

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., Renita, A., & Sari, D. P. (2025). *Metode penilaian konsumsi pangan individu dan kelompok*. Jakarta: EGC.
- Almasi, H., Ghorbanpour, M., & Jahanbakhsh, S. (2021). Food storage and safety management in institutional food services. *Journal of Food Safety*, 41(2), e12873. <https://doi.org/10.1111/jfs.12873>
- Andriyani, R. (2023). Faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien rawat inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(2), 85–93.
- Baker, S. (2011). Hospital food service and patient satisfaction. *Nutrition & Dietetics*, 68(3), 191–198. <https://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2011.01545.x>
- Budiman, E., Sari, M., & Prasetyo, A. (2022). *Manajemen penyelenggaraan makanan institusi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Budiningsari, R. D., Widyastuti, N., & Handayani, D. (2023). Validitas metode visual Comstock dalam penilaian sisa makanan pasien rawat inap. *Media Gizi Indonesia*, 18(1), 45–52. <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i1.2023.45-52>
- Chalier, P., Gastaldi, E., & Gontard, N. (2019). Food storage and shelf-life management. *Food Quality and Safety*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyy026>
- Dewi, I. A. (2023). Hubungan suhu dan ketepatan waktu distribusi dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Buleleng. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(2), 101–109.
- Dewi, S., Rahmawati, R., & Lestari, P. (2021). Analisis sisa makanan pasien rawat inap sebagai indikator mutu pelayanan gizi rumah sakit. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 4(1), 33–40.

- Djamaluddin, M. (2005). Konsumsi makanan pasien rawat inap berdasarkan jenis kelamin. *Media Gizi Pangan*, 2(1), 14–20.
- Firmansyah, A. (2021). Sistem pengadaan dan pengelolaan bahan makanan di rumah sakit. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 9(2), 123–130. <https://doi.org/10.20473/jaki.v9i2.2021.123-130>
- Hakim, L., & Pramintarto, Y. (2021). Dampak sisa makanan terhadap status gizi dan lama rawat inap pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(3), 145–153. <https://doi.org/10.22146/ijcn.2021.145>
- Hardiyanti, N. (2025). *Gizi klinik dan penyelenggaraan makanan rumah sakit*. Bandung: Alfabeta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Standar penyelenggaraan pelayanan gizi rumah sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Standar pelayanan minimal rumah sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khalisah, N., & Meganingrum, A. (2023). Ketepatan waktu pemberian makan dan hubungannya dengan sisa makanan pasien rawat inap. *Jurnal Gizi Rumah Sakit*, 11(1), 22–30.
- Kiss, N., Keller, H., & Ferguson, M. (2021). Nutrition care in hospitals: The role of food intake monitoring. *Clinical Nutrition*, 40(1), 28–35. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2020.04.014>
- Maulina, R. (2024). *Manajemen pelayanan gizi institusi kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.

- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga*. Jakarta: Bhratara.
- Muliawardani, D. (2016). Manajemen pelayanan gizi rumah sakit dalam pendistribusian makanan pasien. *Jurnal Administrasi Rumah Sakit*, 4(2), 112–120.
- Nafi’a, R. (2021). Pengaruh kualitas pelayanan pramusaji terhadap kepuasan pasien rawat inap. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 24(2), 87–95.
- Navarro, D. A., Boaz, M., Krause, I., Elis, A., Chernov, K., Giabra, M., Levy, S., & Gibofsky, A. (2013). Improved meal presentation increases food intake and decreases plate waste in hospitalized patients. *Clinical Nutrition*, 32(6), 971–976. ,
- Nizar, M. (2012). Evaluasi ketepatan waktu penyajian makanan pasien rawat inap di RSUD Achmad Muchtar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 33–40.
- Nugroho, A., & Muliani, E. (2022). Faktor internal dan eksternal yang memengaruhi sisa makanan pasien rawat inap. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 10(2), 79–87.
- Nurilhida. (2024). Hubungan penyajian makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Wakatobi. *Jurnal Gizi Terapan*, 8(1), 55–63.
- Paramita, D., & Kusuma, H. (2020). Suhu penyajian makanan dan hubungannya dengan sisa makanan pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(2), 92–100.
- Permatasari, R. (2021). Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 98–105.
- Prastuti, N. (2014). *Manajemen pelayanan gizi rumah sakit*. Yogyakarta: Andi.
- Puruha, R., Lestari, D., & Sihombing, R. (2020). Gambaran sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit Indonesia. *Jurnal Gizi Nasional*, 14(1), 21–29.

- Ronitawati, P., Haerani, R. S., & Khomsan, A. (2023). Optimalisasi suhu penyajian makanan terhadap daya terima dan sisa makanan pasien rawat inap. *Media Gizi Indonesia*, 18(2), 10–118. <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i2.2023.110-118> 1
- Saputri, N., Rahmawati, E., & Widodo, S. (2023). Sisa makanan pasien rawat inap sebagai indikator mutu pelayanan gizi rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 19(3), 201–209.
- Septindari, R. (2022). Faktor sensorik makanan dan pengaruhnya terhadap nafsu makan pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 18(1), 40–48.
- Sulistiyani, E. (2024). Usia lanjut dan daya terima makanan pasien rawat inap. *Jurnal Geriatri Indonesia*, 6(1), 12–20.
- Triyanto, A. (2022). Ketepatan waktu pemberian makan sebagai indikator mutu pelayanan gizi rumah sakit. *Jurnal Administrasi Rumah Sakit*, 9(1), 55–63.
- Wirama, I. G. (2021). Cita rasa dan penerimaan makanan pada pelayanan gizi rumah sakit. *Jurnal Hospitality dan Gizi*, 5(2), 88–96.
- Yasmari. (2024). Perbedaan sisa makanan berdasarkan jenis kelamin pasien rawat inap. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 12(1), 1–9.