

**HUBUNGAN MUTU PELAYANAN GIZI DENGAN KEPUASAN PASIEN DI
RUANGAN SEROJA UPTD RSUD ASIH HUSADA LANGENSARI TAHUN 2024**

Desi Franantika Sulaemasari, Enung Nur'aisah

Universitas Islam Al-Ihya Kuningan

desi.franantika@gmail.com, enungnuraisah.unisakng@gmail.com

Abstrak

Indikator utama untuk mengetahui mutu pelayanan rumah sakit adalah kepuasan pasien. Berdasarkan Penilaian Standar Pelayanan Minimal (SPM) pada triwulan keempat tahun 2023 diperoleh hasil bahwa sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien masih >20% yaitu rata-rata 31,1% dan belum memenuhi target yang diharapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan mutu pelayanan gizi dengan kepuasan pasien di ruangan Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian sebanyak 70 responden dengan sampel 60 responden. Teknik pengambilan sampel secara *non probability sampling* dengan metode *purposive sampling*. Hasil penelitian ini adalah sampel yang menilai mutu pelayanan kurang baik dan kurang puas sebanyak 72,7% dengan jumlah 8 sampel, sedangkan mutu pelayanan baik dan puas sebanyak 18,4% dengan jumlah 9 sampel. Berdasarkan uji korelasi *chi square* diperoleh nilai sig 0,677, nilai sig ini lebih besar dari $\alpha=0,05$ menunjukkan tidak ada hubungan mutu pelayanan gizi dengan kepuasan pasien di ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024 dengan keeratan korelasi sangat lemah ($r=0,100$). Sebaiknya rumah sakit lebih meningkatkan kualitas pelayanan terutama bagian gizi agar tercapai pelayanan prima yang maksimal serta mempertahankan tingkat kepuasan yang sudah dirasakan pasien pada pelayanan gizi di rumah sakit.

Kata Kunci : Mutu Pelayanan, Sisa Makanan, Kepuasan Pasien

Abstract

Based on the Minimum Service Standards (SPM) Assesment in the fourth quarter of 2023, the result showed that plate waste that was not finished by patient was still an average of 31,3%. This research aim is to know correlation of service quality to patient satisfaction in inpatient unit Seroja at UPTD RSUD Asih Husada Langensari 2024. This research type is quantitative with approach of Cross Sectional. Population research counted 70 responders with sampel 60 responders. Technique intake of sampel is non probability sampling with method of purposive sampling. Result of this reseach is sampels which assessing less quality of service and less satisfied counted 72,7% with amount 8 sampels, while quality of service of goodness and satisfy counted 18,4% with amount 9 sampels. Based to correlation test of chi square obtained by value of sig 0,677, sig value bigger than $\alpha=0,05$ showing there's no correlation which is significant between service quality to patient satisfaction in inpatient unit Seroja at UPTD RSUD Asih Husada Langensari 2024 with correlation very weak ($r=0,100$). Hospitals should further improve the quality of services, in order to achieve maximum excellent service and maintain the level of satisfaction that patients feel with nutrition services.

Keyword : Service Quality, Plate Waste, Patient Satisfaction

doi: <https://doi.org/10.70476/jfkes.v5i1.001>

Pendahuluan

Mutu pelayanan kesehatan adalah dengan kesempurnaan pelayanan kesehatan yang sesuai dengan standar profesi dan standar pelayanan dengan menggunakan potensi sumber daya yang tersedia di rumah sakit atau puskesmas secara wajar, efisien dan efektif serta diberikan secara aman dan memuaskan sesuai norma, etika, hukum dan sosial budaya dengan memperhatikan keterbatasan dan kemampuan pemerintah serta masyarakat konsumen (Sudirman dkk, 2023).

Untuk mengukur tercapai atau tidaknya standar yang telah ditetapkan maka dipergunakan indikator, yaitu ukuran kepatuhan terhadap standar yang telah ditetapkan. Semakin sesuai suatu yang

diukur dengan indikator, semakin sesuai keadaan dengan standar yang telah ditetapkan (Sudirman dkk, 2023). Dalam Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit, ditetapkan bahwa indikator Standar Pelayanan Gizi meliputi: 1). Ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien (100%), 2). Sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien ($\leq 20\%$) dan 3). Tidak ada kesalahan pemberian diet (100%) (Pedoman Gizi Rumah Sakit, 2013).

UPTD RSUD Asih Husada Langensari sudah mulai mengembangkan kepuasan konsumen dengan indikator mutu. Berdasarkan Penilaian Standar Pelayanan Minimal (SPM) pada triwulan keempat tahun 2023 diperoleh hasil bahwa ketepatan waktu pemberian makanan kepada pasien sudah 100%, kemudian indikator tidak ada kesalahan pemberian diet sudah 100%, sedangkan sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien masih $>20\%$ yaitu rata-rata 31,1%. Hal ini mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang hubungan mutu pelayanan gizi ditinjau dari sisa makan pasien dengan kepuasan pasien di ruangan Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian analitik melalui pendekatan kuantitatif dengan desain *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah pasien yang telah mendapatkan pelayanan kesehatan di Ruang Seroja. Jumlah angka rata-rata kunjungan rawat inap ruang Seroja pada triwulan 4 tahun 2023 yaitu 70 orang. Teknik penentuan sampel menggunakan metode *non probability sampling* dengan *subteknik purposive sampling* dan diperoleh jumlah sampel sebanyak 60 pasien rawat inap dalam.

Penelitian ini dilakukan di UPTD RSUD Asih Husada Langensari yang beralamat di Jl. Pahlawan No. 25, Kecamatan Langensari Kota Banjar. Penelitian ini akan dilakukan pada bulan April sampai dengan bulan Juni 2024.

Variabel dalam penelitian ini adalah mutu pelayanan gizi yang digambarkan dari sisa makanan serta variabel kepuasan pasien. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer berupa pendataan langsung kepada responden dengan teknik wawancara menggunakan lembar kuesioner yang meliputi mutu pelayanan dan kepuasan pasien serta data sisa makanan pasien di lembar *visual comstock*. Data sekunder merupakan data jumlah pasien rawat inap dan data rekam medis di UPTD RSUD Asih Husada Langensari. Instrumen dibuat dalam bentuk penilaian dengan skala pengukuran jenis skala ratio dan likert. Skala ratio digunakan untuk menilai sisa makanan dari aspek mutu pelayanan. Dalam penelitian ini menggunakan 4 skala yaitu 4 tidak ada sisa makanan, 3 sisa makanan $\frac{1}{4}$ porsi, 2 sisa makanan $\frac{1}{2}$ porsi, 1 sisa makanan $\frac{3}{4}$ porsi dan 0 makanan utuh atau tidak dimakan. Skala likert digunakan untuk menilai kepuasan pasien. Dalam penelitian ini menggunakan 5 skala yakni 5 sangat puas, 4 puas, 3 kurang puas, 2 tidak puas dan 1 sangat tidak puas. Teknik analisis terkait karakteristik sampel, mutu pelayanan dan kepuasan pasien dilakukan dengan cara analisis univariat. Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan mutu pelayanan terhadap kepuasan pasien. Analisis data menggunakan Microsoft Excel dan SPSS 25.0 dengan uji *Chi Square*.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui persentase tertinggi pada jenis kelamin perempuan sebesar 61,7% dengan jumlah 37 sampel. Selain itu, juga dapat diketahui persentase jenis kelamin terendah jenis kelamin laki-laki sebesar 38,3% dengan jumlah 23 sampel.

Tabel 1 Karakteristik Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024

No	Jenis Kelamin	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Laki-laki	23	38,3
2	Perempuan	37	61,7

Jenis kelamin dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Hal ini terjadi karena ada perbedaan energi antara laki-laki dan perempuan yaitu kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori laki-laki. AKG (Angka Kecukupan Gizi) pada perempuan lebih sedikit dibandingkan dengan laki-laki, sehingga kemampuan menghabiskan makanan lebih sedikit dibandingkan dengan laki-laki.

Tabel 2 Karakteristik Sampel Berdasarkan Umur Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024

No	Umur	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	17-25	15	25
2	26-35	18	30
3	36-45	15	25
4	46-55	12	20

Berdasarkan tabel 2 diatas dapat diketahui persentase tertinggi terdapat pada umur 26-35 tahun sebesar 30% dengan jumlah 18 sampel. Selain itu, juga dapat diketahui persentase kelompok umur terendah terdapat pada umur 46-55 tahun sebesar 20% dengan jumlah 12 sampel. Berdasarkan karakteristik sampel menurut usia didapatkan bahwa rata-rata berusia 26-35 tahun (30%) sebanyak 18 sampel. Usia termuda yaitu 19 tahun dan tertua yaitu 54 tahun. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan (AKG 2013), semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat gizi semakin sedikit, hal ini mempengaruhi tingkat asupan makanan oleh pasien. Pada usia dewasa zat gizi diperlukan untuk melakukan pekerjaan, penggantian jaringan tubuh yang rusak, meliputi perombakan dan pembentukan sel. Usia sebagai salah satu sifat karakteristik tentang orang, dalam studi epidemiologi merupakan variabel yang cukup penting karena cukup banyak penyakit yang ditemukan dengan berbagai variasi frekuensi yang disebabkan oleh usia.

Tabel 3 Distribusi Frekuensi Mutu Pelayanan Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024

No	Mutu Pelayanan	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Baik	40	66,7
2	Kurang Baik	20	33,3
Total		60	100

Berdasarkan tabel 3 diatas dapat diketahui pasien yang menilai mutu pelayanan kurang baik sebanyak 33,3% dengan jumlah 20 sampel. Sebagian besar sampel menilai mutu pelayanan dari segi makanan yang disajikan di Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari sudah baik sebesar 66,7% dengan jumlah 40 sampel dari penilaian warna, bentuk, penyajian, konsistensi yang sangat berpengaruh terhadap sisa makanan.

Berdasarkan Penilaian Standar Pelayanan Minimal (SPM) pada triwulan keempat tahun 2023 di UPTD RSUD Asih Husada Langensari diperoleh hasil bahwa sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien masih >20% yaitu rata-rata 31,1%.

Beberapa pasien tidak menghabiskan makanannya dikarenakan masih merasa mual dan kurang berselera makan. Ada juga yang menilai aroma makanan kurang baik sehingga pasien yang merasa mual menjadi tidak berselera makan. Rasa makanan kurang konsisten, sesekali makanan dinilai terlalu asin oleh pasien sehingga pasien tidak berselera untuk menghabiskan makanannya. Porsi makanan sumber karbohidrat terutama bubur dinilai terlalu besar dibandingkan porsi pasien saat di rumah, sehingga pasien tidak bisa menghabiskan makanannya. Selain itu, suhu makanan saat sampai ke pasien sudah dingin, sehingga pasien tidak berselera untuk makan.

Ini sejalan dengan penelitian Karunia (2018) yang menjelaskan bahwa rata-rata sisa makanan pasien RS Universitas Muhammadiyah Malang dalam 3 kali waktu makan adalah 57%. Faktor yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan meliputi faktor internal (kondisi fisik, kebiasaan makan, jenis kelamin), faktor eksternal (rasa makanan, suhu makanan, tekstur, warna porsi dan variasi bahan makanan), faktor lingkungan (makanan dari luar rumah sakit).

Penerimaan makanan oleh pasien dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah kondisi dalam diri seseorang yang dapat mempengaruhi konsumsi makanannya, seperti nafsu makan. Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh kondisi fisik dan psikis seseorang. Pada umumnya, orang yang sedang sakit akan mengalami penurunan nafsu makan. Selain itu, kebiasaan makan dan kebosanan pasien yang muncul karena konsumsi makanan yang kurang bervariasi juga dapat mempengaruhi penerimaan makanan oleh pasien. Kebosanan juga dapat disebabkan oleh tambahan makanan dari luar yang dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dan dekat dengan waktu makanan utama. Sementara itu, faktor eksternal adalah keadaan makanan yang disajikan, terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan. Faktor-faktor tersebut antara lain citarasa makanan, penampilan makanan saat dihidangkan, rasa makanan saat disajikan, dan cara penyajian. Penampilan makanan sewaktu disajikan ditentukan oleh beberapa faktor yaitu warna, bentuk, tekstur atau konsistensi, dan besar porsi makanan

yang disajikan. Sementara itu, rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Rasa makanan ditentukan oleh beberapa faktor yaitu aroma, rasa, kematangan dan *temperature* atau suhu dari makanan yang disajikan (Choirunnissa&Wisayastuti, 2020).

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Kepuasan Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024

No	Kepuasan Pasien	Jumlah (n)	Persentase (%)
1	Puas	12	20
2	Kurang Puas	48	80
Total		60	100

Berdasarkan tabel 4 diatas dapat diketahui pasien yang menilai kepuasan pasien merasa puas sebanyak 20% dengan jumlah 12 sampel. Sedangkan pasien yang mengatakan kurang puas sebanyak 80% dengan jumlah 48 sampel. Data kepuasan pasien diolah berdasarkan pengkategorian nilai median.

Kepuasan pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari belum memenuhi target yang diharapkan bahwa SPM Rumah Sakit harus $\geq 90\%$. Beberapa pasien menilai aroma makanan kurang baik terutama pada bumbu yang belum matang. Rasa makanan beberapa kali dirasa terlalu asin oleh pasien. Porsi makanan dinilai terlalu besar terutama bubur dibandingkan kebiasaan pasien saat di rumah. Selain itu, suhu makanan saat sampai ke pasien sudah dingin, sehingga pasien merasa kurang puas dengan pelayanan dari Instalasi Gizi UPTD RSUD Asih Husada Langensari.

Sejalan dengan penelitian Indraswari (2020), hasil analisis multivariat menunjukkan bahwa variabel yang paling dominan mempengaruhi kepuasan pasien adalah rasa makanan dengan $p\text{-value}=0,003$ dan $OR=1,785$ yang berarti bahwa sampel yang tidak puas terhadap rasa makanan mempunyai resiko 1,785 kali lebih tinggi mempunyai sisa makan $>20\%$ dibandingkan dengan sampel yang puas terhadap rasa makanan. Cita rasa makanan yang baik menyebarkan bau yang menggugah selera dan rasa yang lezat sehingga merangsang indera penciuman dan indera perasa sehingga nafsu makan pasien meningkat yang pada akhirnya mempengaruhi sisa makan.

Begitu juga dalam penelitian Isnaeni (2015), terdapat hubungan signifikan ($p > 0,05$) antara porsi makanan (0,005) dan variasi menu (0,002) dengan kepuasan pasien.

Kepuasan pasien adalah terpenuhinya harapan pasien dalam membeli suatu jasa yang dapat menimbulkan rasa puas pada diri pasien (Annisa, 2017).

Tabel 5 Tabulasi Silang Mutu Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024

Mutu Pelayanan	Kepuasan Pasien				Total	%	p value
	Kurang Puas	%	Puas	%			
Kurang Baik	8	72,7	3	27,3	11	100	0,677
Baik	40	81,6	9	18,4	49	100	
Total	48	80	12	20	60	100	

Berdasarkan tabel 5 diatas yang dianalisa menggunakan uji *chi square* dapat diketahui sampel di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024 yang menilai mutu pelayanan kurang baik dan kurang puas sebesar 72,7% dengan jumlah sebanyak 8 sampel. Pasien yang menilai mutu pelayanan baik dan puas sebesar 18,4% dengan jumlah 9 sampel.

Berdasarkan hasil uji statistik yang dilakukan menggunakan uji *chi square* diperoleh nilai $r = 0,001$ dan $p\text{ value}$ sebesar $0,677 > \alpha = 0,05$ dengan demikian menunjukan bahwa H_0 diterima dan H_1 ditolak yang berarti tidak ada hubungan mutu pelayanan terhadap kepuasan pasien, dengan keeratan korelasi sebesar 0,001 dengan tingkat keeratan lemah.

Beberapa sampel menyampaikan selera makan mereka belum membaik, sesekali masih ada rasa mual dan lidah masih terasa pahit. Selain itu beberapa menu kurang sesuai dengan kebiasaan makan pasien saat di rumah. Diantaranya pasien tidak pernah mengonsumsi bubur walaupun sedang sakit, rasa makanan yang biasa disajikan di rumah cenderung tidak terlalu asin seperti yang disajikan di rumah sakit dan sampel tidak menyukai penggunaan bawang-bawangan sebagai bumbu untuk mengolah makanan.

Hal ini sesuai dengan penelitian Wirawa (2021) yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar. Berdasarkan hasil uji statistik yang dilakukan dalam penelitian ini dengan menggunakan Uji Independent T-test diperoleh bahwa sisa makanan pasien yang mendapatkan diet lunak secara umum tergolong banyak atau tidak sesuai dengan standar ($<20\%$) tetapi dari segi kepuasan pasien berdasarkan rasa, penampilan,

variasi menu, tekstur dan suhu makanan termasuk kategori puas terhadap makanan yang disajikan ($\geq 80\%$). Jadi sisa makanan tidak dipengaruhi oleh kepuasan pasien tetapi disebabkan oleh faktor lain seperti kondisi pasien yaitu adanya penurunan nafsu makan akibat rasa mual dan patofisiologi penyakit pasien.

Ini juga sejalan dengan hasil penelitian Yulianti (2015) bahwa tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan. hal ini diduga karena pelayanan makanan yang diberikan sudah baik namun tidak sesuai dengan selera sampel dan tidak sesuai dengan kebiasaan makan sehari-hari sampel.

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian tentang Hubungan Mutu Pelayanan Gizi Dengan Kepuasan Pasien Di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024 yang menilai mutu pelayanan baik sebesar 66,7% dengan jumlah 40 sampel. Sedangkan pasien yang menilai mutu pelayanan tidak baik sebesar 33,3% dengan jumlah 20 sampel.
2. Pasien di Ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024 yang menilai kepuasan pasien baik sebesar 20% dengan jumlah 12 sampel. Sedangkan pasien yang menilai kepuasan pasien tidak puas sebesar 80% dengan jumlah 48 sampel.
3. Tidak ada hubungan mutu pelayanan gizi dengan kepuasan pasien di ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024.
4. Ada hubungan mutu pelayanan gizi ditinjau dari sisa makanan pasien dengan kepuasan pasien di ruang Seroja UPTD RSUD Asih Husada Langensari Tahun 2024.

Daftar Pustaka

- Annisa, Nurul. (2017). *"Hubungan Mutu Pelayanan Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas 3 di Rumah Sakit Tk. IV Madiun Tahun 2017"*. Madiun: STIKES Bakti Husada Mulia Madiun.
- Ariyanti, Vivin. (2017). *"Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD dr. Soeratto, Gemolong, Kabupaten Sragen"*. Sragen.
- Asmuji. (2014). *"Manajemen Keperawatan Konsep dan Aplikasi"*. Yogyakarta: Arruz Media.
- Choirunnissa, Nurmasari Wisyastuti. (2020), *"Buku Panduan Pre-Internship Food Service Management di Masa Pandemi"*. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Fayasari, Adhila. (2020). *"Buku Penilaian Konsumsi Pangan"*. Jombang: Kun Fayakun.
- Herlambang, Susatyo. (2016). *"Manajemen Pelayanan Kesehatan Rumah Sakit"*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Indraswari, Syabilila et al. (2020). *"Efek Kepuasan Pasien terhadap Sisa Makan pada Pasien dengan Diet Lunak"*. Depok. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat. 2020; 9 (1): 28-34 Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (The Public Health Science Journal) Journal Homepage: <http://journals.stikim.ac.id/index.php/jikm>. (Diakses 16 Februari 2024 jam 13.30)
- Isnaeni, Prima. (2015). *"Hubungan Mutu Pelayanan Gizi Dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Aminah Blitar"*. Surakarta: Program Pasca Sarjana Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Karunia, Laksmi. (2018). *"Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif"*. Malang.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013) *"Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)"*. Jakarta.
- Nita et al. (2020). *"Evaluasi Kepuasan Pasien dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Disajikan Di RSUD Prof Dr W.Z Yohanes"*. Kupang.
- Nuryadi, dkk. (2017). *"Dasar-Dasar Statistik Penelitian"*. Yogyakarta: Gramasurya.
- Pohan, Imbalo S. (2015). *"Jaminan Mutu Pelayanan Kesehatan Dasar-Dasar Pengertian dan Penerapan"*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Rumah Sakit Ortopedi Prof. DR. R. Soeharso Surakarta. (2021). *"Standar Pelayanan Minimal"*. Surakarta.

- Saputri, Liana (2022). *"Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa dan Lunak Di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo"* Jakarta.
- Sirajudin, Surmita&Astuti, T. (2018). *"Bahan Ajar Gizi Survey Konsumsi Pangan"*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Siregar, Ir. Syofian. (2017). *"Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi dengan Perbandingan Perhitungan Manual dan SPSS"*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Siswanto, dkk. (2017). *"Metodologi Penelitian Kombinasi Kualitatif Kuantitatif Kedokteran dan Kesehatan"*. BossScript.
- Sudirman, dkk. (2023). *"Manajemen Mutu Pelayanan Kesehatan"*. Palu: Ara Digital Mandiri.
- Sujarweni, V. Wiratna. (2014). *"SPSS Untuk Penelitian"*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumardilah, Dewi Sri. (2022). *"Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit"*. Tanjung Karang. Jurnal Kesehatan Volume 13, Nomor 1, Tahun 2022 ISSN 2086-7751 (Print), ISSN 2548-5695 (Online) <http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK>.
- Suryani, Desri, dkk. (2023). *"Bahan Ajar Survei Konsumsi Pangan"*. Purbalingga: CV Eureka Media Aksara.
- Syapitri, Henny, dkk. (2021). *"Buku Ajar Metodologi Penelitian Kesehatan"*. Malang: Ahli Media Press.
- Wirama, I Ketut. (2021). *"Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Sanjiwani Gianyar"*. Denpasar: Kementrian Kesehatan RI Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan.
- Vanchapo, Antonius Rino. Magfiroh. (2022). *"Mutu Pelayanan Kesehatan dan Kepuasan Pasien"*. Tulungagung: Tata Mutiara Hidup Indonesia.
- Vionalita, Gisely. (2020). *"Modul Metodologi Penelitian Kuantitatif"*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Yuliati, Evy. (2015). *"Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan Makanan Dengan Sisa Makanan di RSUD DR. Murjani Sampit"*. Malang.
- Yuniar, Nani. (2016). *"Administrasi dan Kebijakan Kesehatan"*. Yogyakarta: Aditya Media Publishing.