

berkala dengan mengutamakan mutu makanan yang baik yaitu mengutamakan cita rasa dan penampilan makanan yang dapat diterima oleh masyarakat rumah sakit..

- b. Perlu penelitian lebih lanjut dalam upaya meningkatkan daya terima pasien, disamping dengan keanekaragaman menu juga memprioritaskan pada suhu makanan pada semua jenis makanan terutama untuk kelas perawatan III, II dan I.

## DAFTAR PUSTAKA

Adi, C., Waskitorini, H. (2003). Hubungan Antara Faktor Menu, Pasien, Dan Lingkungan Dengan Besarnya Sisa Makanan (Studi di RSUD Kertosono Kabupaten Nganjuk), Prosiding Pertemuan Ilmiah Dietetic Update 2003. ASDI Yogyakarta.

Afriansyah, N. (3/12/04). Tempe Cegah Prostat. <http://www.indonesiamedia.com/2001/jan/kesehatan-0101-tempe.html>.

- Akmal, N. (2002). Manajemen Gizi Rumah Sakit. Short Course. Yogyakarta: Pascasarjana UGM.
- Anonymous a (3/12/04). Tempe—Cegah Penuaan dan Kanker Payudara. <http://www.glorianet.org/keluarga/kesehatan/kesepenu.html>.
- Anonymous b (3/12/04). Tempe. Pangan-Warintek-Merintis Bisnis-. <http://warintek.progressio.or.id/ttg/pangan/tempe.html>.
- Astuti, M. (2000). Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition. 9:4, p 322-325.
- Auliana, R. (2001). Gizi dan Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Bauer, K. & Bauer, G. Pengetahuan dan Pengolahan Makanan, Djelantik, D. (1999) (Alih Bahasa), Linz Austria: Trauner Schulbuch Verlag.
- Budiningsari, R.D., 2003 . Pengaruh Perubahan Status Gizi Pasien Dewasa Terhadap Lama Rawat Inap dan Biaya Rumah Sakit. Tesis. Program Pascasarjana UGM.
- Clark, J.E. (1998). Taste and Flavour: Their Importance in Food Choice and Acceptance. Proceeding of Nutrition Society, 57:4, p 639-643. United Kingdom: CABI Publishing.
- Comstock, E.M., Pierre, R.G., Mackiernan, Y.D. (1981). Measuring Individual Plate Waste in School Lunches. Journal of The American Dietetic Association, 79:September 1981, p 290-296.
- Depkes, R.I. (1991). Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.

- Djamaludin, M. (2002). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien dengan Makanan Biasa di RS Dr.Sardjito. Thesis. Yogyakarta: Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Drewnowski, A., Hann, C. (1999). Food Preferences and Reported Frequencies of Food Consumption as Predictors of Current Diet in Young Women. American Society for Clinical Nutrition 28-36
- Gani, A.N., 2000. Administrasi dan logistik Instalasi Gizi. Makalah disampaikan pada kursus singkat Manajemen Instalasi Gizi, MMG, Program Pascasarjana FK-UGM. Yogyakarta.
- Harun, S.R, Putra, S.T., Wiharta, A.S, & Chair, I. (1995). Uji Klinis. Dalam S, Sastroasmoro & S, Ismael (Editor), Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Hirsch, K. (1979). Factor Influencing Plate Waste by Hospitalized Patients. Journal of American Dietetic Association, 75:9.
- Iswidhani. (1996). Describing Relationship between Patients' Perception of Hospital Foodservice with Plate Waste in Cibinong General Hospital. Jakarta: Quality Improvement Project.
- Joewana, S & Hari, K. (1995). Analisis Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Pelayanan gizi di RSUD Purworejo. Berita Kedokteran Masyarakat, Vol XII p.157-162.
- Kowanko, I., 1997. The Role of the Nurse in Food Service: A Literature Review and Recommendations. International Journal Nursing Practices Jun; 3 (2): 73-78.
- Lemeshow, S., Hosmer, D.W., Klar, J., & Lwanga, S.K. (1997). Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan. Yogyakarta: UGM Press.

- Lau, C. & Gregoire, M.B. (1998). Quality Ratings of a Hospital Foodservice Department by Inpatients and Postdischarge Patients. Journal of American Dietetic Association, 11:Nov 98, p 1303-1307.
- Moehyi, S. (1999). Pengaturan Makanan dan Diit untuk Penyembuhan Penyakit. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.
- Mukrie, A. N., 1990. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Palupi, N.S. & Puspitasari, N.L. (1995). Pengaruh Serat Makanan dan Senyawa Antinutrisi dalam Tempe terhadap Ketersediaan Mineral Bagi Tubuh. Dalam F.G. Winarno, N.L.Puspitasari, & F. Kusnandar (Editor), Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia.
- Roger, P.J. (1999). Eating Habits and Appetite Control: A Psychobiological Perspective. Proceedings of the Nutrition Society, 58:59-67.
- Schiller, M.R., Kovach K.M., & Miller M.A. (1994). Total Quality Management for Hospital Nutrition Services. Maryland: AN Aspen Publication.
- Soeyoga. (1998). Kebijakan dan Strategi Pembangunan Kesehatan Nasional dalam Pengembangan Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Dalam Daldiyono (Editor), Kapita Selekta Nutrisi Klinik. Jakarta: Pernepari.
- Sudarmastuti, H., 1996. Hubungan Sisa Makanan Dengan Kepuasan Pasien Pada Penyajian Makanan Menu Pilihan dan Menu Standar di Ruang Utama RSUD Cilacap. Tesis. Program Pascasarjana. UI.

Tarwotjo, C.S. (1998). Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.

Tim Penyusun Kamus Besar Bahasa Indonesia. (1995). Kamus Besar Bahasa Indonesia (Edisi ke-2). Jakarta: Balai Pustaka.

Wiboworini, B. (2000). Pengaruh Penyesuaian Menu Berdasarkan Kesukaan Makan Terhadap Kepuasan Pasien RSUD Dr. Moewardi Surakarta. Thesis. Yogyakarta: Program Pascasarjana UGM.

Willan, J. A., 1990, Hospital Manajement In the Tropics dan Subtropics, MC Millan Education Ltd, London.

Yuristrianti, N., 2003. Pengaruh Pelatihan Tenaga Penjamah Makanan tentang Sistem Pengolahan dan Penyajian Makanan terhadap Mutu Makanan Pasien, di RSUD Prof. DR. Margono, Purwokerto. Tesis. Program Pascasarjana. UGM.

<b>LAMPIRAN. 1</b>
<b>INFORM CONSENT</b>

Setelah saya mendapat penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang akan dilakukan, tata cara pelaksanaannya, serta untung ruginya mengikuti penelitian ini, saya:

Nama :

.....

Umur :

.....