

Kepuasan Pasien RSUD Ciamis terhadap Cita Rasa dan Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Diet Lunak

(Ciamis Regional Hospital Patients' Satisfaction with the Taste and Presentation of Food with Soft Leftovers)

Olga Dila Pramudia Putri, Prima Endang Susilowati, dan Nisatami Husnul*

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya 46115, Indonesia

ABSTRACT

Hospitals in general often face the problem of high soft diet food waste in hospitalized patients. This study aimed to analyze patient satisfaction with the taste and presentation of food and its relationship with the remaining soft diet food in the non-VIP inpatient room of Ciamis Hospital (RSUD Ciamis). This study used a cross-sectional design with 125 adult patients selected through quota sampling method. Satisfaction data was collected through a questionnaire modified from Hariez, while food waste was calculated using the food weighing method. Chi-Square test analysis. Most patients left little food (70.4%). The highest satisfaction in taste was aroma (87.2%), while the lowest was food temperature (34.4%). Cleanliness of cutlery had the highest satisfaction (99.2%), and timeliness of serving was the lowest (96.8%). There was a significant relationship between satisfaction with taste and food waste ($p=0.012$), but not with food presentation ($p=0.886$). The taste of food had a significant effect on patient food waste. The nutritional installation of RSUD Ciamis needs to keep the food temperature stable during distribution to increase patient satisfaction.

Keywords: *flavor, food waste, presentation, soft food diet*

ABSTRAK

Rumah Sakit pada umumnya sering menghadapi masalah tingginya sisa makanan diet lunak pada pasien rawat inap, yang menunjukkan penyajian dan cita rasa makanan belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kepuasan pasien terhadap cita rasa dan penyajian makanan serta hubungannya dengan sisa makanan diet lunak di ruang rawat inap non-VIP RSUD Ciamis. Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional* dengan 125 pasien dewasa (19–64 tahun) yang dipilih melalui metode *quota sampling*. Data kepuasan dikumpulkan melalui kuesioner yang dimodifikasi dari Hariez, sedangkan sisa makanan dihitung menggunakan metode *food weighing*. Analisis uji *Chi-Square*. Sebagian besar pasien menyisakan makanan kategori sedikit (70,4%). Kepuasan tertinggi dalam cita rasa adalah aroma (87,2%), sedangkan terendah pada suhu makanan (34,4%). Kebersihan alat makan memiliki kepuasan tertinggi (99,2%), dan ketepatan waktu penyajian terendah (96,8%). Hubungan signifikan kepuasan terhadap cita rasa dan sisa makanan ($p=0,012$), tetapi tidak dengan penyajian makanan ($p=0,886$). Cita rasa makanan berpengaruh nyata terhadap sisa makanan pasien. Instalasi Gizi RSUD Ciamis perlu menjaga suhu makanan tetap stabil selama distribusi untuk meningkatkan kepuasan pasien.

Kata kunci: *cita rasa, diet lunak, penyajian, sisa makanan*

*Korespondensi:

husnul.nisatami@unsil.ac.id

Nisatami Husnul

Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya 46115, Indonesia

PENDAHULUAN

Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) adalah suatu upaya untuk memperbaiki dan meningkatkan status gizi guna mencapai kondisi kesehatan yang optimal. Layanan ini diberikan kepada pasien rawat jalan dan rawat inap dalam bentuk pelayanan gizi yang disesuaikan dengan kondisi klinis, status gizi, serta metabolisme tubuh masing-masing. Salah satu bagian penting dari PGRS adalah penyelenggaraan makanan bagi pasien (Oktaviani *et al.* 2023).

Tingkat kepuasan pasien menjadi indikator utama berhasilnya layanan di rumah sakit. Kepuasan pasien tidak hanya mencakup aspek pelayanan medis, tetapi termasuk aspek layanan gizi (Waluyati & Nafles 2024). Ketepatan waktu distribusi makanan dikatakan baik jika mencapai $\geq 90\%$ sesuai jadwal makan yang telah ditetapkan. Kepatuhan terhadap jadwal distribusi makanan mempengaruhi penerimaan makanan oleh pasien, di mana makanan yang terlambat atau tidak sesuai waktu dapat mengalami perubahan suhu, yang pada akhirnya menurunkan selera makan pasien (Izzah *et al.* 2022).

Pasien merasa puas apabila layanan memenuhi atau melampaui ekspektasi, sementara ketidakpuasan muncul jika layanan tidak sesuai harapan (Busra *et al.* 2017). Persepsi pasien terhadap layanan mencakup aspek teknis, emosional, dan psikologis (Soumokol *et al.* 2021). Salah satu persepsi awal pasien rawat inap adalah kualitas makanan yang disajikan (Waluyati & Nafles 2024).

Kualitas makanan mencakup rasa, warna, penampilan, tekstur, aroma, suhu, nilai gizi, dan kebersihan, perlu diperhatikan (Oktaviani *et al.* 2023). Penurunan sisa makanan tidak hanya mencapai standar layanan, tetapi juga memperbaiki status kesehatan pasien, mengurangi lama rawat, dan meningkatkan efisiensi anggaran (Indraswari *et al.* 2020).

Ketepatan waktu penyajian makanan memengaruhi sisa makanan, karena penundaan dapat mengubah suhu dan warna makanan (Hamdat 2020). Kebersihan peralatan makan juga penting untuk mencegah kontaminasi kuman yang dapat memengaruhi pengalaman makan pasien (Anwar *et al.* 2012).

Tingginya sisa makanan diet lunak di RSUD Ciamis pada bulan April 2024 (37%) menjadi latar belakang dilakukan penelitian ini. Tujuan

penelitian yakni untuk menganalisis hubungan kepuasan citarasa dan penyajian makanan terhadap sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap Non-VIP RSUD Ciamis pada tahun 2024.

METODE

Desain, tempat, dan waktu

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilakukan di Ruang Rawat Inap Non-VVIP RSUD Ciamis pada Oktober-Desember 2024.

Jenis dan cara pengambilan subjek

Jumlah subjek pada penelitian ini adalah 125 orang yang merupakan pasien Rawat Inap Non-VVIP menggunakan metode *quota sampling* yaitu subjek dipilih berdasarkan kriteria pasien rawat inap yang mendapatkan makan pagi, siang, sore, usia 19-64 tahun, pasien dalam kondisi sadar dan dapat berkomunikasi dengan baik, dan bersedia untuk menjadi sampel dalam penelitian. Sedangkan pasien yang dipuaskan dan dirawat kurang dari tiga hari tidak dipilih. Subjek hanya diwawancarai untuk menu makanan yang dikonsumsi dalam sehari, hingga subjek terpenuhi selama tiga hari pengumpulan data telah memenuhi jumlah minimum subjek.

Jenis dan cara pengumpulan data

Data persepsi pasien diperoleh dengan pengisian kuesioner adopsi Hariez (2018). Sisa makanan diperoleh menggunakan metode *food weighing*, dilakukan pada makan pagi, siang dan sore.

Pengolahan dan analisis data

Analisis data dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen menggunakan uji *Chi-Square* dengan ketelitian 95%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumlah subjek pada penelitian ini sebanyak 125 orang dengan karakteristik disajikan pada Tabel 1. Kategori usia dan jenis kelamin mayoritas responden dalam penelitian ini berasal dari kelompok usia di atas 50 tahun sebesar 50,4% dan mayoritas berjenis kelamin laki-laki sebesar 53,6%.

Tabel 1. Sebaran karakteristik umum subjek

Variabel	Jumlah (n)	Presentasi (%)
Usia		
- 19-25 tahun	14	11,2
- 26-50 tahun	48	38,4
- > 50 tahun	63	50,4
Jenis kelamin		
- Laki-laki	67	53,6
- Perempuan	58	46,4

Sisa Makanan. Sisa makanan dihitung berdasarkan dengan jumlah makanan yang tidak dihabiskan pasien dibandingkan dengan porsi makanan yang disajikan, selanjutnya dikonversikan dalam bentuk persen, menurut masing-masing kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, serta kelompok sayur dan buah). Hasil penelitian menunjukkan mayoritas pasien menyisakan sedikit makanan yang diberikan dengan presentase 70,4% (Tabel 2).

Tabel 2. Distribusi sisa makanan diet lunak pasien

Sisa makanan	Jumlah (n)	Persentase (%)
Sedikit	88	70,4
Banyak	37	29,6
Total	125	100

Sisa makanan adalah makanan yang tidak dikonsumsi setelah disajikan kepada pasien di rumah sakit (Alshqaaq *et al.* 2018). Sisa makanan dapat terjadi karena beberapa faktor, seperti ketidakcocokan rasa atau tekstur makanan, ketidakmampuan pasien untuk menghabiskan makanan karena kondisi fisiknya, atau pembatasan dalam porsi yang disajikan (Qurrota'yun 2021). Berdasarkan Pedoman Gizi Rumah Sakit, sisa makanan masih menjadi masalah jika lebih dari 20% dari berat awal (Kemenkes RI 2013). Hasil penelitian menunjukkan mayoritas pasien menyisakan sedikit makanan yang diberikan dengan presentase 70,4% (Tabel 2). Rata-rata keseluruhan sisa makanan diet lunak pada pasien Rawat Inap Non-VIP RSUD Ciamis adalah sebesar 21,84% termasuk kategori tinggi. Sejalan dengan hasil penelitian ini, penelitian yang dilakukan di RSUD Kota Semarang rata-rata sisa makanan mencapai lebih dari 20% sehingga masuk ke dalam kategori cukup tinggi (Nuraini *et al.* 2017). Penelitian yang dilakukan di RSUP Dr.

M. Djamil Padang juga mendapatkan kategori tinggi dengan hasil rata-rata keseluruhan sisa makanan sebesar 35% (Meilinda 2015).

Kepuasan Pasien terhadap Cita Rasa Makanan Diet Lunak. Kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan diet lunak didasarkan pada beberapa indikator seperti warna, bentuk, tekstur, porsi, aroma, bumbu, tingkat kematangan, penampilan, dan suhu makanan yang disajikan. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar pasien merasa suka terhadap indikator warna makanan diet lunak (75,2%), bentuk makanan (65,6%), tekstur makanan (75,2%), porsi makanan (59,2%), aroma makanan (87,2%), tingkat kematangan (85,6%), dan penampilan (87,2%). Namun, pada indikator suhu makanan, mayoritas pasien merasa tidak suka (65,6%) (Tabel 3).

Hasil olah data univariat menunjukkan sebagian besar pasien merasa puas terhadap indikator warna makanan diet lunak (75,2%), bentuk makanan (65,6%), tekstur makanan (75,2%), porsi makanan (59,2%), aroma makanan (87,2%), tingkat kematangan (85,6%), dan penampilan (87,2%). Pada indikator suhu makanan, mayoritas pasien merasa tidak puas (65,6%) (Tabel 3.). Penelitian Anggraini dan Sholichah (2023) di Rumah Sakit Kristen Mojowarno menyatakan hal yang sama bahwa terdapat 57,1% pasien menyatakan cukup puas dan 32,3% menyatakan puas terhadap warna makanan. Bentuk makanan yang menarik memengaruhi persepsi pasien terhadap kualitas makanan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan nafsu makan dan kepuasan pasien sebesar 98,1% (Weraman *et al.* 2023).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Iftitah (2017) bahwa pada indikator porsi makanan, 91,7% responden puas dengan porsi yang telah disajikan. Hasil penelitian di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang menyatakan bahwa makanan dalam keadaan panas mengeluarkan aroma enak yang dapat meningkatkan selera untuk makan (Nuraini *et al.* 2017). Hasil olah data menunjukkan mayoritas pasien puas terhadap ketepatan waktu (96,8%) dan kebersihan alat (99,2%). Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yaitu ketepatan waktu dalam pelayanan rumah sakit berhubungan erat dengan kepuasan pasien (Ilmah & Rochmah 2015). Penelitian sebelumnya oleh Hariez dan Akbar (2019) mengungkapkan

Tabel 3. Kepuasan pasien terhadap cita rasa

Indikator cita rasa	Tidak suka		Suka	
	Jumlah (n)	Persentasi (%)	Jumlah (n)	Persentasi (%)
Warna	31	24,8	94	75,2
Bentuk	43	34,4	82	65,6
Tekstur	31	24,8	94	75,2
Porsi	51	40,8	74	59,2
Aroma	16	12,8	109	87,2
Bumbu	54	43,2	71	56,8
Tingkat kematangan	18	14,4	107	85,6
Penampilan	16	12,8	109	87,2
Suhu	82	65,6	43	34,4

bahwa kebersihan alat makan di rumah sakit berperan besar dalam meningkatkan kepuasan pasien.

Kepuasan Pasien terhadap Penyajian Makanan Diet Lunak. Kepuasan pasien terhadap penyajian makanan diet lunak didasarkan

pada indikator meliputi ketepatan waktu dan kebersihan alat makanan yang disajikan. Hasil penelitian menunjukkan mayoritas pasien puas terhadap ketepatan waktu (96,8%) dan kebersihan alat (99,2%) (Tabel 4).

Tabel 4. Kepuasan pasien terhadap penyajian makanan

Indikator penyajian makanan	Tidak puas		Puas	
	Jumlah (n)	Persentasi (%)	Jumlah (n)	Persentasi (%)
Ketepatan waktu	4	3,2	121	96,8
Kebersihan alat	1	0,8	124	99,2

Hubungan Cita Rasa terhadap Sisa Makanan Diet Lunak. Hubungan antara variabel cita rasa dengan sisa makan berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati serta kelompok sayur dan buah. diperoleh dari hasil penelitian yang dianalisis menggunakan *uji Chi-Square*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan pada diet lunak pasien Rawat Inap Non-VIP di RSUD Ciamis pada tahun 2024 ($p\text{-value}=0,012$).

Hasil analisis data statistik diperoleh $p\text{-value}$ $0,012 < 0,05$ yakni terdapat hubungan yang signifikan antara kepuasan pasien terhadap citarasa makanan dengan sisa makan diet lunak

di Ruang Rawat Inap di RSUD Ciamis tahun 2024 (Tabel 5). Cita rasa makanan diet lunak di RSUD Ciamis memiliki citarasa makanan yang baik. Cita rasa makanan menjadi faktor utama yang memengaruhi selera makan pasien, sehingga memengaruhi jumlah sisa makanan yang ditinggalkan (Busra *et al.* 2017). Hasil ini didukung oleh studi terdahulu yang menunjukkan adanya hubungan antara kepuasan citarasa makanan dan sisa makanan dengan besar $p\text{-value}$ $0,000 < 0,05$ di RSUD Idaman Banjarbaru dan Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan (Farhat 2018; Zahara 2019; Qurrota'yun 2021; Oktaviani *et al.* 2023).

Tabel 5. Hubungan kepuasan cita rasa terhadap sisa makanan diet lunak

Kepuasan terhadap cita rasa makanan	Sisa makanan				Total	<i>p-value</i>
	Banyak		Sedikit			
	n	%	n	%		
Tidak puas	14	11,2	15	12,0	29	23,2
Puas	23	18,4	73	58,4	96	76,8
Total	37	29,6	88	70,4	125	100

Hubungan Penyajian Makanan terhadap Sisa Makanan Diet Lunak. Hasil

penelitian yang telah dilakukan peneliti pada pasien rawat inap diet lunak di RSUD Ciamis,

Tabel 6. Hubungan kepuasan penyajian makanan terhadap sisa makanan diet lunak

Kepuasan terhadap penyajian makanan	Sisa makanan				Total		<i>p-value</i>
	Banyak		Sedikit		<i>n</i>	<i>%</i>	
	<i>n</i>	<i>%</i>	<i>n</i>	<i>%</i>			
Tidak puas	1	0,8	2	1,6	3	2,4	0,886
Puas	36	28,8	86	68,8	122	97,6	
Total	37	29,6	88	70,4	125	100	

didapatkan tidak ada hubungan antara penyajian makanan dengan sisa makanan diet lunak pada pasien Rawat Inap Non-VIP di RSUD Ciamis tahun 2024.

Hasil penelitian didapatkan *p-value* 0,886 > 0,05 maka tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kepuasan terhadap penyajian makanan dengan jumlah sisa makanan diet lunak yang ditinggalkan pasien (Tabel 6). Meskipun pasien Rawat Inap RSUD Ciamis merasa puas dengan penyajian makanan, faktor lain seperti porsi, rasa, atau faktor medis lainnya dapat memengaruhi seberapa banyak makanan yang dapat mereka konsumsi, yang mengindikasikan bahwa kepuasan terhadap penyajian makanan yakni ketepatan waktu dan kebersihan alat tidak secara langsung berhubungan dengan jumlah sisa makanan.

Hasil pengamatan sesuai dengan penelitian terdahulu dimana menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara waktu penyajian makanan dengan sisa makanan lunak RSUD dr. R. Koesma Tuban yang ditunjukkan oleh nilai *p-value* sebesar 0,634 (Ariefah & Sari 2024). Penelitian tersebut menjelaskan bahwa meskipun penyajian makanan tepat waktu dapat meningkatkan peluang makanan dikonsumsi pasien tetapi terdapat faktor seperti kondisi kesehatan pasien dan nafsu makan yang menurun sering kali menjadi faktor yang lebih signifikan dibandingkan ketepatan waktu penyajian. Penelitian di RSUD RAA Soewondo Pati mendapatkan hasil *p-value* sebesar 0,377 > 0,05 dimana tidak terdapat hubungan antara ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan (Umiyati 2016).

KESIMPULAN

Kepuasan pasien terhadap cita rasa makanan berhubungan dengan sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap Non-VIP di RSUD Ciamis tahun 2024. Tidak terdapat hubungan kepuasan pasien terhadap penyajian makanan

dengan sisa makanan diet lunak di Ruang Rawat Inap Non-VIP di RSUD Ciamis tahun 2024. Saran yang dapat peneliti ajukan yakni Instalasi Gizi RSUD Ciamis perlu melakukan distribusi makanan dengan tepat agar suhu makanan yang disajikan tetap terjaga. Selain itu, peneliti selanjutnya dapat memperluas cakupan sampel untuk berbagai jenis diet agar mendapatkan hasil yang komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Alshqaqeeq F, Twomey JM, Overcash MR. 2018. Food waste in hospitals: review. *International Journal of Healthcare Technology and Management*. 17(2-3):186-196. <https://doi.org/10.1504/IJHTM.2018.098389>
- Anggraini KD, Sholichah RM. 2023. Hubungan kepuasan penampilan makanan dengan sisa makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. *SpiKesNas*. 2(03):775-780
- Anwar I, Herianandita E, Ruslita I. 2012. Evaluasi sistem penyelenggaraan makanan lunak dan analisis sisa makanan lunak di beberapa rumah sakit di DKI Jakarta, Tahun 2011. *Gizi Indon*. 35(2):97-108. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v35i2.126>
- Ariefah MF, Sari DKP. 2024. Hubungan rasa dan waktu penyajian makanan serta sisa. *SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat)*. 3(4):814-821. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i4.4179>
- Busra N, Dolah S, Samsudin A. 2017. Government hospitals food quality and patient satisfaction. *Malaysia Journal of Tourism*. 9(2):593-602.
- Farhat Y. 2018. Hubungan cita rasa makanan, jenis kelamin dan lama hari rawat dengan sisa makanan pasien rumah sakit. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*. 1(1):1-6. <https://doi.org/10.31964/jr-panzi.v1i1.28>
- Hamdat A. 2020. *Buku Manajemen Pemasaran*

- dan Perilaku Konsumen, Manajemen dan Strategi Pemasaran dalam Bisnis. Yogyakarta: CV. Diandra Primamitra Media.
- Hariez TM. 2018. Pengaruh kualitas makanan terhadap sisa makan (plate waste) pasien dengan variabel mediasi kepuasan pasien pada pelayanan gizi di RS Panti Nirmala Malang [tesis]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Hariez T, Akbar S. 2019. Pengaruh rasa, penampilan, tingkat kematangan, suhu, kebersihan dan porsi makanan terhadap kepuasan pasien pada pelayanan gizi di RS X Malang. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*. 5(2):65-71.
- Iftitah F. 2017. Hubungan kondisi psikologis dan penampilan makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul [skripsi]. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ilmah F, Rochmah TN. 2015. Kepatuhan pasien rawat inap diet diabetes mellitus berdasarkan teori kepatuhan Niven. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*. 3(1):60-69. <https://doi.org/10.20473/jaki.v3i1.2015.60-69>
- Indraswari S, Achadi E, Mutiara M. 2020. Efek kepuasan pasien terhadap sisa makan pada pasien dengan diet lunak. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 9(01):28-34. <https://doi.org/10.33221/jikm.v9i01.472>
- Izzah N, Nurulfuadi, Fitriyah SI, Aiman U, Hijra, Rakhman A, Mappiratu1 K, Nadila D. 2022. Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSU Anutapura Kota Palu. *PREVENTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 13(4):676-692.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementria Kesehatan RI.
- Meilinda. 2015. Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUP Dr. Djamil Padang. Padang: Poltekkes Padang.
- Nuraini N, Bintanah S, Nugraheni K. 2017. Suhu makanan dan sisa makanan pasien dewasa diet lunak di rawat inap penyakit dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. *Jurnal Gizi*. 6(1):41-49. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/download/2703/2612>.
- Oktaviani A, Afrinis N, Verawati B. 2023. Hubungan cita rasa dan variasi menu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 4(1):133-147.
- Qurrotaa'yun S. 2021. Hubungan cita rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar rumah sakit terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Dr. Moewardi [skripsi]. Sukoharjo: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soumokil Y, Syafar M, Yusuf A. 2021. Analisis kepuasan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Piru. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 10(2):43-551. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.645>
- Umiyati YS. 2016. Hubungan Ketepatan waktu penyajian dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa kelas II dan III di RSUD RAA Soewondo Pati [skripsi]. Universitas Sukoharjo: Muhammadiyah Surakarta.
- Waluyati RP, Nafles DAA. 2024. The relationship between food taste and food leftovers (TKTP diet menu and high fiber) in inpatients at NU Tuban Hospital. *NouristNet Journal*. 1(1):40-46. <https://nutritionjournal.my.id/index.php/NNet/article/view/212>
- Weraman P, Kurniawan W, Mahendika D, Handajani S, Umar E. 2023. The relationship between patient satisfaction from food quality and health clinic cleanliness. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(12):10740-10749. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v9i12.5961>
- Zahara II. 2019. Sisa Makanan pasien berdasarkan cita rasa, penampilan dan variasi makanan di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran [skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.