

DAFTAR PUSTAKA

- Balitbangkes (2016) *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2016 Tentang Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan*.
- Balqis, S. d. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan diet pada pasien rawat inap di RSUD Raden Mattaher Jambi. *Seminar Nasional Gizi*, 203-212.
- Berman, B. and Joel, R.E. (2005) 'Retail Management', *Prentice* [Preprint].
- Bintanah, E. D. (2018). Hubungan pelayanan gizi dengan tingkat kepuasan dan lama hari rawat pada pasien rawat inap di RSUD DR. M. Ashari pemalang. *Skripsi*.
- Budi, M. d. (2021). Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng. *Skripsi*.
- Chik, C.T., Zulkipli, N.A. and Bachok, S. (2019) 'Plate Waste in Public Hospitals Foodservice Management in Selangor, Malaysia'.
- Dahlan, S. (2016). *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Damayanti, D. J. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Skizoprenia. *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), 19-28.
- Kawiasri, L. A. (2019). Hubungan Persepsi Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Di Rsud Wangaya Kota Denpasar. *Politeknik Kesehatan Denpasar Jurusan Gizi*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Standar Minimal Pelayanan Rumah Sakit*
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). *Angka Kecukupan Gizi* .
- Lumbantoruan, D. B. (2017). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok.
- Marfuah, D., Wardana, A.S. and Anggraeni, H.T.N. (2022) 'Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta', 19(2).
- Marlina, Y., Fitriani, & Ulfa, R. (2019). Gambaran Penampilan Makanan Dan Daya Terima. *Naskah Publikasi*.

- Meila, D. P. (2021). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Daya Terima Makan Siswa Di Sekolah Dasar. *Karya Tulis Ilmiah*.
- Nida, K. (2011). Faktor- faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di Rumah sakit Jiwa Sambang Lihum. *Skripsi*.
- Ningsih, K. M. (2021). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di RS PMI Bogor. *Journal of Nutrition and Culinary*.
- Nisa, & Farhat. (2018). Hubungan Cita Rasa Makanan, Jenis Kelamin Dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 1-6.
- Nurhamidah, Yensasnidar, & Manora, E. (2019). Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap RSUD Arosuka Solok. *Jurnal Sains dan Teknologi.*, 11(2), 56-64.
- Paramita, M. and Kusuma, H.S. (2020) ‘Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP’, *Jurnal Gizi*, 9(1), p. 142. Available at: <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.142-149>.
- Purnamasari, N. M. (2019). Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Wangaya, Denpasar. *Skripsi*.
- Puspitasari, F. A. (2018). Peningkatan Cita Rasa Sayur Berkuah Dengan Modifikasi Standar Bumbu Rasa Umamipada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. *Skripsi*.
- Rachmawati, C. S. (2018). Pengaruh modifikasi menu makanan lunak. *Original Research*.
- Rosmiyati, K. M. (2021). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di Rs Pmi Bogor. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(1).
- Rowa, M. H. (2015). Studi evaluasi sisa makanan pasien dan biaya makan pasien di RSK. Tadjuddin Chalid dan RSUD Kota Medan. *Media Gizi Pangan*, 91-5.
- Sari, N. P. (2022). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan Di Rumah Sakit Pemerintah Dan Rumah Sakit Swasta (Literature Review). *Skripsi*.
- Sintia, F. and Susilawati (2020) ‘Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat’,

Jurnal Sehat Mandiri, 15(1), pp. 33–40. Available at: <https://doi.org/10.33761/jsm.v15i1.203>.

Sunarya, I. and Puspita, W.L. (2019) ‘Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing’, *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), p. 74. Available at: <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292>.

Supariasa dalam Marsin, M. a. (2016). *Kajian Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan Dan Menu Makanan Di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi.*

Suryana, A.L. and Suryadi, M.Y. (2019) ‘Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember’, *Amerta Nutrition*, 3(3), p. 194. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v3i3.2019.194-200>.

Suryawati, C. (2006) ‘Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah’, *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan* [Preprint].

Utama, I. D. (2021). Hubungan Daya Terima Dengan Biaya Makan Dan Lama Rawat Pasien Hipertrensi. *Skripsi.*

Utami, (2016). Perbedaan Sisa Makanan Dan Daya Terima Makan Siang Anak Kelas 4 – 5 Sd Islam Bilingual An-Nissa Dan Yayasan Pendidikan Islam Sd Nasima Kota Semarang. Karya Tulis Ilmiah.

Utami, K. A. (2021). Daya Terima Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Bali Babi Guling Dan Turunannya. *Skripsi.*

Widi, A.L., Dewi, A.C. and Sofiyatin, R. (2020) ‘Pengaruh Suhu Makanan Terhadap Daya Terima Makanan Di Rumah Sakit’.

Widyastuti, N. &. (2014). *Manajemen jasa boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Wirama, I. K. (2021). Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. *Skripsi.*

Yuliwati. (2012). Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pasien di RSUD Buleleng. *Karya Tulis Ilmiah.*