



Hubungan Rasa dan Waktu Penyajian Makanan Serta Sisa Makanan Lunak pada Pasien RSUD Dr.R.Koesma Tuban

Miranda Febbin Ariefah¹, Dwi Kurnia Purnama Sari^{2*}

^{1,2*}Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama, Tuban, Indonesia

Email: ¹mirandafebbinariaiefah@gmail.com, ^{2*}dwikurnia@stikesnu.com

Abstract

The purpose of this study was to determine the relationship between taste and time of food serving with food waste in patients at RSUD. R. Koesma Tuban. Leftover food is often considered an indicator of patient dissatisfaction with the quality of the food provided. However, this study attempts to see further whether there is a significant relationship between these variables. A quantitative approach was used with a survey method and observation of a number of patients who received soft food. A questionnaire was used to measure the level of satisfaction with the taste and timeliness of food serving, while direct observation was carried out to record the leftover food. The sample of this study was 133 people and was conducted in June 2024 at RSUD dr. R. Koesma Tuban. The results of the Spearman correlation test showed a value of $\rho = 0.374$, which means there is no significant relationship between the taste of food and leftover food. The results of the Spearman correlation test showed a value of $\rho = 0.634$. This means that there is no significant relationship between the timeliness of food delivery and leftover food. Although most patients were satisfied with the taste and time of delivery, this did not consistently affect the amount of food left over. In conclusion, other factors besides taste and timeliness of provision may play a more important role in determining food waste at RSUD dr. R. Koesma Tuban, therefore further research is needed to identify these factors.

Keywords: Taste, Timeliness of Serving, Leftovers.

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan rasa dan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan pada pasien RSUD. R. Koesma Tuban. Sisa makanan yang tertinggal sering kali dianggap sebagai indikator ketidakpuasan pasien terhadap kualitas makanan yang diberikan. Namun, penelitian ini berupaya untuk melihat lebih jauh apakah ada hubungan yang signifikan antara variabel-variabel tersebut. Pendekatan kuantitatif digunakan dengan metode survei dan observasi terhadap sejumlah pasien yang menerima makanan lunak. Kuesioner digunakan untuk mengukur tingkat kepuasan terhadap cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan, sementara observasi langsung dilakukan untuk mencatat sisa makanan yang ditinggalkan. Sampel penelitian ini adalah sebanyak 133 orang dan dilakukan pada bulan Juni 2024 di RSUD dr. R.

Koesma Tuban. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan nilai $\rho = 0,374$ yang berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan nilai $\rho = 0,634$. Artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu pengantaran makanan dengan sisa makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara rasa atau ketepatan waktu pemberian makanan dengan makanan lunak yang ditinggalkan pasien. Meskipun sebagian besar pasien puas dengan rasa dan waktu pemberian, hal ini tidak secara konsisten mempengaruhi jumlah makanan yang tersisa. Kesimpulannya, faktor lain selain rasa dan ketepatan waktu penyediaan mungkin memainkan peran yang lebih penting dalam menentukan limbah makanan di RSUD dr. R. Koesma Tuban, oleh karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi faktor-faktor tersebut.

Kata Kunci: Cita Rasa, Ketepatan Waktu Penyajian, Sisa Makanan.

PENDAHULUAN

Makanan lunak merupakan salah satu jenis makanan rumah sakit. Makanan lunak merupakan makanan yang lebih mudah dikunyah, ditelan, dan dicerna dibandingkan makanan biasa. Makanan ini mengandung banyak nutrisi jika pasien mampu mengonsumsinya. Tergantung pada jenis penyakitnya, pasien mungkin dapat beralih ke pola makan hambar atau beralih dari pola makan hambar ke pola makan biasa (Almatsier, 2004).

Adanya sisa makanan membuat pasien tidak mendapatkan nutrisi yang cukup dan mengakibatkan banyak biaya dan kerugian yang terbuang. Limbah makanan dikatakan tinggi bila seseorang meninggalkan sisa makanan lebih dari 20% (Departemen Kesehatan, 2013). Berdasarkan penelitian Salman (2020) dari RSUD Banjarmasin, rata-rata pasien lebih banyak mengonsumsi lauk nabati (55,6%), lauk hewani, dan lauk buah (51,1%). Menurut sebuah penelitian (Fadilla et al., 2020), sisa makanan dari pasien rawat inap paling banyak terdapat pada lauk nabati (30,7%) dan paling sedikit pada lauk hewani (21,8%), sedangkan makanan utuh dan makanan pasien tidak terpengaruh. Jumlah tertinggi terjadi pada makan sore (38%). Di RS Jamulsari Surabaya, rata-rata angka sisa makanan pada tahun 2019 adalah sekitar 25,1%, dengan angka sisa makanan tertinggi adalah nasi (31,7%) dan angka terendah adalah lauk nabati (16,6%). Begitu pula dengan hasil survei RS Permata Marang tahun 2019 yang menunjukkan angka food waste sebesar 39,4%. Artinya limbah makanan pasien di ketiga rumah sakit tersebut masih melebihi standar limbah makanan rumah sakit yang ditetapkan oleh Keputusan Menteri Kesehatan (2013).

Pasien rawat inap mungkin mengalami penurunan nafsu makan yang signifikan karena stres, kecemasan, atau rasa tidak nyaman berada di lingkungan rumah sakit. Faktor-faktor ini dapat mengesampingkan pengaruh cita rasa makanan yang disajikan. Banyak obat yang diberikan selama rawat inap, seperti kemoterapi atau antibiotik tertentu, dapat menyebabkan mual, hilangnya nafsu makan, atau perubahan persepsi rasa, yang pada akhirnya lebih memengaruhi konsumsi makanan dari pada faktor makanan itu sendiri. Meskipun peningkatan cita rasa makanan dapat memberikan dampak positif, hasilnya tidak selalu berbanding lurus dengan pengurangan sisa makanan. Dalam konteks rumah sakit, prioritas utama harus diberikan pada pemenuhan kebutuhan gizi pasien sesuai dengan kondisi medis mereka. Menurut penelitian (Dewi and Djokosujono, 2022) mengatakan bahwa selera makan ada hubungan bermakna antara selera makan dengan terjadinya sisa makanan lunak, yaitu pada sisa makanan

pokok dan lauk nabati. Hal ini disebabkan karena makanan pokok (tim/bubur) mempunyai konsistensi yang lebih encer dengan tekstur yang lembek dan lauk nabati yang diberikan di rumah sakit berbeda dengan kebiasaan makan di rumah (nasi). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan cita rasa dan ketepatan waktu penyajian makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD dr. R. Koesma Tuban.

METODE

Jenis penelitian ini termasuk dalam penelitian analitik. Penelitian ini menggunakan desain korelasional dengan pendekatan temporal cross-sectional. Para peneliti menggunakan desain cross-sectional untuk menyelidiki faktor-faktor yang berhubungan dengan masalah kesehatan sekaligus meningkatkan efisiensi waktu. Penelitian ini dilakukan oleh RSUD Dr.R. Koesma Tuban diperkirakan akan rilis pada Juni 2024. Populasi penelitian terdiri dari pasien rawat inap berusia 15 hingga 50 tahun ke atas yang mengonsumsi makanan lunak. Sampel penelitian ini berjumlah 133 responden dengan menggunakan teknik random sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan distribusi dokumen. Uji Spearman digunakan untuk analisis data dengan tingkat signifikansi $p\text{-value} > 0,05$. Temuannya dijelaskan dalam bentuk tabel dan naratif.

HASIL

Karakteristik

Tabel 1. Distribusi karakteristik responden berdasarkan umur

No	Umur (tahun)	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	19-45	45	33,8
2.	>45	88	66,2
Total		133	100

Tabel 1, dari total 133 responden, mayoritas berada dalam kategori usia lansia (>45 tahun), dengan persentase sebesar 66,2% atau 88 orang. Sementara responden dalam kategori usia dewasa (19-45 tahun) adalah yang sedikit, dengan persentase 33,8% atau 45 orang.

Tabel 2. Distribusi karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin

No	Jenis Kelamin	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Laki-laki	66	49,6
2.	Perempuan	67	50,4
Total		133	100

Tabel 2 di atas, terlihat bahwa persentase responden perempuan sebagian besar, yaitu 50,4% (67 orang), sedangkan responden laki-laki mencapai 49,4% (66 orang).

Tabel 3. Distribusi karakteristik responden berdasarkan kelas perawatan

No	Kelas perawatan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Kelas I	15	11,3
2.	Kelas II	54	40,6
3.	Kelas III	64	48,1
Total		133	100

Tabel 3, terlihat bahwa jumlah responden dari kelas 3 adalah yang tertinggi, mencapai 48,1% dari total responden, yang setara dengan 64 orang. Diikuti oleh kelas 2 yaitu 40,6% dari total responden, atau sekitar 54 orang. Sedangkan kelas 1 memiliki jumlah responden terendah, yakni 11,3% dari total responden, yang berarti sekitar 15 orang.

Tabel 4. Distribusi karakteristik responden berdasarkan bangsal perawatan

No	Bangsal Perawatan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Penyakit paru	55	41,4
2.	Penyakit dalam	78	58,6
Total		133	100

Berdasarkan tabel 4 diatas, terlihat bahwa persentase responden dari bangsal penyakit dalam lebih banyak, yaitu 58,6% (78 orang). Sementara itu di bangsal penyakit paru mencapai 41,4% (55 orang).

Analisis Univariat

Tabel 5. Distribusi Penilaian Cita Rasa Makanan di RSUD dr. R Koesma Tuban

No	Cita Rasa	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Kurang Enak	0	0
2.	Cukup Enak	0	0
3.	Enak	133	100
Total		133	100

Dari tabel 5 diatas terlihat bahwa sebanyak 133 responden (100%) menunjukkan penerimaan yang baik terhadap rasa makanan. Hal ini menunjukkan penerimaan yang baik oleh sebagian besar responden.

Tabel 6 Distribusi Penilaian Ketepatan Waktu Penyajian Makanan di RSUD dr. R Koesma Tuban

No	Ketepatan Waktu Penyajian	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Tepat	126	94,7
2.	Tidak tepat	7	5,3
Total		133	100

Dari tabel 6 diatas terlihat bahwa sebagian besar (>90%) responden yaitu 126 atau (94%) menerima makanan tepat waktu. Selain itu, terdapat 7 responden atau (5,3%) yang melakukan tindakan jika tidak menerima makanan tepat waktu.

Tabel 7. Distribusi Penilaian Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD dr. R. Koesma Tuban

No	Sisa Makanan	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Sedikit	70	52,6
2.	Banyak	63	47,4
Total		133	100

Tabel 7 di atas, dapat diamati bahwa sebagian besar responden memiliki sedikit sisa makanan, dengan jumlah mencapai 70 orang atau sekitar (52,6%) dari total responden. Sementara itu jumlah responden yang memiliki sisa makanan yang banyak tercatat sebanyak 63 orang atau sekitar (47,4%) dari keseluruhan sampel yang diambil.

Analisis Bivariat

Tabel 8. Hubungan Cita Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan

No	Cita Rasa Makanan	Sisa Makanan				Total	
		Sedikit		Banyak			
		n	%	n	%	n	%
1.	Enak	70	52,6	63	47,4	133	100
2.	Cukup Enak	0	100	0	100	0	100
3.	Tidak Enak	0	100	0	100	0	100
Total		70	52,6	63	47,4	133	100

Tabel 8 menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Secara keseluruhan, 133 responden (100%) menyatakan makanannya terasa enak, sebaran sisa makanan rendah (52,6%), dan responden banyak meninggalkan sisa makanan (47,4%).

Tabel 9. Hubungan Antara Ketepatan Waktu Pengantaran Makanan dengan Makanan yang tidak dimakan

No	Waktu	Yang Tidak Dimakan				Total	
		Sedikit		Banyak			
		n	%	n	%	n	%
1.	Tepat	67	53,2	59	46,8	126	100
2.	Tidak Tepat	3	42,9	4	57,1	7	100
Total		70	52,6	63	47,4	133	100

Tabel 9 waktu penyajian makanan kategori tepat dengan sisa makanan lunak yang termasuk kategori sedikit yaitu 67 responden (53,2%), sedangkan sisa makanan lunak dengan kategori banyak yaitu 59 responden (46,8%). Waktu penyajian makanan kategori tidak tepat dengan sisa makanan lunak yang termasuk kategori sedikit yaitu 3 responden (42,9%), sedangkan sisa makanan lunak dengan kategori banyak yaitu 4 orang (57,1%).

PEMBAHASAN

Mengidentifikasi Cita Rasa Makanan Pada Pasien di RSUD dr. R. Koesma

Berdasarkan Tabel 5 terlihat bahwa seluruh responden yaitu 133 (100%) mempunyai penerimaan makanan yang baik. Penilaian rasa makanan ini didasarkan pada lima aspek yang dimasukkan dalam kuesioner: aroma, bumbu, tekstur, kematangan, dan suhu. Formulir evaluasi menunjukkan nilai rata-rata yang tinggi untuk sebagian besar item rasa. Hal ini menunjukkan bahwa pasien menilai rasa makanan yang disajikan di rumah sakit enak. Rasa makanan merupakan aspek penting dalam penerimaan makanan (Widyastuti dan Pramono, 2014). Menurut Nababan (2020), mempelajari kesesuaian antara rasa makanan dengan kesukaan pasien merupakan topik yang sangat penting. Karena rasa makanan adalah motivator utama orang yang senang makan, kritikus yang menganggap makanan terasa tidak enak akan berpaling dari beberapa makanan.

Peneliti berpendapat bahwa pada penilaian cita rasa makanan berdasarkan seluruh aspek makanan di RSUD dr. R. Koesma Tuban sudah dinilai enak oleh seluruh responden karena makanan rumah sakit telah memperhatikan cara memasak makanan dengan teknik yang sudah sesuai.

Mengidentifikasi Waktu Makanan pada Pasien di RSUD dr. R. Koesma

Diperkirakan pola makan 90% tepat waktu sesuai jadwal yang telah ditetapkan (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2008). Program penyaluran di RSUD dr. R. Koesma Tuban sarapan pagi pukul 05. 30, makan siang pukul 11. 30 dan sore pukul 17. 00. Berdasarkan Tabel 6 sebagian besar responden menerima makanan tepat waktu sesuai jadwal yaitu sebanyak 126 orang (94,7%). Sedangkan 7 orang (3,5 persen) mendapatkan makanannya tanpa adanya daftar tetap. Perbedaan waktu penerimaan makanan pasien disebabkan adanya perbedaan jarak antara kantin/dapur kecil dengan ruang pasien. Menurut Moses (1992) lambatnya proses makan mempengaruhi nafsu makan, sehingga mengolah makanan dengan benar akan meningkatkan nafsu makan pasien sehingga dapat mengambil makanan dengan baik.

Menganalisis Hubungan Rasa Dengan Sisa Makanan di RSUD dr. R. Koesma Tuban

Hasil penelitian ini secara statistik menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan lunak yang ditunjukkan dengan nilai p sebesar 0,374. Hasil dengan koefisien korelasi sebesar 0,078 menunjukkan kategori sangat rendah yang menunjukkan bahwa semakin baik rasa makanan yang diberikan maka semakin sedikit makanan yang terlewatkan oleh pasien.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Ni Komang (2018) yang memperoleh hasil sebesar 89,5% dengan kategori baik. Sedangkan rata-rata persentase sisa makanan secara umum sebesar 18,4%, artinya tidak ada hubungan antara rasa dan sisa makanan pada pasien rawat inap RS TK II Udayana Denpasar. Menurut Wirasamadi (2015), kemampuan makan seorang pasien dipengaruhi oleh penyakit yang dideritanya. Selain itu, semakin lama pengobatan berlangsung, nafsu makan pasien semakin terganggu. Penyakit ini menyebabkan hilangnya nafsu makan, gangguan pencernaan, dan kesulitan menelan, sehingga tidak mungkin untuk memakan makanan yang diberikan, betapapun lezatnya makanan tersebut. Oleh karena itu, meskipun rasa makanan penting untuk dipertimbangkan, perhatian yang lebih besar juga harus diberikan pada aspek lain yang berkontribusi terhadap kesehatan pasien secara keseluruhan, seperti: Kualitas diet dan kesesuaian diet dengan kondisi pasien.

Menganalisis Hubungan Ketepatan Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan di RSUD dr. R. Koesma

Hasil penelitian ini secara statistik menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara waktu penyajian makanan dengan sisa makanan lunak yang ditunjukkan oleh nilai p -value sebesar 0,634. Hasil *correlation coefisien* menunjukkan kategori sangat lemah yang menunjukkan bahwa semakin tepat waktu penyajian makanan maka semakin sedikit sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien. Meskipun penyajian makanan tepat waktu dapat meningkatkan peluang makanan dikonsumsi saat masih dalam kondisi optimal, banyak faktor lain yang lebih dominan dalam menentukan seberapa banyak makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Kondisi kesehatan pasien dan nafsu makan yang menurun sering kali menjadi faktor yang lebih signifikan dibandingkan ketepatan waktu penyajian. Sehingga, meskipun penyajian tepat waktu adalah aspek penting dari pelayanan, dampaknya terhadap pengurangan sisa makanan tidak selalu terlihat secara jelas.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diambil kesimpulan sebagai berikut: Cita rasa pada sajian makanan di rumah sakit memiliki tingkat daya terima terkait rasa makanan baik dengan jumlah 133 orang atau sekitar 100%. Ketepatan waktu makan di RSUD dr.R. Koesma Tuban, sebagian besar (>90%) responden menerima makanan tepat waktu, 126 orang (94%), dan 7 orang (5,3%) tidak menerima makanan tepat waktu. Pada kasus sisa makanan lunak, jumlah penderitanya mencapai kurang lebih 70 (52,6%) dari total responden. Sedangkan yang menjawab banyak membuang makanan sebanyak 63 orang atau sekitar 47,4% dari total sampel. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan nilai $\rho = 0,374$ yang berarti tidak ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan nilai $\rho = 0,634$. Artinya tidak ada hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu pengantaran makanan dengan sisa makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kepala Fasilitas Gizi RSUD Tuban yang telah mengizinkan peneliti melakukan penelitian di ruang pasien RSUD Tuban. Serta responden yang bersedia diwawancarai dan dosen pembimbing yang membantu peneliti menyelesaikan tugas akhir ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, Yudhi. (2021). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (MSPMI) RSUP Persahabatan..https://kupdf.com/download/manajemen-sistem-penyelenggaraan-makanan-institusi-mspmi-rsup-persahabatan_58a691906454a7b373b1e8f0_pdf.
- Afifah, C. A. N. (2022). *"Buku Ajar Gizi Dalam Daur Kehidupan"*. Sleman: Deepublish.
- Amalia, S. E. (2020). "Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik"*Journal of Health Science and Prevention*, 4(1), pp. 50–57. doi: 10.29080/jhsp.v4i1.331.
- Andis Triyanto. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Umum RSUD Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Widya Praja*. Vol 2. Issue 1.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Bakri, B. (2018). *"Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi"*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(2017). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Gizi Masyarakat.
- Dewi, M.K., Djokosujono, K., (2022). Analisis Sisa Makanan Dan Biaya Sisa Makanan Lunak Makan Malam Pasien Kelas III Di Rsupn Dr. Cipto Mangunkusumo. *J. Gizi Dan Pangan Soedirman*. Vol 6. Issue 1.

- Dwi Sulistiawati, Tuti D, Ellyani Abadi. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*. Vol 2. Issue 1.
- Fadilla, C., Rachmah, Q., Juwariyah, J., (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutr*. 4, 3.
- Febianti, Dini, dkk. (2015). Perbedaan Penilaian Cita Rasa dan Sisa Hidangan Sayuran Berdasarkan Perkembangan Resep pada Pasien Kelas III dengan Diet Biasa di Rumah Sakit Umum Daerah Semarang (*Tesis*). Semarang
- Fitriani F. (2015). Hubungan Faktor Eksternal dan Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Dewasa di Rumah Sakit TNI AU dr M Salamun Bandung Tahun 2015. *Karya Tulis Ilmiah : Jurusan Gizi*.
- Jessri M, Mirmiran P, Jessri M, Johns N, Rashidkhani B, Amiri P, et al. (2011). A Qualitative Difference. Patients' Views of Hospital Food Service in Iran. *Appetite*. 57 (2): 530–3.
- Kartini RF, Primadona S. (2018). Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Jurnal Amerta Nutrition*. Universitas Surabaya, 2, 3.
- Moehyi, S. (2004). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatar. Jakarta
- Ni Komang Desi Dina Purwita, Desak Putu Sukraniti, Ida Ayu Eka Padmiari. (2018). *Hubungan Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit TK II Udayana Denpasar*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Pritasari. (2017). *"Gizi Dalam Daur Kehidupan"*. Edisi Pertama. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Rimporok, M., Widyaningrum, K., Satrijawati, T., (2019). Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019, vol 3, no 3. *CMHK Health Journal*
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., Abadi, E., n.d. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari, vol 2, no 1. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*. Stikes Karya Kesehatan.
- 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 Prev. Med. Arch*. vol 3. no 1.