

DAFTAR PUSTAKA

- Affifah, Ummu. (2018). Hubungan Ketetapan Porsi Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak di Rumah Sakit Islam PKU Muhammadiyah Tegal, Kecamatan Adiwerna, Kabupaten Tegal. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Semarang*.
- Aula, L. E. (2011). Faktor Faktor yang berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji. *Jakarta : Jurnal Kesehatan Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- Almatsier, Sunita. (2004). *Penuntun Diet*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- As – Sibtiyah, Dien Fithriani (2017), Beberapa Faktor yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa Kelas II dan III di Rumah Sakit Pelita Anugrah Mranggen. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Semarang, 2017*.
- Bakri, Bachyar dkk. (2018). Buku Ajar Jurusan Gizi. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Kesehatan.
- Chik, C. T., Zulkipli, N. A., & Bachok, S. (2019). Plate Waste in Public Hospitals Foodservice Management in Selangor , *Malaysia. Indian Journal of Science and Technology India 11, 2019*
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia., 2008. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 129/MENKES/SK/II/2008 Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta.
- Dewi, Lulik Sulifa. (2015). Faktor faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di rumah sakit djatiroto lumajang. *Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember*.
- Dewi, Ida Ayu. (2023). Hubungan Suhu Makanan dan Ketepatan Waktu Distribusi dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSUD Kab Buleleng : *Jurnal Kesehatan Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2023*.
- Fitria, Annisa. (2023). Gambaran Faktor Eksternal dan Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas III di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung tahun 2023. *LTA Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang*.
- Kemenkes, R. I. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, Kementrian Kesehatan. Jakarta.

- Kemenkes, R. I. (2003). *Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*. 23 Mei 2003 Jakarta.
- Khusna Lailatul, EN Widyaningsih, E Purwani (2017). Gambaran Rasa Warna, Tekstur, Variasi Makanan dan Kepasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa KH. *Jurnal Argoteknologi*. Vol 10 1, 3-8, 2017
- Laksmi Wayansari, I. Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Jurnal Kesehatan, Jakarta, Pusat pendidikan sumber daya manusia kesehatan, 2018*.
- Lumbantoruan, D. B. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni Rs Puri Cinere Depok Bulan April – Mei 2012*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Meliana, Gisely Vionalita (2019), Determinan Faktor Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Hermina Daan Mogot. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat Edisi 4 tahun 2020 Universitas Esa Unggul*
- Nababan, Luviani. 2020. Gambaran Faktor Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap di Indonesia. *Skripsi Poltekkes Medan*.
- Nissa, Choirun (2018). *Kepaniteraan Gizi Institusi*. Buku Panduan. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Yogyakarta
- Nugraha Fernaldi (2018). Perbedaan Jumlah Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Sayur dan Teknik Pengolahan Menu Sayuran Pasien di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. *Skripsi kedokteran Unevesitas Brawijaya*.
- Nurilam (2019). Gambaran Citarasa dan Penamilan Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Skizoprenia Paranoid Rawat Inap di Rumah Sakit Ernaldi Bahar Palembang. *LTA Poltekkes Palembang*
- Notoatmodjo. S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta Jakarta.
- Novianti, Arista. (2022). Gambaran Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap dengan Diet Khusus di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI. *Skripsi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Nuryati, P. (2014). Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa Di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang. *Skripsi Univerita Muhammadiyah Semarang*.
- Putri Ayu. R, J. (2020). Hubungan Rasa dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani pada Pasien di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. *Skripsi Poltekkes Denpasar*.

- Peraturan Pemerintahan Republik Indonesia Nomor 47 tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Perumahsakitan. Bab I, Pasal 1.
- Ronitawati, P, Mika Puspita, Khairizka Citra. (2018). Faktor faktor yang berhubungan dengan sisa makanan di rumah sakit umum daerah koja Jakarta utara tahun 2017. *Health Science Growth Jurnal 3 (1), 57 – 76, 2018.*
- Sa'pang, M., Laras, S., dan Anugrah, N. (2018). Prinsip Asuhan Gizi dan Dietetik. *Universitas Esa Unggul, 5, 2018*
- Soenardi, Tuti, dkk (2014). *Mengangkat gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Supariasa. I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2014). *Penilaian Status Gizi.* Jakarta: penerbit buku kedokteran EGC.
- Tanuwijaya, L. K. Sembiring, L. G., Dini, C. Y. Arfani, E. P., Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap : Analisis Kuantitatif. *Indonesia Journal of Human Nutrition 2018.*
- Ulandari, N. G. (2019). Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan di RSUD Wangaya Denpasar. *Skripsi Poltekkes Denpasar.*
- Umami, R. (2017). Determinan Sisa Makanan Dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Skripsi Universitas Jember.*
- Wisayastuti, N., Choitun Nissa, Ms., & Binar Panunggal, Mg. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan.* Yogyakarta. K-Media
- Wulan. D. (2017). Gambaran Biaya Sisa Makanan Biasa pada Pasien Ruang Rawat Inap Kelas III Di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung. *KTI Politeknik Kesehatan Tanjung Karang.*