

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alzubaidy, A. A. (2008). *Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak*. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Anonim. (2012). *Pengalaman Panjang Memproduksi Melamine Berkualitas*. www.goldendragonmelamine.com/profil.html [diakses pada: 8 Juli 2018 pkl 20:45]
- Aritonang, I. (2014). *Penyelenggaraan Makanan. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Penerbit Leutika.
- Ariyanti, V. (2016). *Hubungan antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD dr. Soeratno, Gemolong, Kab. Sragen*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Keputusan Kepala Badan Standardisasi Nasional Nomor 70/KEP/BSN/6/2008 tentang Penetapan 1 (Satu) Standar Nasional Indonesia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Dias-Ferreira C., Santos, T., Oliveira, V. (2015). *Hospital Food Waste and Environmental and Economic Indicators - A Portuguese Case Study*. *Waste Management* 46 (2015): 146-154.
- Direktur Utama RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung. (2015a). *Keputusan Direktur Utama RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung Nomor HK.02.04/E013/18563/XI/2015 tentang Panduan Pelayanan Gizi di RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung*.
- Direktur Utama RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung. (2015b). *Keputusan Direktur Utama RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung Nomor HK.02.04/E013/16112/X/2015 tentang Panduan Pemberian Makanan dan Minuman bagi Pasien dan Non-pasien di RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung*.
- Fajarwanti. (2017). *Pengaruh Modifikasi Alat Saji Makanan terhadap Sisa Makanan Diet Nasi Biasa pada Pasien Kelas III di RSUD Wonosari*. Karya Tulis Ilmiah. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Garden-Robinson, J. (2012). *A Reference Guide for Foodservice Operators*. NDSU Extension Service.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste, extent, causes and prevention*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf> [diakses pada: 11 Desember 2016, pkl 09.30].

- Hartwell, H. J., Shepherd, P. A., Edwards, J. S. A., Johns, N. (2016). What Do Patients Value in the Hospital Meal Experience? *Appetite*. 96: 293 – 298.
- Hiesmayr, M., Schindler, K., Pernicka, E., Schuh, C., Schoeniger-Hekele, A., Bauer, P., Laviano, A., Lovell, A. D., Mouhieddine, M., Schuetz, T., *et al.* (2009). Decreased Food Intake is A Risk Factor for Mortality in Hospitalised Patients: The NutritionDay Survey 2006. *Clinical Nutrition*. 28: 484 – 491.
- Indriastuti, F. R. (2013). Pengaruh Penyajian Ala Bento terhadap Asupan Gizi Pasien di Bangsal Anak RSUP Dr. Sardjito. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Iswanto. (2013). Hubungan Sisa Makanan dengan Lama Hari Rawat dan Biaya Pasien Peserta Jamkesmas/Jampersal Diet Makanan Biasa di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Raden Mattaher Jambi. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- JCI (Joint Commission International). (2017). Standar Akreditasi Rumah Sakit Joint Commission International. Termasuk Standar untuk Rumah Sakit Pendidikan Edisi Keenam. JCI.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kelima.
- KARS (Komisi Akreditasi Rumah Sakit). (2017). Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit Edisi 1. KARS.
- Kementerian Kesehatan. (2008). Keputusan Menteri Kesehatan nomor 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan. (2009). Klasifikasi Umur menurut Kategori. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Lumbantoruan, D. B. S. (2012). Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Skripsi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Mas'ud, H., Rochimiwati, S. N., Rowa, S. S. (2015). Studi Evaluasi Sisa Makanan Pasien dan Biaya Makanan Pasien di RSK dr. Tadjuddin Chalid dan RSUD Kota Makassar. *Media Gizi Pangan*, vol. XIX (1).
- Muliani, U. (2013). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Saring Pasien Rawat Inap. *Jurnal Keperawatan*, vol. IX no. 1.
- Munawar, A. A. (2011). Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung. Tesis. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Nafies, D. A. A. (2016). Hubungan Cita Rasa Makanan dan Konsumsi Makanan dari Luar Rumah Sakit dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien di Rumah

- Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- National Health Service (NHS). (2005). Managing Food Waste in the NHS. NHS Estate: Department of Health.
- Navarro, D. A., Boaz, M., Krause, I., Elis, A., Chernov, K., Giabra, M., Singer, P. (2016). Improved meal presentation increases food intake and decreases readmission rate in hospitalized patients. *Clinical Nutrition*, 35(5), 1153–1158. <http://doi.org/10.1016/j.clnu.2015.09.012>.
- Nida, K. (2011). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi. Banjarbaru: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo.
- Nishimoto, H., Hamada, A., Takai, Y., Goto, A. (2015). Investigation of decision process for purchasing foodstuff in the “Bento” lunch box. *Procedia Manufacturing* 3 (2015): 472 – 479.
- Nuraini, E. (2010). Hubungan Sisa Makanan Lunak dan Makanan Luar Rumah Sakit dengan Lama Hari Rawat pada Pasien Dewasa Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ofei, K.T., Holst, M., Rasmussen, H. H., Mikkelsen, B.E. (2015). Effect of meal portion size choice on plate waste generation among patients with different nutritional status. An investigation using Dietary Intake Monitoring System (DIMS). *Appetite*. 91: 157–164. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.043>
- Olsen, A., Ritz, C., Kramer, L., Møller, P. (2012). Serving styles of raw snack vegetables. What do children want?. *Appetite*. 59: 556-562. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2012.07.002>
- Payne-Palacio, J., Theis, M. (2012). *Foodservice Management: Principles and Practices 12th edition*. USA: Pearson Education, Inc.
- Puckett, R. P. (2004). *Food Service Manual for Health Care Institutions. Third Edition*. San Francisco: American Hospital Association.
- Renaningtias, D. (2004). Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap RSUP dr. Sardjito Yogyakarta. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Renaningtias, D., Prawirohartono, E. P., Susetyowati. (2004). Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* vol 1 (1) Mei 2004.
- Republik Indonesia. (2003). UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta: Sekretaris Negara RI

- Rizani, A. (2013). Pengaruh Faktor Internal dan Eksternal terhadap Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang tahun 2013. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Rosner B. (2010). *Fundamentals of Biostatistic 7th ed.* Canada: Cengage Learning.
- Salman, Y., Saputri, R., Ridha, M. R. (2014). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin. *Jurkessia* vol. IV(2).
- Semedi, P., Kartasurya, M. I., Hagnyonowati. (2013). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Rumah Sakit dan Asupan Makanan dengan Perubahan Status Gizi Pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia*, vol. 2(1): 32-41.
- Spence, C. (2018). Background colour and its impact on food perception and behaviour. *Food Quaity and Preference* 68 (2018): 156 – 166.
- Stewart, P. C., Goss, E. (2013). Plate Shape and Colour Interact to Influence Taste and Quality Judgments. *Flavour*. 2:27 DOI: 10.1186/2044-7248-2-27.
- Tarua, R. H. (2011). Hubungan Ketepatan Jam Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Diet Nasi di Ruang Rawat Inap RSUP dr. Sardjito Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tu, Y., Yang, Z., Ma, C. (2016). The Taste of Plate: How the Spiciness o Food is Affected by the Color of the Plate Used to Serve It. *J Sens Stud*, 31: 50-60. DOI:10.1111/joss.12190.
- Widyaningtyas, F. (2013). Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan Persepsi dan Daya Terima Pasien di Bangsal Anak RSUP dr. Sardjito. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Williams, P. dan Walton, K. (2011). Plate waste in hospitals and strategies for change. *e-SPEN, the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism* 6: e235-e241.
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W. (2015). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inapdi RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*. Juli 2015, vol. 3(1): 88 – 95.
- Yeomans, M. R. (2006). Olfactory influences on appetite and satiety in humans. *Physiologi & Behavior*. 87: 800-804.
- Zellner, D. A., Siemers, E., Teran, V., Conroy, R., Lankford, M., Agrafiotis, A., Ambrose, L., Locher, P. (2011). Neatness Counts. How Plating Affects Liking for the Taste of Food. *Appetite*, vol. 57(3): 642-648.