%	0%	0%
Rata - Rata	30%	40%	60%	43%

Sisa Buah pada Menu Ke -9

Responden	Persen % sisa makanan		% Rata - Rata
	Makan Siang	Makan Malam	
R1	0%	0%	0%
R2	0%	0%	0%
R3	0%	0%	0%
R4	0%	0%	0%
R5	0%	100%	50%
R6	100%	0%	50%
R7	0%	100%	50%
R8	0%	0%	0%
Rata - Rata	13%	25%	19%