

- c. Pada pramusaji yang mengantarkan makanan ke pasien pada makan pagi, siang, dan malam agar mengantarkan makanan tidak terlambat ataupun lebih awal dari waktu distribusi yang ditetapkan pihak rumah saki

2. Bagi Pasien

Sebaiknya sadar bahwa makanan termasuk dalam salah satu faktor penunjang proses pemulihan, dengan menghabiskan makanan dapat terhindar dari defisiensi gizi sehingga dapat mempercepat hari rawat.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S (2017). *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, R. (2017). *Hubungan ketepatan waktu penyajian dan mutu makanan dengan sisa makanan pasien dewasa non diet di Rsu Pku Muhammadiyah Bantul*. Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Andiani, W. (2016). *Hubungan Persepsi Cita Rasa Dan Ketepatan Waktu Penyajian Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Penyakit Saluran Cerna Rawat Inap Di Rsud Kabupaten Sumedang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Atiq Yunita, Indah Wulandari, Aranta Galuh Fridintya (2014). *Gambaran Waktu Tunggu, Suhu dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP dr. Kariadi Semarang*. Jurnal Med Hosp 2014; Vol 2 (2); 110-114.
- Azizah, U. (2005). *Hubungan Faktor Internal Dan Eksternal Pasien Dengan Sisa Makanan (Studi Pada Pasien Rawat Inap Non Diit Brsud Banjarnegara*. Skripsi FKM UNDIP.

- Dahlan, M. S. (2014). *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan (Edisi 6)*. Jakarta: Salemba Medika.
- Dea Ratna (2018). *Tiga Jenis Termometer Untuk Memasak dan Kegunaannya*. Primarasa Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI (1999). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Jakarta
- Dewi, Lulik Sulifa (2015). *Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*.
- Dian Berdhika Sari Lumbantoruan. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dengan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April – Mei Tahun 2012*. [Skripsi]. Universitas Indonesia.
- Djamaluddin, M. (2005). *Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Dengan Makanan Biasa*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, Vol 1 No 3.
- Eric, S., Purba, R. B., & Malonda, N. S. H. (2014). *Hubungan Antara Penampilan Makanan Dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Daerah Kota Bitung*.
- Evawati, D. (2008). *Efektivitas Penyuluhan Gizi Terhadap Tingkat Pengetahuan Pasien Post Operasi di Ruang Flamboyan RSUD Gambiran Kediri*, Vol 51 No 2, November 2008.
- Grap Help Centre (2020). *Masak Makanan Di Suhu Yang Tepat*. Artikel Jakarta
- Hardinetti, T. (2017). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dan Lama Hari Rawat dengan Sisa Makanan Pasien Diabetes Melitus Tipe II di Ruang Rawat Inap Penyakit Dalam RSUP Dr. M. Djamil Padang*. (Skripsi) Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Hartatik, T. (2004). *Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS.Haji Jakarta*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Igo Cahya Negara, Agung Prabowo (2018). *Penggunaan Uji Chi Square Untuk Mengetahui Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Umur Terhadap Pengetahuan Penasun Mengenai HIV AIDS di Provinsi DKI Jakarta*. Jurusan Matematika, FMIPA Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Kawiasri, L. A. E. (2019). *Hubungan Persepsi Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Lunak Pasien di RSUD Wangaya Kota Denpasar*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- La Supu , Yeni Prawiningdyah, dan S. (2014). *Studi kasus kualitas ahli gizi dengan 57 standar pelayanan minimal gizi di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Fakfak Provinsi Papua Barat*. *Jurnal Gizi Dan Dietetika Indonesia*, Vol. 2, No, 32–40.
- Lumbantoruan, D. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan di RS Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. Universitas Indonesia. Skripsi FKM UI.
- Metta Paramita, Hapsari Sulistya Kusuma (2020). *Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah*. Kota Semarang.
- Moehji, S (2012). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Nadia Rahmi Purnita, Ali Rosidi, Katika Hugraheni (2016). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten*. Skripsi Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang
- Niken Puruhita, Hagnyonowati, Sigit Adianto, Etisa Adi Murbawani, M. A. (2014). *Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang*. *JNH*, Vol 2 No 3.
- Notoatmodjo, S (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Nur Aini N. (2016). *Hubungan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di RSUD Kota Semarang*. Skripsi Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nursalam (2016). *Metodologi Penelitian Ilmu KEperawatan (Edisi 4)*. Jakarta: Salemba Medika.
- Oka Ulandari Ni Gst. A.A. (2019). *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan di RSUD Wangaya Denpasar*. Poltekes Denpasar.
- Priyanto, O. H. (2009). *Faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas iii di rsud kota semarang*. Skripsi. Universitas

Negeri Semarang. (online) <http://lib.unnes.ac.id/132/1/6113.pdf>, (diakses 28 April 2018, jam 21.00).

Purawidjaja (1995). *Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan di Hotel, Restoran dan Jasaboga*. Jakarta.

Purnita, N. R. (2016). *Hubungan Waktu Tunggu Dan Suhu Makanan Dengan Daya Terima Makanan Di Rsud Dr.Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten. Universitas Muhammadiyah Semarang. (Online) <http://studylibid.com/doc/522635>. diakses 1 Juni 2018).*

Rini L. dkk. (2022). *Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Sikap Tenaga Penjamah Makanan Terhadap Personal Hygiene Di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

Rimbawati N. K. A, dkk. (2022). *Evaluasi Pelaksanaan SPM Ketepatan Waktu Pendistribusian Makanan Pasien Di RSUD Kabupaten Buleleng*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

Sri Budi, L. (2021). *Hubungan Citarasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

Supariasa, dkk. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Susetyowati, yenita, dan J. K. (2010). *Status gizi awal berdasarkan Patient Generated Subjective Global Assessment (PG-SGA) berhubungan dengan asupan zat gizi dan perubahan berat badan pada penderita kanker rawat inap di RSUP DR. Mohammad Hoesin Palembang, 7 No 2, 80–84.*

Susyani, dkk. (2005). *Akurasi Petugas dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Skala Comstock 6 Poin*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1, 2, 37-42.

Suyasni, Endy P, Prawirohartono, dan T. S. (2005). *Akurasi Petugas Dalam Penentuan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Metode Taksiran Visual Comstock 6 Poin*. *Jurnal Gizi Klinik*, Vol 2, No, 37–42.

Tarua RH, Budiningsari RD, P. Y. (2011). *Hubungan Ketepatan Jam Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta*. *Gizi Klinik Indonesia*, vol 1.

Tiurma Heryawati P, Endy Paryanto Prawirohartono, T. S. (2004). *Pengaruh Alat Penyajian Disposable Terhadap Sisa Makanan Pasien Diruang Rawat Inap RSUP DR. Kariadi Semarang*. *Gizi Klinik Indonesia*, vol 1, 2.

Umami, R. (2017). *Determinan Sisa Makanan Dan Estimasi Biaya Sisa Makanan 58 Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang*. Universitas Jember.

Widyastuti, N. Pramono. A (2014). *Manajemen Jasa Boga*. Graha Ilmu Yogyakarta.

Yohana Carolina, Mohammad Basit, dan A. R. (2016). *Hubungan Pelaksanaan Diet Terhadap Kualitas Hidup Pasien Diabetes Melitus Di Wilayah Kerja Puskesmas Pekauman Banjarmasin*.