



JURNAL GIZI AISYAH

Universitas Aisyah Pringsewu
Vol. 8, No. 1, Februari, 2025

Gambaran Daya Terima terhadap Modifikasi Menu Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Pringsewu

Desti Ambar Wati^{1*}, Mesayu Ade Aprilia Sindi², Dilla Cindy Pratiwi³

^{1,2,3} Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Aisyah Pringsewu
¹destiambawati.id@gmail.com

ABSTRACT

Menu modification and standardization is the process of changing a basic recipe into a new recipe to increase the nutritional value of food, while ensuring that its quality and consistency are maintained at all times. This study is a descriptive study with a cross-sectional research design. The population used was all employees at the Nutrition Installation of Pringsewu Hospital as many as 23 people. The taste measurement scale used to measure the food preference test consists of indicators of taste, appearance, aroma, texture, variety of food ingredients used, combination of food ingredients, shape and cut, size, temperature and level of maturity which are then classified into categories Very Like (SS), Like (S), Dislike (TS), and Very Dislike (STS). The results of the menu modification study were Mandu, Tilapia Katsu, Tempe Steak, and Sweet and Sour Tofu Flower. From the level of preference test, it was found that on average the panelists liked the results of the modification of the animal and vegetable side dish menus which were reviewed in terms of taste, appearance, aroma, texture, variety of food ingredients used, combination of food ingredients, shape and cut, size, temperature and level of maturity.

Keywords: modification prescription standard, acceptance, preference test

ABSTRAK

Modifikasi dan standarisasi menu merupakan proses mengubah resep dasar menjadi resep baru untuk meningkatkan nilai gizi makanan, sekaligus memastikan kualitas dan konsistensinya tetap terjaga setiap saat. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Populasi yang digunakan adalah seluruh pegawai yang ada di Instalasi Gizi RSUD Pringsewu sebanyak 23 orang. Skala pengukuran cita rasa yang digunakan untuk mengukur uji kesukaan terhadap makanan terdiri dari indikator rasa, penampilan, aroma, tekstur, variasi bahan makanan yang digunakan, kombinasi bahan makanan, bentuk dan potongan, ukuran, suhu dan tingkat kematangan yang kemudian digolongkan dalam kategori Sangat Suka (SS), Suka (S), Tidak Suka (TS), dan Sangat Tidak Suka (STS). Hasil penelitian modifikasi menu yaitu Mandu, Ikan Nila Katsu, Steak Tempe, dan Kembang Tahu Asam Manis. Dari uji tingkat kesukaan didapatkan bahwa rata-rata panelis menyukai hasil modifikasi menu lauk hewani dan nabati yang ditinjau dari segi rasa, penampilan, aroma, tekstur, variasi bahan makanan yang digunakan, kombinasi bahan makanan, bentuk dan potongan, ukuran, suhu dan tingkat kematangan.

Kata kunci: modifikasi standar resep, daya terima, uji kesukaan

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan sektor pelayanan kesehatan yang menyediakan berbagai layanan kepada masyarakat, meliputi layanan medis, penunjang medis, rehabilitasi medis, serta keperawatan. Layanan tersebut ditujukan untuk pasien yang menerima perawatan melalui unit gawat darurat, rawat jalan, maupun rawat inap (Wardani, 2017). Pelayanan rumah sakit sangat penting untuk membangun kepercayaan dan loyalitas pasien. Salah satu komponen penting dari layanan kesehatan paripurna di Rumah Sakit adalah Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), yang mencakup kegiatan seperti Pelayanan Gizi Rawat Inap dan Rawat Jalan (Diah et al., 2016). Untuk mendukung penyembuhan pasien, penyelenggaraan makanan rumah sakit menyediakan makanan yang disesuaikan dengan keadaan gizi pasien (Bakri, 2019). Meskipun penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk memastikan bahwa pasien memenuhi kebutuhan gizinya, perlu diperhatikan bahwa setiap pasien memiliki tingkat penerimaan makanan yang berbeda (Rehena, 2019). Tiga indikator gizi yang harus dipenuhi, menurut Kepmenkes nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Pelayanan Minimal Rumah Sakit: (1) Ketepatan waktu makanan $\geq 90\%$; (2) Sisa makanan pasien $\leq 20\%$; dan (3) Tidak ada kesalahan diet 100%. Penelitian di RSUD Kabupaten Sidoarjo menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan melebihi 20%, yang merupakan batas standar. Persentase sisa makanan tertinggi ditemukan pada lauk nabati (30,72%) dan terendah pada lauk hewani sebesar 21,81% (Fadilla et al., 2020).

Daya terima makanan merujuk pada sejauh mana makanan yang disajikan diterima oleh konsumen. Keberhasilan

penyelenggaraan makanan dapat diukur dari makanan yang disajikan dapat diterima dan habis dimakan tanpa sisa. Daya terima makanan ini menjadi salah satu indikator kepuasan pasien (Sunarya & Puspita, 2019). Daya terima makan dipengaruhi oleh dua hal: faktor internal dan eksternal. Faktor internal mempengaruhi nafsu makan, sedangkan faktor eksternal mempengaruhi penampilan, cita rasa, variasi, penyajian, kebersihan, dan waktu makan yang tepat. Untuk meningkatkan kualitas menu dalam hal rasa, waku, tekstur, dan nilai gizi, modifikasi resep dilakukan (Sari, 2019). Modifikasi resep dilakukan untuk meningkatkan kualitas makanan dalam hal rasa, aroma, warna, tekstur, dan nilai gizi, serta untuk meningkatkan keanerakargaman menu sebuah institusi. Modifikasi resep perlu dilakukan agar makanan yang disajikan kepada konsumen lebih menarik dan meningkatkan selera makan serta mengurangi rasa kejenuhan.

Pelayanan kesehatan yang baik dan berkualitas, termasuk dalam hal penyediaan makanan bagi pasien, dapat memengaruhi pandangan seseorang terhadap mutu layanan yang diterimanya. Oleh karena itu, rumah sakit perlu memberikan perhatian khusus terhadap kualitas pelayanan makanan bagi pasien (Wardani, 2017). Kepuasan pasien merupakan indikator penting yang mencerminkan standar sebuah fasilitas kesehatan dan menjadi ukuran kualitas pelayanan. Seiring waktu, kebutuhan dan harapan pelanggan terus berkembang, begitu pula tuntutan terhadap mutu layanan yang diberikan (Supartiningsih, 2017).

Menu lauk hewani dan nabati di RSUD Pringsewu seperti daging umumnya pengolahannya hanya di masak semur dandi goreng, saja dengan hal ini maka di perlukan

modifikasi resep lauk hewani agar terlihat lebih menarik dan memiliki cita rasa yang sesuai dan dapat menggugah selera makan pasien. Untuk memastikan pasien mengonsumsi makanan sesuai kebutuhannya demi mendukung proses penyembuhan yang optimal dan meningkatkan kepuasan terhadap makanan yang disajikan, diperlukan upaya modifikasi menu. Modifikasi ini bertujuan untuk meningkatkan cita rasa makanan, sehingga dapat meningkatkan kepuasan pasien. Selain itu, modifikasi juga dilakukan untuk menambah nilai pada hidangan dengan tetap mengacu pada menu standar, yang mengutamakan aspek rasa (seperti suhu, rasa, aroma, dan tekstur), penampilan saat penyajian, serta mempertahankan standar porsi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. Populasi yang digunakan adalah seluruh pegawai yang ada di Instalasi Gizi RSUD Pringsewu sebanyak 23 orang. Skala pengukuran cita rasa yang digunakan untuk mengukur uji kesukaan terhadap makanan terdiri dari indikator rasa, penampilan, aroma, tekstur, variasi bahan makanan yang digunakan, kombinasi bahan makanan, bentuk dan potongan, ukuran, suhu dan tingkat kematangan yang kemudian digolongkan dalam kategori Sangat Suka (SS), Suka (S), Tidak Suka (TS), dan Sangat Tidak Suka (STS).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1 Standar Resep Modifikasi Lauk Hewani

Nama Masakan	
Mandu	Nila Katsu
Bahan Makanan dan Kuantitas	
- Daging sapi (350 g) - wortel (63 g) - tepung tapioka (30 g) - daun bawang (21 g) - bawang bombay (100 g)	- ikan nila (1800 g) - garam (150 g) - merica bubuk (15 g) - bawang putih (240 g) - kaldu ayam (150 g) - jeruk nipis (300 g)

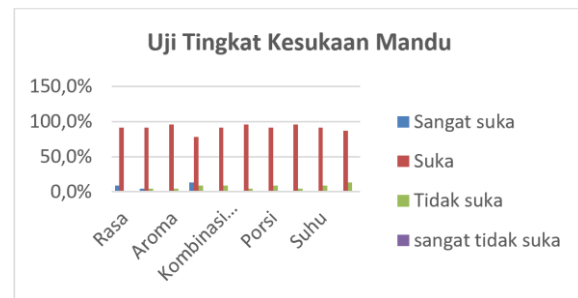
- garam (6 g) - minyak goreng (51 ml) - kulit pangsit (90 lbr/630 g) - air (100 ml) - merica bubuk (9 g) - saus tomat (100 g)	- terigu (600 g) - telur ayam (300 g) - tepung roti (600 g) - minyak goreng (150 ml)
Cara Memasak	
- Haluskan daging sapi dengan <i>chopper</i> - Cincang bawang bombay dan serut wortel - Campurkan semua bahan, aduk rata - Masukkan adonan dalam kulit pangsit lalu lipat ujungnya - Panaskan minyak pada teflon, masak adonan mandu setengah matang tambahkan sedikit air, masak hingga air habis (teknik <i>potsticker</i>)	- Fillet ikan nila, lalu lumuri dengan bawang putih dan beri perasan jeruk nipis - Taburi ikan dengan garam, merica dan kaldu ayam pada kedua sisi - Lumuri dengan tepung terigu, gulingkan dalam kocokan telur, lalu lumuri dengan tepung roti - Goreng dengan metode <i>deep frying</i>
Jumlah Porsi	
30 Porsi	30 Porsi
Standar Porsi	
62 g (2 mandu)	75 g
Waktu Pembuatan	
45 menit	40 menit
Nilai Gizi Per Porsi	
Energi: 72,8 kkal Protein: 3,8 g Lemak: 4,1 g Karbohidrat: 5,0 g	Energi: 149 kkal Protein: 7,9 g Lemak: 12 g Karbohidrat: 8,9 g
Harga Per Porsi	
Rp. 2.922	Rp. 2.584,45
Foto Produk per Porsi	
	

Tabel 2 Standar Resep Modifikasi Lauk Nabati

Nama Masakan	
Steak Tempe	Kembang Tahu Asam Manis
Bahan Makanan dan Kuantitas	
- tempe (600 g) - terigu (150 g)	- tahu (450g) - telur ayam (120 g)

• bawang putih (30 g) • merica bubuk (7,5 g) • margarin (150 g) • saus tomat (150 g) • saus tiram (120 g) • bawang bombay (60 g) • air (150 ml) • gula (22,5 g) • garam (30 g)	• wortel (90 g) • tepung tapioka (30 g) • seledri (60 g) • minyak goreng (60 ml) • kaldu ayam (30 g) • bawang putih (60 g) • bawang bombay (60 g) • garam (30 g) • gula pasir (30 g) • merica bubuk (30 g)
Cara Memasak	
• Haluskan bawang putih • Kukus tempe lalu lumatkan • Uleni tempe dengan bumbu lainnya lalu bentuk pipih • Panaskan margarin, panggang <i>steak</i> tempe hingga matang kecokelatan dan kering bagian luarnya Saus: • Iris bawang bombay dan cincang bawang putih • Panaskan margarin lalu tumis bawang hingga harum dan matang • Masukkan saus tomat, saus tiram, garam, gula, merica, aduk hingga mengental • Sajikan bersama <i>steak</i>	• Potong dadu wortel ukuran 2 cm • Hancurkan tahu, peras airnya • Iris tipis seledri • Campurkan tahu, telur, tepung, garam, seledri dan merica bubuk • Ambil adonan dan masukkan kedalam cetakan yang berbentuk bunga lalu kukus 30 menit • Cincang bawang putih dan bawang bombay lalu tumis dengan margarin • Tambahkan saus tomat, air, garam, gula pasir, merica bubuk, saus tiram, masak sampai mengental • Sajikan saus diatas kembang tahu
Jumlah Porsi	
30 Porsi	32 Porsi
Standar Porsi	
45 g	35 g
Waktu Pembuatan	
45 menit	40 menit
Nilai Gizi Per Porsi	
Energi: 99,24 kkal Protein: 4,50 g Lemak: 5,97 g Karbohidrat: 8,65 g	Energi: 48,1 kkal Protein: 2 g Lemak: 3,3 g Karbohidrat: 3,5 g
Harga Per Porsi	
Rp. 617.95	Rp. 962.98
Foto Produk per Porsi	
	

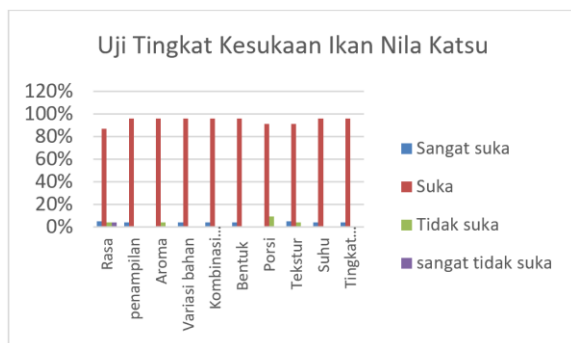
Hasil Uji Kesukaan Mandu (Lauk Hewani)



Gambar 1 Hasil Uji Kesukaan Mandu Berdasarkan Gambar 1 dapat diketahui bahwa cita rasa mandu dari segi rasa, 2 panelis (8,7%) sangat menyukai rasa mandu dan 21 panelis (91,30%) menyatakan menyukai rasanya. Dari segi penampilan 1 panelis (4,35%) sangat menyukai penampilan mandu, 21 panelis (91,30%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4,35%) menyatakan tidak suka. Segi aroma, 22 panelis (95,65%) sangat menyukai aroma mandu, dan 1 panelis (4,35%) menyatakan tidak menyukai aroma mandu. Segi variasi bahan 3 panelis (13,04%) sangat menyukai, 18 panelis (78,26%) menyatakan suka, dan 2 panelis (8,7%) menyatakan tidak suka. Segi kombinasi warna 21 panelis (91,30%) menyatakan suka dan 2 panelis (8,7%) menyatakan tidak suka. Dari segi bentuk, 22 panelis (95,65%) sangat menyukai bentuk mandu, dan 1 panelis (4,35%) menyatakan tidak menyukai bentuk mandu. Segi besar porsi, 21 panelis (91,30%) menyatakan suka dan 2 panelis (8,7%) menyatakan terlalu banyak porsi yang disajikan. Segi tekstur, 22 panelis (95,65%) sangat menyukai tekstur mandu, dan 1 panelis (4,35%) menyatakan tidak menyukai tekstur mandu karena terlalu keras. Ditinjau dari segi suhu, 21 panelis (91,30%) menyatakan suka dan 2 panelis (8,7%) menyatakan suhu yang disajikan terlalu dingin. Hal itu karena panelis mengonsumsi mandu tidak bersamaan

dengan panelis lainnya. Dari segi tingkat kematangan, 20 panelis (86,96%) menyukai tingkat kematangan mandu dan 3 panelis (13,04%) menyatakan tidak menyukai tingkat kematangan mandu. Berdasarkan wawancara dengan panelis, proses pengolahan mandu terlalu rumit sehingga belum dapat diterapkan di Instalasi Gizi RSUD Pringsewu. Hal ini berkaitan dengan jumlah tenaga pemasak di Instalasi Gizi RSUD Pringsewu masih terbatas jumlahnya.

Hasil Uji Kesukaan Ikan Nila Katsu (Lauk Hewani)

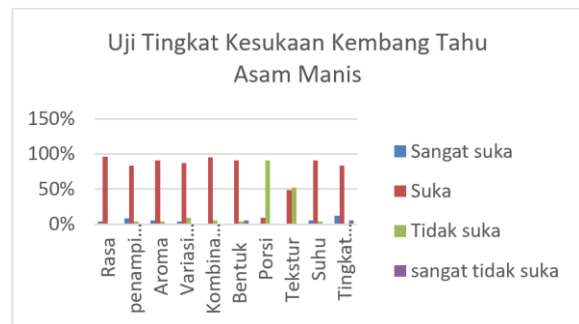


Gambar 2 Hasil Uji Kesukaan Kembang Tahu Asam Manis

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa cita rasa ikan nila katsu dari segi rasa, 1 panelis (4%) sangat menyukai rasa ikan nila katsu, 20 panelis (83%) menyatakan suka, 1 (4%) panelis menyatakan tidak suka dan 1 (4%) panelis menyatakan sangat tidak suka. Segi penampilan 1 panelis (4%) sangat menyukai penampilan ikan nila katsu dan 22 panelis (96%) menyatakan suka penampilan ikan nila katsu. Dari segi aroma, 22 panelis (96%) menyatakan suka aroma ikan nila katsu dan 1 panelis (4%) tidak menyukai aroma ikan nila katsu. Segi variasi bahan, 1 panelis (4%) sangat menyukai variasi bahan ikan nila katsu dan 22 panelis (96%) menyatakan suka variasi bahan yang digunakan untuk ikan nila katsu. Segi bentuk 1 panelis (4%) sangat menyukai bentuk ikan nila katsu dan 22 panelis (96%) menyatakan

suka bentuk ikan nila katsu. Segi porsi, 21 panelis (91%) menyatakan suka dan 2 panelis (9%) menyatakan tidak suka dengan porsi ikan nila katsu karena terlalu banyak. Segi tekstur, 1 panelis (4%) sangat menyukai tekstur ikan nila katsu, 21 panelis (91%) menyatakan suka, dan 1 (4%) panelis menyatakan tidak suka tekstur nila katsu. Ditinjau dari segi suhu, 1 panelis (4%) sangat menyukai suhu dari nila katsu yang disajikan dan 22 panelis (96%) menyatakan suka. Sedangkan dari segi tingkat kematangan, 1 panelis (4%) sangat menyukai tingkat kematangan dari nila katsu yang disajikan dan 22 panelis (96%) menyatakan suka.

Hasil Uji Kesukaan Kembang Tahu Asam Manis (Lauk Nabati)

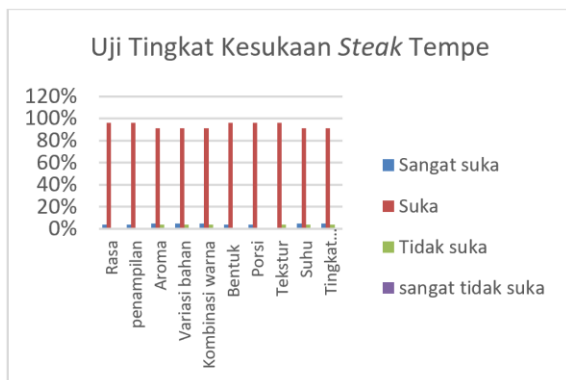


Gambar 3 Hasil Uji Kesukaan Kembang Tahu Asam Manis

Berdasarkan Gambar 3 dapat diketahui bahwa cita rasa mandu dari segi rasa, 1 panelis (4%) menyatakan sangat menyukai rasa kembang tahu asam manis dan 22 panelis (96%) menyukai rasa kembang tahu asam manis. Segi penampilan 2 panelis (8%) sangat menyukai, 20 panelis (83%) menyatakan suka, dan 1 (4%) panelis menyatakan tidak menyukai penampilan kembang tahu asam manis. Dari segi aroma, 1 panelis (4%) sangat menyukai, 21 panelis (91%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4%) tidak menyukai aroma kembang tahu asam manis. Segi variasi bahan 1 (4%) panelis sangat menyukai, 20 panelis (83%)

menyatakan suka, dan 1 (4%) panelis menyatakan tidak menyukai variasi bahan yang digunakan dalam pembuatan kembang tahu asam manis. Segi bentuk, 21 panelis (91%) menyatakan suka, 1 panelis (4%) tidak menyukai, dan 1 panelis (4%) sangat tidak menyukai bentuk kembang tahu asam manis. Ditinjau dari segi tekstur, 11 panelis (48%) menyatakan suka dengan tekstur kembang tahu asam manis dan 12 panelis (52%) tidak menyukai teksturnya. Segi suhu, 1 panelis (1%) sangat menyukai suhu kembang tahu asam manis, 21 panelis (91%) menyatakan suka dan 1 panelis (4%) tidak menyukai suhu kembang tahu asam manis. Ditinjau dari segi tingkat kematangan, 2 panelis (8%) sangat menyukai, 20 panelis (83%) menyatakan suka, dan 1 (4%) panelis menyatakan tidak menyukai tingkat kematangan kembang tahu asam manis.

Hasil Uji Kesukaan *Steak* Tempe Lauk Nabati)



Gambar 4 Hasil Uji Kesukaan *Steak* Tempe

Berdasarkan Gambar 4 dapat diketahui bahwa cita rasa *steak* tempe dari segi rasa, 1 panelis (4%) menyatakan sangat menyukai rasa *steak* tempe dan 22 panelis (96%) menyukai rasa *steak* tempe. Dari segi penampilan, 1 panelis (4%) menyatakan sangat menyukai penampilan *steak* tempe dan 22 panelis (96%) menyukai penampilan *steak* tempe. Segi aroma, 1 panelis (4%) sangat menyukai aroma *steak*, 21 panelis

(91%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4%) tidak menyukai aroma *steak* tempe. Segi variasi bahan, 1 panelis (4%) sangat menyukai, 21 panelis (91%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4%) tidak menyukai variasi bahan *steak* tempe. Segi kombinasi warna, 1 panelis (4%) sangat menyukai, 21 panelis (91%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4%) tidak menyukai kombinasi warna *steak* tempe. Ditinjau dari segi bentuk, 1 panelis (4%) menyatakan sangat menyukai bentuk *steak* tempe dan 22 panelis (96%) menyukai bentuk *steak* tempe. Segi porsi, 1 panelis (4%) menyatakan sangat menyukai porsi *steak* tempe dan 22 panelis (96%) menyukai porsi *steak* tempe. Segi tekstur, 22 panelis (96%) menyukai tekstur *steak* tempe dan 1 panelis (4%) menyatakan tidak menyukai tesktur *steak* tempe. Dari segi suhu, 1 panelis (4%) sangat menyukai suhu *steak*, 21 panelis (91%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4%) tidak menyukai suhu *steak* tempe. Sedangkan segi tingkat kematangan, 1 panelis (4%) sangat menyukai tingkat kematangan *steak*, 21 panelis (91%) menyatakan suka, dan 1 panelis (4%) tidak menyukai tingkat kematangan *steak* tempe yang disajikan.

Daya terima makanan adalah sejauh mana makanan yang disajikan diterima oleh konsumen sesuai dengan kebutuhannya, dan makanan tersebut habis dikonsumsi tanpa ada sisa (Guntur et al., 2022). Penampilan makanan mencakup bentuk, warna, tekstur, dan cara penyajiannya, sementara cita rasa mencakup rasa dan aroma makanan. Jika penampilan dan cita rasa makanan yang disajikan kurang baik, maka daya terima pasien terhadap makanan tersebut akan berkurang. Hal ini dapat mengakibatkan kurangnya asupan gizi pasien selama perawatan. Daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan juga dapat dilihat

dari jumlah sisa makanan yang ada.

Secara umum menu lauk hewani dan nabati yang telah dimodifikasi dapat diterima oleh panelis. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan selera makan. Warna pada makanan memainkan peran penting dalam penampilan, dan variasi warna yang alami dapat meningkatkan daya terima terhadap makanan. Penyajian makanan di atas piring yang ditata rapi, dengan perpaduan warna dan bentuk yang sesuai, dapat menambah daya tarik hidangan. Namun, porsi makanan yang terlalu banyak di piring dapat memengaruhi persepsi konsumen terhadap hidangan tersebut (Dhini et al., 2022). Makanan yang disajikan akan menjadi lebih menarik jika dibuat dalam bentuk tertentu.

Porsi makanan adalah jumlah atau volume makanan yang disajikan. Penentuan porsi untuk setiap pasien berbeda-beda, bergantung pada kebiasaan makan dan kebutuhan individu. Porsi makanan yang terlalu banyak atau terlalu sedikit dapat memengaruhi tampilan makanan, sehingga mengurangi daya tarik untuk menghabiskannya. Selain itu, suhu makanan juga berperan penting dalam menentukan cita rasa. Makanan yang disajikan terlalu dingin cenderung terasa hambar, sedangkan makanan yang terlalu panas dapat mengganggu saraf pengecap, sehingga sulit dinikmati (Sumardilah Dewi Sri, 2022).

Modifikasi menu dilakukan untuk meningkatkan cita rasa, penampilan, dan kelezatan masakan, sehingga hidangan menjadi lebih bervariasi dan dapat diterima dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

1. Adhiyati, R. (2018). Evaluation of Nutritional Services for the Inpatients at

- X Hospital Yogyakarta. *Jurnal Medicoeticolegal Dan Manajemen Rumah Sakit*, 7(1), 1–12. <https://doi.org/10.18196/jmmr.7151>
2. Dhini, D., Sugiyanto, S., & Jannah, N. (2022). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Diet Lunak terhadap Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien RS D. *Jurnal Surya Medika*, 8(2), 63–71. <https://doi.org/10.33084/jsm.v8i2.3735>
3. Diah, D. M., Rafisa, A., & Yani, A. (2016). Analisis Pelayanan Gizi Rumah Sakit Dengan Pendekatan Health Technology Assessment (Hta). *Jurnal Sistem Kesehatan*, 1(2), 97–105. <https://doi.org/10.24198/jsk.v1i2.10349>
4. Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 4(3), 198. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i3.2020.198-204>
5. Gomes, A., Saraiva, C., Esteves, A., & Gonçalves, C. (2020). Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal. *Sustainability (Switzerland)*, 12(15), 1–9. <https://doi.org/10.3390/su12156157>
6. Guntur, Saasa, Thamrin Datjing, Nirwana, La Ode Taalami, & La Ode Liaumin Azim. (2022). Gambaran Pelaksanaan Standar Pelayanan Minimal (SPM) Gizi Di BLUD Rumah Sakit Konawe Tahun 2022. *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna*, 1(3), 29–38. <https://doi.org/10.69677/avicenna.v1i3.24>
7. Mafazah, N. F., Arimba, Y., & Arfiani, E. P. (2022). Perbedaan Jumlah Sisa Makanan Lauk Nabati terhadap Modifikasi Resep pada Pasien Post Sectio Caesarea. *Pontianak Nutrition Journal*, 5(September), 245–250.

8. Mardianingsih, N., Utami, F. A., & Palupi, I. R. (2020). Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), 152. <https://doi.org/10.22146/ijcn.42425>
9. Mumpuni, E., & Saniyah, M. (2021). Analisis Food Waste Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Ghidza Media Jurnal*, 3(1), 202. <https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v3i1.3106>
10. Rachmawati, A. D., Anna, C., & Afifah, N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit The Patient Satisfaction with Foodservice and Food Presentation in Hospital. *Gorontalo Journal of Nutrition Dietetic*, 1(2), 37–49.
11. Rehena, Z. S. (2019). Faktor- Faktor yang Berhubungan dengan Penerimaan Makanan oleh Pasien di RSUD Dr. H. Ishak Umarella Provinsi Maluku. *Moluccas Health Journal*, 1(3), 11–17. <https://doi.org/10.54639/mhj.v1i3.255>
12. Rochmah, T. N. (2020). Improving Nutrition Services to Reduce Plate Waste in Patients Hospitalized Based on Theory of Constraint. *Amerta Nutrition*, 4(4), 335. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i4.2020.335-341>
13. Sari, D. P. (2019). Perbedaan Persepsi Citarasa, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Sebelum dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 4(1), 37–44. <https://doi.org/10.22236/argipa.v4i1.328>
14. Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(1), 72–77. <https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk>
15. Sumardilah Dewi Sri. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, 13(1), 101–109. <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>
16. Sunarya, I., & 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), 74. <https://doi.org/10.30602/pnj.v1i2.292>
17. Supartiningsih, S. (2017). Kualitas Pelayanan an Kepuasan Pasien Rumah Sakit: Kasus Pada Pasien Rawat Jalan. *Jurnal Medicoeticolegal Dan Manajemen Rumah Sakit* 10.18196/Jmmr.2016, 6(1), 9–15. <https://doi.org/10.18196/jmmr.6122>
18. Teka, M., Dihar, G., Dana, T., Asnake, G., Wakgari, N., Bonger, Z., & Daga, W. B. (2022). Satisfaction with regular hospital foodservices and associated factors among adult patients in Wolaita zone, Ethiopia: A facility-based cross-sectional study. *PLoS ONE*, 17(3 March), 1–12. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0264163>
19. Wardani, R. (2017). Analisa Kepuasan Pasien Ditinjau dari Mutu Pelayanan Kesehatan Setelah Terakreditasi Paripurna Versi Kars 2012. *Jurnal Wiyata Penelitian Sains Dan Kesehatan*, 4(1), 64–71.