

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. (2012). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group.
- Aliyya, T. F., & Nurmayanti, R. (2026). Pengaruh Modifikasi Resep Brasicca Veggie Spring Roll Terhadap Penilaian Cita Rasa (Warna, Aroma, Tekstur, Rasa, Nilai Gizi) Di Senjani Kitchen Malang. *JURNAL KESMAS DAN GIZI (JKG)*, 8(2), 1153–1162. <https://doi.org/10.35451/5qqhdm95>
- Alves, L. S. M., Munduri, J. M. de S., Mattos, M. C. de O., Stefani, C. M., & Dame-Teixeira, N. (2024). Changes in taste perception in elderly population and its potential impact on oral health: a systematic review with meta-analysis. In *Frontiers in Oral Health* (Vol. 5). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/froh.2024.1517913>
- Arismawati, D. F., Sada, M., Briliannita, A., Eliza, Satriani, Florensia, W., Rachmawati, S. N., Kamarudin, A. P., Israeli, Kamaruddin, M., Ramdika, S. B., Nofitasari, A., Rahmawati, & Sriyanti. (2022). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi* (Agustiawan, Ed.). Penerbit Media Sains Indonesia.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. <https://www.researchgate.net/publication/344932132>
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Statistik Penduduk Lanjut Usia 2025*.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Bektingrum, A. (2020). *Kajian Daya Terima dan Cita Rasa Menu Diet untuk Pasien Rawat Inap DM di Bangsal kelas III RS PKU Muhammadiyah Gamping*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Boesveldt, S., Bobowski, N., McCrickerd, K., Maître, I., Sulmont-Rossé, C., & Forde, C. G. (2018). The changing role of the senses in food choice and food intake across the lifespan. *Food Quality and Preference*, 68, 80–89. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.02.004>
- Branch, R. M. (2009). *Instructional Design: The ADDIE Approach*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-09506-6>
- Chaffee, O., & Ross, C. F. (2023). Older adults' acceptance of ready-to-eat meals in relation to food choice and sensory ability. *Journal of Food Science*, 88(6), 2611–2628. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16573>
- Côté, C., Giroux, A., Villeneuve-Rhéaume, A., Gagnon, C., & Germain, I. (2020). Is IDDSI an Evidence-Based Framework? A Relevant Question for the Frail Older Population. In *Geriatrics* (Vol. 5, Number 4, pp. 1–16). MDPI AG.
- Dhini, Sugiyanto, & Jannah, N. (2022). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Diet Lunak terhadap Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien RS D. *Jurnal Surya Medika*, 8. <https://doi.org/10.33084/jsm.vxix.xxx>

- Dinda Fakih, A., Setyowati, & Tri Lestari, N. (2020). *Modifikasi Resep Lauk Ikan ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Dwi Setyarini, L., Tifauzah, N., & Tri Lestari, N. (2018). *Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Fatmah. (2010). *Gizi Usia Lanjut*. Erlangga.
- Field, K. (2016). *Micronutrient Fortification for Older Adults in Long-Term Care: Sensory Consideration*. The University of Guelph.
- Hadi, A. S. (2023). Khasiat Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) Berpotensi Sebagai Obat Berbagai Jenis Penyakit. *Empiris: Journal of Progressive Science and Mathematics*. <https://afeksi.id/journal3/index.php/empiris>
- Hadi, I., Azhari, S., & Nurluthfiana, D. (2022). Penentuan Kadar Protein dan Cemaran Mikroorganisme Tahu Putih dari Pasar Tradisional X Kota Cirebon. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi, VII*, 45–48.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*.
- Kemenkes RI. (2020). *Pedoman Gizi Seimbang*. Kementerian Kesehatan RI.
- Liu, F., Yin, J., Wang, J., & Xu, X. (2022). Food for the elderly based on sensory perception: A review. *Current Research in Food Science*, 5, 1550–1558. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.09.014>
- Meriana, N. P. L., Ariati, N. N., & Gumala, N. M. Y. (2025). Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien di Rumah Sakit Umum Shanti Graha Kabupaten Buleleng. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 14(1).
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bhratara.
- Montero, M. L., Duizer, L. M., & Ross, C. F. (2024). Sensory Perception and Food-Evoked Emotions of Older Adults Assessing Microwave-Processed Meals with Different Salt Concentrations. *Foods*, 13(4). <https://doi.org/10.3390/foods13040631>
- Muchtadi, T. R., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta.
- Mukrie, N. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Akademi Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Munifa, & Natalia, P. (2023). Pengaruh Modifikasi Lauk Nabati pada Makan Siang Terhadap Daya Terima Pasien Non Diet di RSUD Tamiang Layang. *Jurnal Surya Medika*, 9(2), 212–218. <https://doi.org/10.33084/jsm.v9i2.5695>

- Murwani, R. (2001). *Penentuan sisa makanan pasien rawat inap dengan metode taksiran visual comstock di RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta* [Tesis]. Universitas Gajah Mada.
- Nurqisthy, A., Adriani, M., & Muniroh, L. (2016). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Pasien di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 1, 32–39.
- Puspita Sari, D., Anwar, I. Z., & Sofyaningsih, M. (2019). Difference in flavor perception, energy intake, and macronutrient intake before and after modification of plant-based protein at Al-Ikhwaniyah orphanage in South Tangerang. *ARGIPA*. 2019, 4(1), 37–44.
- Rachmawati, R. (2020). Pengaruh modifikasi menu makanan lunak terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 1(2), 152. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i2.408>
- Razalli, N. H., Cheah, C. F., Mohammad, N. M. A., & Manaf, Z. A. (2021). Plate waste study among hospitalised patients receiving texture-modified diet. *Nutrition Research and Practice*, 15(5), 655–671. <https://doi.org/10.4162/nrp.2021.15.5.655>
- Rizka, D., Hafid, F., Lewa, Abd. F., & Aslinda, W. (2023). Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Pada Penyelenggaraan Makanan Di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi. *Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi*, 4(1), 34–40. <https://doi.org/10.33860/shjig.v2i1>
- Rizkia, W. I. (2022). *Pengaruh Modifikasi Resep Sayuran terhadap Cita Rasa dan Daya Terima di Panti Sosial Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Batusangkar Tahun 2022*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2014). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25, 235–242.
- Supriasa, D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2002). *Pemantauan Status Gizi*. Buku Kedokteran EGC.
- Supriani, A. (2019). Peranan Minuman dari Ekstrak Jahecing untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal SainHealth*, 3(1).
- Susilawati. (2017). *Mengenal Tanaman Sayuran*. UPT. Penerbit dan Percetakan Universitas Sriwijaya.
- Susyani, Prawirohartono, E. P., & Sudargo, T. (2005). Akurasi Petugas dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Skala Comstock 6 Poin. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 2, 37–42.
- Volkert, D., Beck, A. M., Cederholm, T., Cruz-Jentoft, A., Hooper, L., Kiesswetter, E., Maggio, M., Raynaud-Simon, A., Sieber, C., Sobotka, L., van Asselt, D.,

- Wirth, R., & Bischoff, S. C. (2022). ESPEN practical guideline: Clinical nutrition and hydration in geriatrics. *Clinical Nutrition*, 41(4), 958–989.
- Wati, D. A., Sindi, M. A. A., & Pratiwi, D. C. (2025). Gambaran Daya Terima terhadap Modifikasi Menu Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Pringsewu. *Jurnal Gizi Aisyah*, 8(1), 16–23.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Azmi, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan PPSDM Kesehatan.
- Widia Andriani, F., Ronitawati, P., Nuzrina, R., & Gifari, N. (2023). Analisis Biaya dan Kandungan Gizi pada Menu Karyawan di Jasaboga X Cirebon. *Journal Health and Nutritions*, 9(2), 2549–7618.
- Wirdayana, & Al Rahmad, A. H. (2023). Asupan Serat dan Cairan terhadap Konstipasi pada Masyarakat Lanjut Usia di Kecamatan Darul Imarah Aceh Besar. *NASUWAKES : Jurnal Kesehatan Ilmiah*, 16(1), 38–47.