

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2016). *Penuntun Diet Edisi Baru*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Arifah, S. (2022). Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap Terhadap Lauk Makanan Biasa di RSUD dr. Tjitrowardjojo Purworejo. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Aritonang, Irianton. (2012). *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Ariyanti, V., Widyaningsih, E. N. and Rauf, R. (2017). Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen², *Jurnal Kesehatan*, 10(1), p. 17.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Indonesia*. Bahan Ajar Gizi. Jakarta: Badan Pengembangan dan pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Departemen Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Depkes RI.
- Indri Berliani. (2018). Hubungan Ketepatan Besar Porsi Dan Kesesuaian Alat Hidang Terhadap Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Di RST TK III Dr.Reksodiwiryo Padang. *Karya Tulis Ilmiah*. Poltekkes Kemenkes Padang.
- Isma, I. (2019). Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan dan Variasi Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H. Abdul Manan Simatupang Kisaran. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes RI. (2018). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes RI. (2019). *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.

- Moehyi, Sjahmien. 1999. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta. Gramedia.
- Muliani Usdeka. (2013). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan saring pasien rawat inap. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, Vol 9 (1), 31-36.
- Munawar, Asep Ahmad. (2011). Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr Hasan Sadikin Bandung. *Thesis*. FKM UI. Jakarta.
- Na'ima Kamilatun. (2022). Gambaran Pengetahuan Gizi, Cita Rasa Dan Sisa Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Di RSD K.R.M.T Wongsonegoro Semarang. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Semarang.
- Notoatmodjo. (2012). *Metedeologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Lestari, Marlina (2021). Gambaran Sisa Makanan Pasien Di RSUD Petala Bumi Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Prima*, Vol. 6, pp 28 – 29.
- Lumbantoruan, D.B.S. (2012). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktore Lainnya dengan sisa Makanan Bisasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Deopak Bulan April-Mei 2012. *Skripsi*. FKM Program Studi Sarjana Gizi.
- Priyanto, O.H. (2009). Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negri Semarang.
- Purnita, N. (2017). Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr.Drajat Prawinanegara. *Thesis*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ratna, M.R. (2009). Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rizka Aulia Ramadhanty. (2022). Gambaran Penampilan, Rasa Dan Sisa Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Di RSUD Kardinah Kota Tegal. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Semarang.
- Rotua, M dan Rohanta, S. (2015). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC
- Sari, R., & Balgis, P. (2017). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makanan Diet Pasien Rawat Inap di RSUD Raden Mattaaher Jambi. *Publikasi Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Suharyati, dkk. (2022). *Penuntun Diet dan Terapi Ilmu Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran. EGC
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*.
- Suriyantini, Nyoman. (2019). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Berdasarkan Karakteristik Pasien Di RSUD Sanjiwani Gianyar. (*E-LTA*). Program Studi DIII Gizi. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Suhardjo. (2003). *Berbagi Cara Pendidikan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Umami, R. (2017). Determinan Sisa Makanan dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat , pp. 1 – 91.
- Wayansari, Latsmi., Irfanny Z Anwar, dan Zul Amri. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI
- 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*.