



Karakteristik Pasien, Preferensi, Penampilan, Rasa dan Sisa Makanan Biasa di Rumah Sakit Kota Palembang

Yuli Hartati^{1*}, Imelda Telisa¹, Afriyana Siregar¹

¹Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Palembang, 081366296443

*yuli.hartati@poltekkespalembang.ac.id

Abstract

Food waste is the amount of food that is not consumed. Several factors cause food waste, especially in hospitals. Calculation of the patient's food waste is done by weighing or weighing through the Comstock method. This study aims to determine the description of patient characteristics, preferences, appearance, and taste of food with ordinary food scraps in hospitalized patients. This type of research is descriptive with a cross-sectional design. A total of 46 samples were taken using the accidental sampling technique. The data collected included the patient's leftover lunch for three consecutive days for one patient using the Comstock method. The results showed that the leftovers at lunch had reached the good category because the respondents seemed to spend their food on a scale of 0 (100% exhausted). Respondents' food preferences showed that the food provided was more preferred, the appearance of the food respondents considered more attractive, the taste of the food respondents rated the taste more, for the variety of food menus the respondents rated the food served more varied every day.

Keywords: Food Waste, Preference, Comstock, Appearance, food taste

Abstrak

Sisa makanan merupakan jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi. Ada beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya sisa makanan terutama di rumah sakit. Perhitungan sisa makanan pasien dilakukan dengan penimbangan atau *weighing* dan melalui metode *comstock*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran karakteristik pasien, preferensi, penampilan, dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di rumah sakit. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan rancangan *cross sectional*. Jumlah sampel sebanyak 46 sampel yang diambil menggunakan teknik *accidental sampling*. Data yang dikumpulkan meliputi sisa makanan makan siang pasien selama tiga hari berturut-turut untuk satu orang pasien dengan metode *comstock*. Hasil penelitian menunjukkan sisa makanan pada makan siang sudah mencapai kategori baik karena responden terlihat menghabiskan makanannya dalam skala 0 (100% habis). Pada preferensi makanan responden menunjukkan bahwa makanan yang diberikan lebih banyak disukai, penampilan makanan responden lebih banyak menilai menarik, rasa makanan responden lebih banyak menilai terasa, untuk variasi menu makanan responden lebih banyak menilai bervariasi pada makanan yang disajikan setiap harinya.

Kata Kunci : Sisa Makanan, Preferensi, Comstock, Penampilan, rasa makanan

© 2022 Jurnal Pustaka Padi

1. Pendahuluan

Penyelenggaraan Makanan Institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Di tiap negara batasan jumlah yang dilayani berbeda – beda. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah

bila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Di Indonesia dengan batasan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari [1].

Di rumah sakit penyelenggaraan makanan mulai dari penetapan peraturan pemberian makan di RS, perencanaan menu, sampai distribusi makanan pada pasien/ konsumen [2].

Pelayanan gizi di rumah sakit diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. [2]. Makanan selain sebagai terapi, juga memiliki nilai ekonomi yang cukup besar dalam pembiayaan rumah sakit. Jumlah biaya makan cukup besar mencapai $\pm 15\%$ dari total biaya rumah sakit. [3]

Mutu pelayanan gizi merupakan suatu kondisi yang berhubungan dengan pelayanan gizi sesuai standar untuk memuaskan klien/pasien dari segi kualitas, pelayanan petugas maupun sarana serta prasarana [4]

Evaluasi pelayanan gizi dan sisa makanan pasien dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan pelayanan gizi rumah sakit yang membantu mempercepat penyembuhan penyakitnya dan memperpendek masa inap. Beberapa penelitian menunjukkan masih terdapatnya sisa makanan pada pasien rawat inap di berbagai tipe rumah sakit. gizi [5]. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan yang berdampak pada lamanya masa perawatan (*length of stay*) pasien [3].

Preferensi konsumen atau pasien merupakan selera subjektif (individu), yang diukur dengan utilitas, dari berbagai barang dengan atribut seperti kualitas, harga, promosi, dan kemasan yang melekat pada produk [6].

Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihatan sangat peka terhadap warna, bentuk, tekstur, cara penyajian serta besarnya porsi makanan yang disajikan. Penampilan makanan meliputi warna, bentuk, tekstur, besar porsi, dan penyajian [7].

Rasa makanan merupakan faktor yang turut menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera makan untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap [8]

Persentase sisa makanan menggambarkan daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan sebagai indikator mutu pelayanan makanan. Hasil pengukuran sisa makanan dipakai dalam menentukan tingkat asupan zat gizi pasien.

2. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan rancangan cross sectional. Jumlah sampel sebanyak 46 sampel diambil menggunakan teknik accidental sampling di Rumah Sakit di Kota Palembang. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data sisa makanan makan siang pasien selama tiga hari berturut-turut untuk satu orang pasien yang diperoleh dengan cara metode Comstock [9].

3. Hasil dan Pembahasan

a. Karakteristik Responden

1) Usia

Responden dari penelitian ini adalah pasien rawat inap di rumah sakit Kota Palembang yang diberikan makanan biasa dengan golongan usia 17 – 65 tahun.

Tabel 1
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur

Kelompok Usia	Jumlah Responden	
	n	%
17 – 30 th	30	65,22
31 – 65 th	16	34,78
TOTAL	46	100

Berdasarkan tabel 1 diatas menunjukkan bahwa terdapat 30 orang berumur 17 – 30 tahun (65,22%) dan sebanyak 16 orang berumur 30 – 65 tahun (34,78%).

2) Kelas Perawatan

Responden dalam penelitian ini terdapat dalam beberapa kelas perawatan di rumah sakit tersebut. Tabel 2 menunjukkan bahwa responden dengan jenis perawatan paling banyak berada di kelas III berjumlah 23 orang (50%).

Tabel 2
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Kelas Perawatan

Kelas Perawatan	Jumlah Responden	
	n	%
VIP	2	4,35
Kelas I	9	19,56
Kelas II	12	26,09
Kelas III	23	50
TOTAL	46	100

3) Jenis Pendidikan

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Responden
Berdasarkan Pendidikan

Jenis Pendidikan	Jumlah Responden	
	n	%
SD	0	0
SMP	2	4,3
SMA	27	58,7
Perguruan Tinggi	17	37
TOTAL	46	100

Tabel 3 menunjukkan bahwa responden dengan jenis pendidikan paling banyak pada kategori SMA sebanyak 27 orang (58,7%).

4) Lama Dirawat

Tabel 4
Distribusi Frekuensi Responden
Berdasarkan Lama Hari Rawat

Lama Dirawat	Jumlah Responden	
	n	%
1-3 hari	46	100
>3 hari	0	0
TOTAL	46	100

Tabel 4 menunjukkan bahwa responden dengan lama dirawat 1 – 3 hari dirawat inap sebanyak 46 orang (100%).

5) Diagnosa Penyakit

Pada penelitian ini terdapat beberapa pasien dengan diagnosa penyakit di rumah sakit tersebut.

Tabel 5
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan
Diagnosa Penyakit

Jenis Penyakit	Jumlah Responden	
	n	%
Hystrektomy	1	2,2
Inpartur	1	2,2
Konservatif	5	10,9
Perawatan	1	2,2
PSPT	2	4,3
SC	35	76,1
SC + Tubektomi	1	2,2
TOTAL	46	100

Tabel 5 menunjukkan bahwa responden dengan jenis penyakit paling banyak pada SC (Sectio Caesarea) yaitu sebanyak 35 orang (76,1%).

b. Sisa Makanan

Tabel 6 menunjukkan bahwa sisa makanan rata-rata pasien menghabiskan seluruh jenis makanan pada skala 0 (100% habis) yaitu pada nasi sebanyak 28 orang (61,59%), lauk hewani sebanyak 33 orang (71,01%), lauk nabati sebanyak 9 orang (19,5%), sayuran sebanyak 28 orang (60,87%), dan buah-buahan sebanyak 46 orang (100%).

Hasil wawancara dan observasi langsung pada pasien yang tidak menghabiskan makanannya atau pasien tersebut yang mempunyai sisa makanan seperti pada nasi beberapa pasien menyatakan bahwa nasi yang disajikan mempunyai konsistensi keras, porsi yang disajikan terlalu besar untuk pasien, dan temperatur tidak hangat sehingga pasien tersebut tidak berselera makan.

Pada lauk hewani pasien menyatakan tidak menyukai ayam yang disajikan dan merasakan bumbu yang digunakan pada lauk hewani tersebut kurang terasa. Pada lauk nabati pasien menyatakan bahwa bumbu yang digunakan kurang terasa atau hambar. Dan pada sayuran pasien menyatakan bumbu yang diberikan kurang terasa, temperatur pada sayuran tersebut tidak hangat, dan beberapa pasien tidak menyukai sayuran yang disajikan tersebut.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Nurilam, 2019) di Rumah Sakit Ernaldi Bahar Palembang pada kategori makanan pokok atau nasi yaitu >20% hari 1 sebesar 57,1%, hari 2 sebesar 75,5%, dan hari 3 sebesar 71,4%. Pada kategori lauk hewani yaitu <20% hari 1 sebesar 63,3%, hari 2 sebesar 63,3%, hari 3 sebesar 61,2%. Pada kategori lauk nabati yaitu <20% hari 1 sebesar 61,2%, hari 2 sebesar 63,3%, dan hari 3 sebesar 77,6%. Pada kategori sayuran yaitu \geq 20% hari 1 sebesar 87,8 % hari kedua sebesar 69,4 % dan hari ketiga sebesar 79,6 %. Dan pada kategori buah yaitu < 20% hari 1 sebesar 87,8 % hari kedua sebesar 100 % dan hari ketiga sebesar 63,5 % [10].

c. Preferensi Pasien terhadap Makanan

Preferensi makanan merupakan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap makanan. Preferensi makanan dipengaruhi oleh pengalaman kepuasan atau kesenangan terhadap pangan tertentu. [11].

Tabel 7 menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan preferensi makanan seluruh jenis makanan dalam kategori menarik yaitu pada nasi sebanyak 38 orang (82,6%), lauk hewani sebanyak 40 orang (87%), lauk nabati sebanyak 11 orang (23,9%), sayuran sebanyak 37 orang (80,4%), dan buah-buahan sebanyak (97,8%).

Tabel 6
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Sisa Makanan

Sisa Makanan	Nasi		Hewani		Nabati		Sayuran		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Habis	28	61.59	33	71.01	9	19.5	28	60.87	46	100
75% Habis	8	16.67	8	16.67	0	0	7	15.22	0	0
50% Habis	9	18.84	2	4.35	2	4.35	5	10.87	0	0
25% Habis	1	2.90	3	6.52	0	0	3	5.80	0	0
5% Habis	0	0	1	1.45	0	0	2	3.62	0	0
Utuh	0	0	0	0	0	0	2	3.62	0	0
Tidak Ada	0	0	0	0	35	76.1	0	0	0	0
TOTAL	46	100								

* Pada kategori lauk nabati terdapat 76,1% sebanyak 35 orang pada pasien kelas II dan III tidak mendapatkan lauk nabati.

Tabel 7
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Preferensi Makanan

Preferensi	Jumlah Responden									
	Nasi		Hewani		Nabati		Sayuran		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Suka	38	82,6	40	87	11	23,9	37	80,4	45	97,8
Tidak Suka	8	17,4	6	13	0	0	9	19,6	1	2,2
Tidak Ada	0	0	0	0	35	76,1	0	0	0	0
TOTAL	46	100	46	100	46	100	46	100	46	100

Tabel 8
Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penampilan Makanan

Warna Makanan	Jumlah Responden									
	Nasi		Hewani		Nabati		Sayuran		Buah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Menarik	39	84,8	24	52,2	6	13	45	97,8	46	100
Tidak Menarik	7	15,2	22	47,8	5	10,9	1	2,2	0	0
Tidak Ada	0	0	0	0	35	76,1	0	0	0	0
TOTAL	46	100	46	100	46	100	46	100	46	100
Bentuk Makanan										
Menarik	34	73,9	36	78,3	5	10,9	27	58,7	46	100
Tidak Menarik	12	26,1	10	21,7	6	13	19	41,3	0	0
Tidak Ada	0	0	0	0	35	76,1	0	0	0	0
TOTAL	46	100	46	100	46	100	46	100	46	100
Besarnya Porsi										
Besar	12	26,1	2	4,3	0	0	8	17,4	0	0
Sedang	34	73,9	44	95,7	11	23,9	38	82,6	46	100
Tidak Ada	0	0	0	0	35	76,1	0	0	0	0
TOTAL	46	100	46	100	46	100	46	100	46	100
Konsistensi										
Keras	2	4,3	1	2,2	1	2,2	0	0	0	0
Biasa	44	95,7	45	97,8	10	21,7	46	100	46	100
Tidak Ada	0	0	0	0	35	76,1	0	0	0	0
TOTAL	46	100	46	100	46	100	46	100	46	100

d. Penampilan Makanan

Penampilan makanan ditunjukkan saat awal disajikan untuk dikonsumsi yang terdiri dari warna, bentuk, besar porsi, konsistensi, dan penyajian makanan.

1) Warna Makanan

Warna Makanan diketahui dengan menggunakan indera penglihatan. Warna makanan harus sesuai dengan standar dari makanan tersebut. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan, oleh karena itu diperlukan teknik memasak yang lain dari teknik memasak yang biasa digunakan di rumah sakit tersebut [12].

Tabel 8 menunjukkan warna makanan seluruh jenis makanan di rumah sakit dalam kategori menarik yaitu pada nasi sebanyak 39 orang (84,8%), lauk hewani sebanyak 24 orang (52,2%), lauk nabati sebanyak 6 orang (13%), sayuran sebanyak 45 orang (97,8%), dan buah-buahan sebanyak 46 orang (100%).

Hasil penelitian Tanuwijaya (2018) menyatakan warna makanan menentukan terjadinya sisa makanan di rumah sakit [3]

2). Bentuk Makanan

Bentuk makanan dapat juga membuat makanan lebih menarik yang biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu yang dapat memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.

Tabel 8 menunjukkan bentuk makanan seluruh jenis makanan dalam kategori menarik yaitu pada nasi 34 orang (73,9%), lauk hewani 36 orang (78,3%), lauk nabati 5 orang (10,9%), sayuran 27 orang (58,7%), dan buah-buahan 46 orang (100%).

3) Besar Porsi

Besar porsi menunjukkan jumlah makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan masing-masing individu. Porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan.

Tabel 10 menunjukkan sebanyak besar porsi makanan seluruh jenis makanan dalam kategori sedang yaitu pada nasi 34 orang (73,9%), lauk hewani 44 orang (95,7%), lauk nabati 11 orang (23,9%), sayuran 38 orang (82,6%), dan buah-buahan 46 orang (100%).

Hasil penelitian ini berbeda dengan penelitian Arsyi (2019) menunjukkan besar porsi nasi 58,3 % tidak sesuai. Ketidaksesuaian ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor antara lain persepsi pasien yang berbeda-beda tentang porsi makanan yang mereka terima [13].

4) Konsistensi Makanan

Salah satu yang menentukan cita rasa makanan adalah konsistensi makanan yang dipengaruhi oleh sensitivitas indera pengecap.

Tabel 8 menunjukkan konsistensi makanan seluruh jenis makanan dalam kategori biasa yaitu

pada nasi sebanyak 44 orang (95,7%), lauk hewani 45 orang (97,8%), lauk nabati 10 orang (21,7%), sayuran 46 orang (100%), dan buah-buahan 46 orang (100%).

Konsistensi atau tekstur makanan yang tidak sesuai menyebabkan pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan [3]

5) Penyajian Makanan

Penyajian makanan meliputi pemilihan alat, cara penyusunan makanan, dan penghiasan hidangan.

Tabel 8 menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan penyajian makanan seluruh jenis makanan dalam kategori menarik yaitu pada nasi 37 orang (80,4%), lauk hewani s 36 orang (78,3%), lauk nabati 10 orang (21,7%), sayuran 33 orang (71,7%), dan buah-buahan 46 orang (100%).

Berbeda dengan penelitian Puruhita (2019) yang menyatakan Sebagian besar penampilan makanan di rumah sakit tidak menarik [12]. Penyajian dan penampilan makanan yang tidak menarik ini menyebabkan pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan.

e. Rasa Makanan

Rasa Makanan merupakan gabungan penilaian terhadap aroma, bumbu, keempukan, dan temperatur makanan.

1) Aroma Makanan

Aroma yang berasal dari makanan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera.

Tabel 9 menunjukkan aroma makanan seluruh jenis makanan dalam kategori enak yaitu pada nasi 44 orang (95,7%), lauk hewani 33 orang (71,7%), lauk nabati 11 orang (23,9%), sayuran 40 orang (87%), dan buah-buahan 46 orang (100%).

Hasil penelitian Nita (2020) menunjukkan bahwa 59 – 69 % pasien tidak menyukai rasa makanan pada menu pagi, siang dan malam [14]

2) Bumbu Makanan

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa dan bau makanan yang lebih nikmat yang tepat setiap kali pemasakan.

Tabel 9 menunjukkan bumbu makanan seluruh jenis makanan dalam kategori terasa yaitu pada nasi sebanyak 46 orang (100%), lauk hewani 32 orang (69,6%), lauk nabati 5 orang (10,9%), sayuran 18 orang (39,1%), dan buah-buahan 46 orang (100%). Hasil penelitian menunjukkan bumbu pada makanan yang disajikan sudah terasa mulai dari lauk hewani, nabati dan sayuran

3) Temperatur Makanan

Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Temperatur makanan disesuaikan dengan makanan yang disajikan tidak boleh terlalu

panas atau terlalu dingin yang akan mempengaruhi indera pengecap..

Tabel 9 menunjukkan bahwa temperatur makanan seluruh jenis makanan dalam kategori hangat yaitu pada nasi sebanyak 40 orang (87%), lauk hewani 37 orang (80,4%), lauk nabati 7 orang (15,2%), dan sayuran 40 orang (87%).

4. Kesimpulan

Sisa makanan di rumah sakit dapat disebabkan oleh beberapa faktor antara lain preferensi, penampilan dan rasa makanan yang disajikan. Pasien yang menyukai makanan yang disajikan akan menghabiskan makanan demikian sebaliknya. Makanan yang disajikan dengan penampilan yang menarik dengan rasa yang enak akan dihabiskan oleh pasien.

Daftar Rujukan

- [1] W. Bachyar Bakri, Ani Intiyati, *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*, vol. 1. 2018.
- [2] Z. A. Lastmi Wayansari; Irfanny Z Anwar, *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 2018.
- [3] L. K. Tanuwijaya, L. G. Sembiring, C. Y. Dini, E. P. Arfiani, and Y. A. Wani, "Inpatient food waste: A qualitative analysis (Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif)," *Indones. J. Hum. Nutr.*, vol. 5, no. 1, pp. 51–61, 2018, [Online]. Available: <https://ijhn.ub.ac.id/index.php/ijhn/article/view/234>.
- [4] P. Ronitawati, M. Puspita, and K. Citra, "Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017," *Heal. Sci. Growth J.*, vol. 3, no. 1, pp. 57–76, 2017, [Online]. Available: <https://journal.unsika.ac.id/index.php/HSG/article/view/1512/0>.
- [5] E. E. K. Yuliantini, "Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas," *J. Media Kesehat.*, vol. 8, no. 2, pp. 184–189, 2018, doi: 10.33088/jmk.v8i2.282.
- [6] H. Bunga, F. Ayupradinda, P. Ronitawati, L. Sitoayu, M. Sa'pang, and R. Nuzrina, "Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan," *J. Nutr.*, vol. 24, no. 1, pp. 21–28, 2022.
- [7] Liber, N. Andarwulan, and D. R. Adawiyah, "Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan Rumah Sakit untuk Mempercepat Penyembuhan Pasien," *J. Mutu Pangan*, vol. 1, no. 2, pp. 83–90, 2014.
- [8] N. L. P. Wirasamadi, K. T. Adhi, and I. W. Weta, "Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali," *Public Heal. Prev. Med. Arch.*, vol. 3, no. 1, p. 72, 2015, DOI: 10.15562/phpma.v3i1.91.
- [9] N. K. Nisak, P. Ronitawati, and K. C. Palupi, "Metode PDAT dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing Dalam Menilai Sisa Makanan Pasien," *Nutr. Diaita*, vol. 11, no. 1, pp. 18–26, 2019.
- [10] Nurilam, "Gambaran Citarasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Skizoprenia Paranoid Rawat Inap Di Rumah Sakit Ernaldi Bahar Palembang," 2019.
- [11] A. S. Putra, P. Ronitawati, L. Sitoayu, R. Nuzrina, and V. Melani, "Sistem Penyelenggaraan Makanan, Preferensi Menu dan Tingkat Kepuasan di PPLP Jawa Barat," *Ghidza J. Gizi dan Kesehat.*, vol. 5, no. 1, pp. 54–62, 2021, doi: 10.22487/ghidza.v5i1.152.
- [12] A. M. Puruhita, Niken., Hagnyonowati, Ardianto sigit, Murbawani Etisa, "Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat dr.Kariadi Semarang," *J. Nutr. Heal.*, vol. 1, no. 1, pp. 1–14, 2014.
- [13] S. Arsyih, R. Sofiyatin, and S. Suhaema, "Kesesuaian Besar Porsi Nasi Yang Disajikan Dengan Standar Porsi Pada Menu Makanan Biasa," *J. Gizi Prima (Prime Nutr. Journal)*, vol. 4, no. 2, p. 87, 2019, doi: 10.32807/jgp.v4i2.136.
- [14] R. P. W. Z. Yohanes, M. H. D. Nita, A. A. A. M. A, and M. S. Loaloka, "Evaluasi Kepuasan Pasien Dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Di Sajikan Di Rsud Prof Dr W . Z Yohanes Evaluation of Patient Satisfaction and Analysis of Leftover Food on the Menu Served at," *Nutr. J. Pangan, Gizi, Kesehat.*, vol. 1, no. 2, pp. 54–59, 2020.