

ANALISIS KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III TERHADAP SISA MAKANAN (COMSTOCK) DI RUMAH SAKIT TK. IV 04.07.01 TEGAL

Rika Sulistiowati¹, Anggray Duvita Wahyani², Yuniarti Dewi Rahmawati³
¹⁻² Program Studi S-1 Gizi, Fakultas Pangan dan Ilmu Kesehatan,
Universitas Muhadi Setiabudi, Brebes, Indonesia
Email: rikawati074@gmail.com

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan indikator penting kualitas pelayanan makanan rumah sakit. Tingginya sisa makanan dapat menggambarkan rendahnya tingkat penerimaan dan kepuasan pasien terhadap menu yang disajikan. Pada pasien rawat inap kelas III, faktor kondisi klinis dan keterbatasan pilihan menu berpotensi memengaruhi tingkat kepuasan dan jumlah sisa makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap makanan rumah sakit dan hubungan antara kepuasan dengan jumlah sisa makanan (Comstock) di Rumah Sakit TK. IV 04.07.01 Tegal. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan cross-sectional. Sampel adalah pasien rawat inap kelas III yang memenuhi kriteria inklusi. Data kepuasan dikumpulkan menggunakan kuesioner kepuasan makanan. Sampel adalah pasien rawat inap kelas III yang memenuhi kriteria inklusi. Data kepuasan dikumpulkan menggunakan kuesioner kepuasan makanan dan terdapat hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pasien dengan jumlah sisa makanan, di mana pasien dengan kepuasan rendah cenderung memiliki sisa makanan yang lebih tinggi. Disimpulkan kepuasan pasien rawat inap kelas III berpengaruh terhadap jumlah sisa makanan di RS Tk. IV 04.07.01 Tegal.

Kata Kunci: Limbah Makanan, Kepuasan Pasien, Layanan Makanan Rumah Sakit, Pasien Rawat Inap Kelas III, Kualitas Nutrisi Rumah Sakit

ABSTRACT

Food waste is an important indicator of the quality of hospital food services. A high amount of food waste can reflect a low level of patient acceptance and satisfaction with the menu served. In class III inpatients, factors such as clinical condition and limited menu choices have the potential to affect the level of satisfaction and the amount of food waste. The purpose of this study is to determine the level of satisfaction of class III inpatients with hospital food and the relationship between satisfaction and the amount of food waste (Comstock) at Tk. IV 04.07.01 Tegal Hospital. This research was conducted using a cross-sectional approach. The sample consisted of class III inpatients who met the inclusion criteria. Satisfaction data were collected using a food satisfaction questionnaire. The sample consisted of class III inpatients who met the inclusion criteria. Satisfaction data were collected using a food satisfaction questionnaire, and there was a significant relationship between patient satisfaction levels and the amount of leftover food, where patients with low satisfaction tended to have higher amounts of leftover food. It was concluded that the satisfaction of class III inpatients affects the amount of leftover food at RS TK. IV 04.07.01 Tegal.

Keywords: Food Waste, Patient Satisfaction, Hospital Food Service, Class III Inpatient, Hospital Nutritional Quality

LATAR BELAKANG

Pelayanan makanan rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan yang bertujuan memenuhi kebutuhan gizi pasien sesuai kondisi penyakit dan membantu proses penyembuhan. [1] Pelayanan makanan meliputi perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan, distribusi, hingga evaluasi makanan pasien. Salah satu indikator keberhasilan pelayanan makanan adalah tingkat kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. [2]

Kepuasan pasien merupakan indikator mutu pelayanan kesehatan. Kepuasan muncul ketika pelayanan yang diterima sesuai atau melebihi harapan pasien. [3] Dalam pelayanan makanan rumah sakit, kepuasan dipengaruhi oleh rasa makanan, porsi makanan, variasi menu, penyajian makanan, keramahan petugas, serta kebersihan dan keamanan makanan. [4]

Penampilan makanan menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya terima pasien. Warna makanan, tekstur, bentuk makanan, porsi, dan penyajian yang menarik dapat meningkatkan selera makan pasien. [5] Selain itu, cita rasa makanan yang meliputi aroma, bumbu, tingkat kematangan, kerenyahan, dan temperatur makanan turut memengaruhi kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan. [6]

Keramahan petugas penyaji makanan juga memiliki peran penting dalam meningkatkan kepuasan pasien. Komunikasi yang baik dan perhatian terhadap kebutuhan pasien dapat meningkatkan kenyamanan pasien selama menjalani perawatan. [7] Di samping itu, kebersihan alat makan dan keamanan makanan menjadi aspek yang harus diperhatikan karena berhubungan langsung dengan kesehatan pasien. [8]

Sisa makanan merupakan salah satu indikator evaluasi pelayanan makanan rumah sakit. Sisa makanan adalah bagian makanan yang tidak dikonsumsi pasien setelah makanan disajikan. [9] Tingginya sisa makanan dapat menyebabkan asupan zat gizi pasien tidak tercukupi, memperlambat proses penyembuhan, meningkatkan biaya operasional rumah sakit, dan menurunkan efisiensi pelayanan makanan. [10]

Metode Comstock merupakan metode visual yang digunakan untuk mengukur sisa makanan berdasarkan kategori 0%, 25%, 50%, 75%, dan 100%. [11] Metode ini praktis, mudah digunakan, dan efektif dalam mengevaluasi tingkat penerimaan makanan pasien. [12]

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dilihat bahwa perlu dilakukan peningkatan pelayanan makan pasien rawat inap di rumah sakit Tk. IV 04.07.01 Tegal melalui kepuasan pasien. Pelayanan makanan pada suatu rumah sakit merupakan hal yang sangat penting, karena dengan adanya pelayanan makanan maka diharapkan para pasien merasa puas.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di Rumkit Tk IV 04.07.01 Tegal yang beralamat di jalan RS DKT Pagongan, Pepedan, Kecamatan Dukuhturi, Kabupaten Tegal 52192. Penelitian dilaksanakan pada November – Desember 2025.

Instrumen Penelitian yang digunakan berupa :

1. Formulir ketersediaan mengikuti penelitian
2. Kuesioner kepuasan pasien
3. Lembar observasi sisa makanan (metode *Comstock*)

Analisis data yang digunakan dalam penelitian yaitu analisis *univariat*. Analisis *univariat* digunakan untuk menjelaskan, mendeskripsikan, dan menganalisis karakteristik variabel yang diteliti yaitu karakteristik responden dan gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap pelayanan makanan di Rumkit Tk IV 04.07.01 Tegal. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan beberapa pengujian, yakni uji validitas, uji reliabilitas, uji normalitas, dan uji hipotesis nilai T.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada penelitian ini terdapat 20 responden pasien rawat inap kelas III yang memenuhi kriteria penelitian. Karakteristik responden dianalisis berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pekerjaan.

a. Karakteristik Responden

Tabel 1. Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Prentase(%)
Laki-laki	8	40
Perempuan	12	60
Total	20	100

Berdasarkan data pada karakteristik jenis kelamin responden dapat diketahui bahwa responden pada penelitian ini didominasi oleh jenis kelamin perempuan sejumlah 12 orang, dibandingkan laki-laki yang hanya 8 orang.

b. Distribusi Frekuensi Karakteristik Berdasarkan Usia Responden

Tabel 2. Karakteristik Berdasarkan Usia

Usia (Tahun)	Frekuensi	Prentase (%)
< 20 tahun	3	10
20-29 tahun	6	30
30-39 tahun	8	50
≥40 tahun	3	10
Total	20	100

Berdasarkan data pada distribsusi frekuensi karakteristik berdasarkan usia responden diketahui bahwa total responden dalam penelitian ini berjumlah 20 pasien. Dari jumlah tersebut, terdapat 3 pasien (10%) yang berusia <20 tahun, kemudian 6 pasien (30%) berusia 20-29 tahun, 8 pasien (50%) berusia 30-39 tahun dan 3 pasien (10%) berusia ≥40 tahun. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden yang terlibat dalam penelitian ini berusia 30-39 tahun.

c. Profil Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tabel 3. Profil Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Tidak Sekolah	2	10
SD/Sederajat	6	30
SMP/Sederajat	5	25
SMA/Sederajat	5	25
Perguruan Tingkat	2	10
Total	20	100

Berdasarkan data pada tabel profil responden berdasarkan tingkat pendidikan dapat diketahui bahwa responden pada penelitian ini mayoritas

berpendidikan sekolah dasar, sekolah menengah pertama, sekolah menengah atas, dan tidak sekolah berada di posisi terakhir.

d. Profil Responden Berdasarkan Pekerjaan

Tabel 4. Profil Responden Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan	Jumlah Responden (n)	Persentase(%)
Tidak Bekerja	5	10
Ibu Rumah Tangga	6	30
Petani/Buruh	4	25
Wiraswasta	3	25
Pegawai	2	10
Swasta/PNS		
Total	20	100

Berdasarkan data pada tabel profil responden berdasarkan pekerjaan dapat diketahui bahwa responden pada penelitian ini didominasi oleh pasien yang berlatar bekerja sebagai ibu rumah tangga, disusul oleh petani/buruh, wiraswasta, dan tidak bekerja.

e. Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian

Tabel 5. Hasil Uji Validitas Instrumen Penelitian

No.	Variabel	Jumlah Indikator	P-Value	Keterangan
1	Mutu Makanan (MM)	5	<0,05	Valid
2	Porsi Makanan (POR)	3	<0,001	Valid
3	Penyajian dan Pelayanan (PP)	4	<0,05	Valid
4	Kebersihan dan Keamanan (KK)	3	<0,05	Valid
5	Sisa Makanan (<i>Comstock</i>) (CM)	6	<0,05	Valid

Berdasarkan data pada tabel hasil uji validitas menunjukkan bahwa seluruh indikator pada variabel penelitian dinyatakan *valid*. Hal tersebut ditunjukkan oleh nilai *p-value* yang lebih kecil dari taraf signifikansi 0,05. Variabel mutu makanan yang terdiri atas lima indikator, porsi makanan dengan tiga indikator, penyajian dan pelayanan dengan empat indikator, kebersihan dan keamanan (sanitasi) dengan tiga indikator, serta sisa makanan (*Comstock*) dengan enam indikator seluruhnya memenuhi kriteria validitas.

Dengan demikian, seluruh item instrumen yang digunakan dalam penelitian telah memenuhi persyaratan validitas dan layak digunakan untuk analisis selanjutnya, khususnya uji *bivariat*.

Hasil Uji Reliabilitas

Tabel 6. Hasil Uji Reliabilitas Variabel Independen dan Dependen

Reliability Statistics		
Indikator	<i>Cronbach's Alpha</i>	Hasil
MM	0,620	Valid
POR	0,612	Valid
PP	0,662	Valid
KK	0,620	Valid
CM	0,620	Valid

Berdasarkan data pada tabel hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa seluruh variabel penelitian memiliki nilai *Cronbach's Alpha* di atas 0,60. Nilai tersebut terdiri dari variabel MM sebesar 0,620, POR sebesar 0,612, PP sebesar 0,662, KK sebesar 0,620, dan CM sebesar 0,620. Dengan demikian, seluruh instrumen penelitian dinyatakan reliabel atau konsisten dalam mengukur variabel yang diteliti. Uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui tingkat konsistensi jawaban responden terhadap item pertanyaan dalam kuesioner. [13] Semakin tinggi nilai *Cronbach's Alpha*, maka semakin baik tingkat konsistensi instrumen penelitian. Umumnya, suatu instrumen dinyatakan reliabel apabila memiliki nilai *Cronbach's Alpha* $\geq 0,60$. [15]

f. Hasil Uji Normalitas

Tabel 7. Hasil Uji One Sample Test

Uji Normalitas	Nilai Signifikansi	α (0,05)	Keterangan
Asymp. Sig. (2-tailed)	0,200	0,05	Normal
<i>Monte Carlo Sig.</i>	0,316	0,05	Normal

Berdasarkan data pada tabel hasil uji normalitas menggunakan metode *One sample Kolmogorov-Smirnov*, diperoleh nilai *Asymp. Sig. (2-tailed)* sebesar 0,200 dan nilai *Monte Carlo Sig.* Sebesar 0,316. Nilai signifikansi tersebut lebih besar dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa data penelitian berdistribusi normal.

Uji Normalitas bertujuan untuk mengetahui apakah data penelitian memiliki distribusi yang normal atau tidak. Dalam analisis statistik

parametrik, asumsi normalitas sangat penting karena menjadi syarat agar pengujian statistik dapat dilakukan secara akurat. [14] Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa residual data telah memenuhi asumsi normalitas. Dengan demikian model penelitian dapat digunakan untuk analisis statistik lanjutan seperti *regresi linear* dan pengujian hipotesis karena data tidak mengalami penyimpangan distribusi.

g. Hasil Parsial T

Tabel 8. Hasil Uji Parsial T

Variabel Independen	Koefisi Regresi (B)	T hitung	T tabel	Sig. (p-value)	Keterangan
Kepuasan pasien	0,242	1,195	2,101	0,248	Tidak signifikan

Berdasarkan data pada tabel hasil uji Parsial T diketahui bahwa variabel kepuasan pasien pada makanan tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap sisa makanan pasien yang diukur menggunakan metode *Comstock*. Hal ini dibuktikan melalui nilai t hitung sebesar 1,195 yang lebih kecil dibandingkan t tabel sebesar 2,101 serta nilai signifikansi sebesar 0,248 yang lebih besar dari taraf signifikansi 0,05. Dengan demikian, hipotesis yang menyatakan adanya pengaruh kepuasan pasien terhadap sisa makanan ditolak.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pasien belum tentu menjadi faktor utama yang memengaruhi banyak atau sedikitnya sisa makanan pasien di rumah sakit. Kondisi tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor lain seperti kondisi kesehatan pasien, nafsu makan, jenis diet, tekstur makanan, efek pengobatan, maupun kondisi psikologis pasien selama menjalani perawatan. [15] Walaupun pasien merasa cukup puas terhadap pelayanan makanan, belum tentu makanan tersebut dapat dihabiskan seluruhnya karena keterbatasan kondisi fisik pasien.

Nilai koefisien regresi sebesar 0,242 menunjukkan arah hubungan positif, artinya apabila kepuasan pasien meningkat maka sisa makanan cenderung meningkat sebesar 0,242 satuan. Namun hubungan tersebut

tidak signifikan secara statistik sehingga tidak dapat dijadikan dasar untuk menyimpulkan adanya pengaruh nyata antara kedua variabel.

i. Uji F Simultan

Tabel 9. Hasil Uji F Simultan

	Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	13,076	1	13,076	1,427	,248 ^b
	Residual	164,924	18	9,162		
	Total	178,000	19			

Berdasarkan data pada tabel hasil uji F simultan, diperoleh nilai F hitung sebesar 1,427 yang lebih kecil dibandingkan nilai F tabel sebesar 4,41 dengan tingkat signifikansi sebesar $0,248 > 0,05$. Hasil tersebut menunjukkan bahwa variabel bebas secara simultan tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap sisa makanan pasien.

Pembahasan

Hal ini berarti model regresi yang digunakan dalam penelitian belum mampu menjelaskan pengaruh variabel kepuasan pasien terhadap sisa makanan secara keseluruhan. Dengan kata lain, terdapat faktor lain di luar variabel penelitian yang kemungkinan lebih dominan dalam memengaruhi sisa makanan pasien di rumah sakit. [16]

Secara teoritis, sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh banyak factor, seperti kualitas rasa makanan, aroma , variasi menu, suhu makanan, waktu penyajian, kondisi penyakit pasien, hingga factor psikologis pasien. [17] Oleh sebab itu, apabila hanya menggunakan variabel kepuasan pasien sebagai predictor, maka pengaruh yang dihasilkan terhadap sisa makanan menjadi kurang kuat.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penilaian sisa makanan menjadi salah satu indikator penting dalam mengevaluasi tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan rumah sakit. Semakin sedikit sisa makanan yang ditinggalkan pasien, maka dapat menggambarkan bahwa makanan yang diberikan telah sesuai dengan kebutuhan, selera, kualitas rasa, variasi menu, maupun cara penyajian

makanan. Sebaliknya, tingginya sisa makanan dapat menunjukkan adanya ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang disajikan.

Hal ini berarti jumlah sisa makanan pasien tidak hanya dipengaruhi oleh kepuasan terhadap makanan, tetapi dapat dipengaruhi oleh factor lain seperti :

1. Kondisi penyakit
2. Diet khusus pasien
3. Efek obat-obatan
4. Kondisi psikologis pasien
5. Tingkat nafsu makan pasien
6. Kebiasaan makan pasien sebelum dirawat

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian [18] yang menyatakan bahwa sebagian besar pasien rawat inap memiliki sisa makanan kategori rendah hingga sedang, dengan rata-rata sisa makanan tertinggi terjadi pada waktu makan pagi. Penelitian tersebut juga menyebutkan bahwa tidak terdapat hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pasien dengan sisa makanan metode *Comstock*. Hasil penelitian ini juga didukung oleh penelitian [19] yang menyatakan bahwa semakin baik kualitas pelayanan makanan rumah sakit maka sisa makanan pasien cenderung lebih sedikit.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pasien belum tentu menjadi faktor utama yang memengaruhi banyak atau sedikitnya sisa makanan pasien di rumah sakit. Kondisi tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor lain seperti kondisi kesehatan pasien, nafsu makan, jenis diet, tekstur makanan, efek pengobatan, maupun kondisi psikologis pasien selama menjalani perawatan. Walaupun pasien merasa cukup puas terhadap pelayanan makanan, belum tentu makanan tersebut dapat dihabiskan seluruhnya karena keterbatasan kondisi fisik pasien.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Fathira Armanda dkk. dalam penelitian [20] yang menemukan bahwa kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan belum tentu secara langsung memengaruhi sisa makanan pasien karena terdapat faktor internal pasien yang lebih dominan.

Dengan demikian hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa kepuasan pasien bukan satu-satunya faktor yang menentukan jumlah sisa makanan pasien. Penelitian selanjutnya disarankan menambahkan variabel lain yang lebih spesifik agar dapat menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan secara lebih komprehensif.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit TK. IV 04.07.01 Tegal, maka dapat disimpulkan yaitu, tingkat kepuasan pasien memiliki hubungan dengan jumlah sisa makanan pasien rawat inap. hal ini dibuktikan dengan gambaran sisa makanan (*Comstock*) menunjukkan bahwa persentase pasien dalam menghabiskan makanan lebih tinggi yaitu 90%, walaupun masih terdapat 10% yang masih menyisakan makanan sisa setengah dari makanan yang disajikan. Maka dari itu perlu adanya peningkatan mutu pelayanan makanan agar dapat menurunkan jumlah sisa makanan dan meningkatkan kualitas pelayanan gizi rumah sakit.

Saran

Rumah sakit perlu meningkatkan variasi menu dan cita rasa makanan. Monitoring sisa makanan dilakukan secara berkala menggunakan metode *Comstock*. Evaluasi kepuasan pasien perlu menjadi indikator rutin pelayanan gizi rumah sakit.

Dengan demikian hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa kepuasan pasien bukan satu-satunya faktor yang menentukan jumlah sisa makanan pasien. Penelitian selanjutnya disarankan menambahkan variabel lain yang lebih spesifik agar dapat menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan secara lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Rumah Sakit Tk. IV 04.07.01 Tegal, seluruh petugas unit instalasi gizi serta seluruh tenaga

kesehatan yang terlibat, responden penelitian, serta pihak yang telah mendukung dalam pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Eliyanti, Duvita WA, Dewi RY. Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Pada Pelayanan Makanan. *J Ilm Gizi dan Kesehat*. 2025;6(02):112–7.
2. Bleich SN, JI C. *How does satisfaction with the health-care system relate to patient experience ?* 2009;(December 2007):271–8.
3. Askew D. *The Acute Hospital Food Service Patient Satisfaction Questionnaire : The Development Of A Valid And Reliable Tool To Measure Patient Satisfaction With Acute Care Hospital Food Services*. 2005;16:1–14.
4. Harefa As. *Service Quality And Patient Satisfaction : A Literature Review On*. *J Penelitian Keperawatan Kontemporer*. 2025;
5. Akabanda F, Hlortsi EH, Owusu-kwarteng J. *Food safety knowledge , attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana*. *BMC Public Health* [Internet]. 2017;1–9.
6. Meesala A, Paul J. *Journal of Retailing and Consumer Services Service quality , consumer satisfaction and loyalty in hospitals: Thinking for the future*. *J Retail Consum Serv* [Internet]. 2016;(July):1–9.
7. Lestari RH, Ayuningtyas PR, Pratiwi AA, Prasetyo A. Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya *Analysis of Food Waste on Food Service Satisfaction in Inpatients at the Jemursari Islam Hospital Surabaya*. 2023;937–46.
8. Williams P, Walton K. e-SPEN , *the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism Plate waste in hospitals and strategies for change*. *E Spen Eur E J Clin Nutr Metab* [Internet]. 2011;6(6):e235–41.
9. Barton AD, Beigg CL, Macdonald IA, Allison SP. *High food wastage and low nutritional intakes in hospital patients*. 2000;19:445–9.
10. Panjaitan DBR, Rifai A, Kurniawati L. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien di RS Grandmed Lubuk Pakam (*Factors Affecting Patient Satisfaction Hospitalization Of Food Service at Grandmed Lubuk Pakam Hospital*). 2022;4(2).
11. Budha R, Kaur P. *International Journal of Research Publication and Reviews Analyzing the Impact of Hospital Digitalization on Patient Experience and Satisfaction*. 2025;6(5):17859–61.
12. Hartwell HJ, Ph D, Edwards JSA, Ph D, Beavis J, Ph D. *Plate versus bulk trolley food service in a hospital: comparison of patients ' satisfaction*. *Appl Nutr Investig*. 2007;23:211–8.
13. Creswell WJ, Creswell JD. *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches*. Vol. 53, *Journal of Chemical Information and Modeling*. 2018. 230–245 p.

14. Ghozali I. Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM dan SPSS 23. 8th ed. Semarang: Universitas Diponegoro; 2016. 138–140 p.
15. Handarsari, E, R. B. (2018). Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. *Jurnal Gizi*.
16. Arman, R. (2023). *Implementasi Food Safety* di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur. *Scientific Journal*, 238-246.
17. Armanda, F. (n.d.). Hubungan Kepuasan Pasien terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD dr. Zainoel Abidin. *IPB university*.
18. Dewi, M., Wardana, A. S., & Anggraeni, H. T. (2022). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *Media Publikasi Penelitian*, 119-126.
19. Lusiana, I., Puwo, S., & D. A., N. (2024). Desain instrumen tes capaian pembelajaran matematika dengan uji validitas *Pearson Correlation*. *Journal of Education Research*, 5666-5675.
20. Nareswara, A. S. (2017). Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 34-39.