

Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit

Laksmi Karunia Tanuwijaya¹, Tiara Dian Novitasari², Eva Putri Arfiani³, Yudi Arimba Wani⁴,
Dina Elok Wulandari⁵

^{1,2,3,4}Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya

⁵Rumah Sakit Panti Nirmala Malang
laksmi.karunia@gmail.com

ABSTRACT

Food service at the hospital is being widely reported, especially with regard to patient satisfaction. There are several nutrition service factors that can affect patient satisfaction, one of them is a variation of food ingredients. The purpose of this study was to know the relationship between variations in the types of food ingredients with patient satisfaction. Type of research was a quantitative research using cross sectional design with population of adult patients at class 2 and 3 who received a regular or soft diet. The sampling method was convenience sampling. Total sample were 97 patients and using the questionnaire as data collection instrument. The results of data analysis using Spearman Correlation test showed that there were a relation ($p < 0,05$) between animal protein food ingredients variation ($< 0,001$), vegetable protein food ingredients variation ($< 0,001$), vegetable food ingredients ($0,006$), and overall food material variation ($< 0,001$) against patients satisfaction. Based on the results of data analysis can be concluded that variety of food ingredients affect patients satisfaction.

Keywords : hospital, variation of food ingredients, patients satisfaction

PENDAHULUAN

Rumah sakit dituntut untuk menyediakan akses pelayanan kesehatan yang terjangkau dengan mutu yang terjamin serta sesuai dengan standar pelayanan rumah sakit (Suryawati, 2006). Pelayanan gizi merupakan salah satu upaya pelayanan kesehatan di Rumah Sakit yang dalam pelaksanaannya berintegrasi dengan pelayanan kesehatan lain yang ada di Rumah Sakit (Yuwono, 2013). Salah satu upaya pelayanan gizi di Rumah Sakit adalah pelayanan makan pasien yang bertujuan untuk mencukupi kebutuhan zat-zat gizi pasien guna menunjang proses

penyembuhan dan mencapai status gizi optimal (Depkes RI, 2003).

Pelayanan makanan di Rumah Sakit sering diperhatikan oleh banyak pihak karena berkaitan dengan kepuasan pasien. Makanan Rumah Sakit yang disajikan dan efek psikologis pasien yang sedang sakit sering membuat pasien merasa tidak puas (Semedi, 2013). Kepuasan adalah perbandingan dari banyaknya sesuatu yang "seharusnya ada" dengan banyaknya "apa yang ada". Seseorang akan merasa puas jika sesuatu yang diinginkan sebanding dengan kondisi sebenarnya. Semakin banyak kekurangan yang

dirasakan dan semakin banyak hal yang diinginkan, semakin besar pula rasa ketidakpuasan yang timbul (Suryawati, 2006). Apabila pasien semakin lama dirawat di rumah sakit, maka dapat menimbulkan kebosanan terhadap makanan yang disajikan.

Menurut penelitian yang dilakukan di RSUD Kandou Manado, didapatkan bahwa ada hubungan antara variasi menu makanan dengan daya terima makan pasien. Hubungan tersebut disebabkan karena makanan yang disajikan bervariasi. Penggunaan bahan makanan yang bermacam-macam dan cara pengolahan yang beraneka ragam dapat menghasilkan menu yang bervariasi. Variasi menu tersebut dapat menghilangkan rasa bosan pada responden (Purba, 2013).

Kepuasan pasien terhadap mutu pelayanan gizi sangat mempengaruhi citra rumah sakit secara keseluruhan yang pada akhirnya akan berimplikasi pada peningkatan pemasukan rumah sakit. Apabila suatu jenis makanan dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat, akan menyebabkan konsumen merasa bosan. Hal ini akan menyebabkan nafsu makan pasien menurun dan konsumsi makan pasien berkurang (Prawiningdyah, 2011).

Kurangnya konsumsi zat gizi karena tidak cukupnya makanan yang dikonsumsi, baik dari segi kualitas maupun

kuantitasnya merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya kurang gizi (Salmawati, 2000). Pemberian makanan/diet yang tepat di rumah sakit merupakan tugas yang sangat menantang karena kebutuhan makanan yang beragam dari berbagai macam populasi. Maka dari itu, makanan yang disajikan harus bisa diberikan untuk semua pasien (Hartono, 2000). Berdasarkan pertimbangan tersebut, dibuatlah standar makanan yang biasanya disajikan di rumah sakit. Dalam memilih bahan makanan dari setiap golongan, dipilih bahan makanan lokal dan tidak musiman untuk mempermudah produksi pangan, transportasi dan penyimpanan (Donnelley, 2008).

Faktor yang mempengaruhi pembuatan menu Rumah Sakit salah satunya adalah kondisi pasar saat ini dan ketersediaan pasokan makanan. Hal ini yang membuat bahan makanan yang digunakan di Rumah Sakit menjadi terbatas. Dengan bahan makanan yang terbatas, tidak menutup kemungkinan akan terjadi pengulangan bahan makanan pada hari yang sama. Untuk menghindari penggunaan makanan pada hari yang sama, lebih efisien menggunakan siklus menu (Puckett, 2004).

Di RS X yang berlokasi di Kota Malang, Jawa Timur, terdapat beberapa pengulangan bahan makanan yang digunakan di RS tersebut. Bahan makanan

yang sering berulang adalah lauk hewani dan lauk nabati (Tiodora, 2014). Maka dari itu peneliti tertarik untuk melihat kepuasan pasien terhadap variasi bahan makanan di RS X tersebut.

METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Penelitian ini akan meneliti penilaian pasien RS X tentang variasi bahan makanan yang disajikan. Di samping itu, penelitian ini juga meneliti tingkat kepuasan pasien terhadap makanan di RS X. Penelitian ini telah mendapatkan pernyataan laik etik nomor 590/EC/KEPK-S1-GZ/12/2015 dari Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.

Populasi dan Sampel. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien rawat inap kelas II dan III di RS X, sedangkan sampel penelitian ini adalah sebagian pasien rawat inap kelas II dan III di RS X yang diambil dengan teknik *convenience sampling* yaitu sebanyak 97 orang dan dipilih berdasarkan kriteria inklusi : pasien rawat inap laki-laki maupun perempuan berusia 26 – 55 tahun, mendapat diet bentuk makanan biasa atau lunak, minimal sudah mendapatkan enam kali makan dari RS, tidak memiliki alergi, mampu berkomunikasi, bisa membaca, menulis, berbahasa Indonesia, kesadaran baik, dan tidak ada gangguan jiwa.

Variabel Penelitian. Variabel independen penelitian ini adalah penilaian pasien tentang variasi bahan makanan, sedangkan variabel dependen penelitian ini adalah tingkat kepuasan pasien.

Lokasi dan Waktu Penelitian. Penelitian dilakukan di Rumah Sakit X yang berlokasi di Kota Malang pada bulan Desember 2015 – Januari 2016.

Bahan dan Alat/Instrumen Penelitian.

Instrumen pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang sudah tervalidasi. Kuesioner tersebut berupa form penilaian dimana responden harus memberikan penilaian terhadap variasi bahan makanan dan tingkat kepuasannya. Kepuasan pasien terhadap variasi bahan makanan (variabel terikat) dalam kuesioner menggunakan 5 skala *Likert* (tidak puas, kurang puas, biasa, puas, dan sangat puas) dan kemudian saat proses pengolahan data dikelompokkan lagi menjadi 3 kategori yaitu kurang puas, biasa, dan puas. Variasi bahan makanan menurut pasien (variabel bebas) dikategorikan menjadi 5 kategori (tidak bervariasi, kurang bervariasi, biasa, bervariasi, dan sangat bervariasi) dan kemudian saat proses pengolahan data dikelompokkan lagi menjadi 3 kategori yaitu kurang bervariasi, biasa, dan bervariasi.

Pengumpulan dan Analisis Data. Proses pengambilan data dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada responden

yang telah menandatangani *informed consent*. Data yang dianalisa adalah data karakteristik pasien (jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan, jenis diet, dan *length of stay*). Hubungan antara kepuasan pasien dengan variasi bahan makanan dianalisis menggunakan uji statistik korelasi Spearman dengan *software SPSS for Windows* versi 16.0.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa jumlah responden laki – laki dan perempuan hampir sama dengan usia mayoritas 46 – 55 tahun (60,8%). Mayoritas tingkat pendidikan responden adalah tamat SD (40,2%) dan tamat SMA (30,9%) dengan pekerjaan responden yang beragam, yaitu mayoritas sebagai IRT (29,9%) dan pegawai swasta (29,9%). Bila dilihat dari jenis dietnya, dapat diketahui bahwa pasien yang mendapat diet normal/biasa sebanyak 71 responden (73,2%) dan pasien yang mendapat diet khusus (DM/RG) sebanyak 26 responden (26,8%). Pasien terbanyak adalah dengan lama rawat inap 2 hari (60,8%).

Tabel 1. Karakteristik Responden (N=97)

Karakteristik Responden	n	%
Jenis Kelamin		
Laki – laki	48	49,5
Perempuan	49	50,5
Usia Pasien		
26 – 35 th	23	23,7
36 – 45 th	15	15,5
46 – 55 th	59	60,8
Pendidikan Terakhir		
SD	39	40,2
SMP/ sederajat	14	14,4
SMA/ sederajat	30	30,9
Sarjana/ diploma	14	14,4
Pekerjaan Pasien		
PNS/ Pegawai	8	8,2
BUMN/ ABRI		
Petani	15	15,5
Wiraswasta	16	16,5
Pegawai Swasta	29	29,9
Ibu Rumah Tangga	29	29,9
Jenis Diet Pasien		
Diet Normal/ Biasa	71	73,2
Diet Khusus (DM/RG)	26	26,8
Length of Stay (LOS)		
2 hari	59	60,8
3 hari	34	35,1
4 hari	4	4,1

Variasi Bahan Makanan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan di RS X, bahan makanan yang digunakan sudah bermacam-macam. Lauk hewani menggunakan telur, daging sapi, ayam, bakso, ikan kakap, dan ikan tengiri. Lauk nabati menggunakan tahu, tempe, jagung, dan kentang. Sayur menggunakan sawi, bayam, labu air, wortel, kacang polong, brokoli, jagung muda, jagung manis, buncis, kentang, kangkung, gambas, manisa, kapri, kacang panjang, dan pepaya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ahli gizi RS X, beliau menyebutkan

beberapa faktor yang menjadi pertimbangan dalam pemilihan bahan makanan yang digunakan oleh RS X. Beberapa pertimbangan tersebut yaitu 1) bahan makanan yang mengandung nutrisi yang baik; 2) tidak mengandung zat berbahaya; 3) selalu tersedia dan mudah didapatkan di pasaran; 4) bukan bahan makanan musiman; 5) tidak terlalu mahal karena disesuaikan dengan anggaran dana yang tersedia; serta 6) sesuai dengan sosial budaya masyarakat setempat.

Variasi bahan makanan merupakan salah satu faktor yang penting karena tanpa memperhatikan variasi bahan makanan yang digunakan, maka pasien akan merasa bosan memakan makanan dari rumah sakit walaupun makanan diolah dengan berbagai macam bentuk (Purba, 2013).

Jenis diet dan lama perawatan pasien di RS berhubungan dengan variasi makanan pasien (Ernalina, 2014). Jenis diet yang diterima pasien dalam penelitian ini adalah diet biasa sebanyak 71 pasien (73,2%) dan diet khusus (DM/RG) sebanyak 26 pasien (26,8%). Jenis diet pasien menentukan bahan makanan yang digunakan oleh Rumah Sakit. Dikarenakan jumlah pasien yang banyak dan jenis penyakit pasien yang bermacam-macam, maka dipilih bahan makanan yang aman dikonsumsi untuk segala jenis penyakit. Karena itu bahan makanan yang digunakan oleh Rumah Sakit terbatas dan

memungkinkan terjadinya pengulangan bahan makanan dalam siklus menu.

Berdasarkan observasi menu utama RS X, terdapat 13 bahan makanan yang berulang dalam satu siklus, yaitu telur, daging, ayam, tahu, tempe, wortel, kacang polong, kangkung, kentang, jagung manis, manisa, buncis, dan kecambah.

Pasien pada penelitian ini rata-rata lama rawat inapnya 2 – 4 hari. Lama rawat inap ini tergolong dalam jangka pendek dan dapat mempengaruhi penilaian pasien terhadap variasi bahan makanan di Rumah Sakit. Dikarenakan lama rawat inap pasien tergolong jangka pendek, kejadian pengulangan bahan makanan yang dirasakan pasien tidak terlalu banyak. Berdasarkan data 97 pasien, hanya 48 pasien yang merasakan adanya pengulangan bahan makanan pada makanan Rumah Sakit, sedangkan 49 pasien lainnya tidak merasakan adanya pengulangan bahan makanan. Seluruh responden dalam penelitian ini diambil pada periode siklus menu yang sama. Hal ini kemungkinan terjadi karena pasien lupa dengan bahan makanan apa saja yang sudah didapat atau pasien merasa tidak terjadi pengulangan bahan makanan dikarenakan pengolahannya berbeda, sehingga dianggap makanan yang didapatkan juga berbeda.

Tabel 2. Penilaian Variasi Bahan Makanan Pasien (N=97)

Bahan Makanan	Variasi Bahan Makanan					
	Kurang Bervariasi		Biasa		Bervariasi	
	N	%	n	%	n	%
Lauk Hewani	0	0	6	6,2	91	93,8
Lauk Nabati	1	1	9	9,3	87	89,7
Sayuran	1	1	0	0	96	99

Berdasarkan hasil penelitian ini diketahui bahwa pasien berpendapat variasi bahan makanan di RS X sudah cukup bervariasi, terutama pada jenis lauk hewani serta sayuran. Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan pada pasien dengan jenis makanan lunak, yang mengatakan bahwa variasi untuk lauk hewani sebesar 25%, lauk nabati 21,9%, dan sayuran 34,4% (Eliya, 2003).

Tabel 3. Pengulangan Bahan Makanan menurut Pasien

Bahan Makanan	n	%
Daging	4	6,1
Wortel	4	6,1
Telur	5	7,6
Manisa	5	7,6
Ayam	8	12,1
Tahu	18	27,2
Tempe	22	33,3

Penelitian ini juga menyajikan data hasil observasi tentang pengulangan bahan makanan berdasarkan penilaian pasien. Berdasarkan observasi, ada 33 pasien yang merasa mengalami pengulangan bahan makanan sebanyak satu kali, ada 13 pasien yang mengalami pengulangan sebanyak 2 kali dan ada 2 pasien yang mengalami

pengulangan sebanyak 3 kali. Pengulangan yang sering terjadi adalah tempe dan tahu, sedangkan pengulangan yang jarang terjadi adalah daging dan wortel. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun lama rawat pasien tergolong pendek, pasien masih mendapati bahan makanan yang berulang. Sehingga dapat dikatakan bahwa terdapat beberapa bahan makanan yang sama yang digunakan setiap 2 - 4 hari.

Kepuasan Pasien

Sebagian besar pasien rawat inap kelas II dan III RS X merasa puas dengan variasi bahan makanan yang diberikan oleh pihak Rumah Sakit. Sebanyak 82 pasien (84,5%) merasa puas dan hanya 1 pasien (1%) yang merasa kurang puas.



Gambar 1. Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan (N=97)

Hasil ini sejalan dengan penelitian lain, yang mengatakan bahwa 85,6% pasien merasa puas dengan variasi makanan yang diterima dari Rumah Sakit di Mekah (Abdelhafez, 2012). Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pasien, pasien menyebutkan alasan mereka merasa puas dalam penelitian ini karena kebanyakan dari mereka menerima “apa adanya”

makanan yang diberikan oleh Rumah Sakit. Banyak pasien yang tidak mengeluhkan makanan yang diterima karena makanan tersebut diberikan sesuai dengan kondisi penyakit pasien dengan tujuan mempercepat penyembuhan pasien.

Dalam penelitian ini ditemukan terdapat satu responden yang merasa kurang puas dengan variasi bahan makanan yang digunakan oleh RS X. Ketidakpuasan pasien tersebut disebabkan karena adanya pengulangan bahan makanan yang dirasakannya sebanyak tiga kali, yaitu pada bahan makanan tempe, wortel, dan tahu.

Hubungan Variasi Bahan Makanan dan Kepuasan Pasien

Berdasarkan analisa data dengan menggunakan Uji Korelasi Rank Spearman, didapatkan hasil bahwa variasi bahan makanan lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran memiliki hubungan dengan tingkat kepuasan pada pasien rawat inap di RS X dengan nilai $p < 0,05$. Tingkat korelasi (r) lauk hewani sebesar 0,494, lauk nabati sebesar 0,798, sayuran sebesar 0,279, dan keseluruhan sebesar 0,706. Semakin tinggi variasi bahan makanan yang didapatkan maka semakin tinggi pula tingkat kepuasan pasien.

Tabel 4. Hubungan Tingkat Kepuasan berdasarkan Variasi Bahan Makanan (N=97)

Variasi Bahan Makanan	Kepuasan Pasien			N	p
	Kurang	Biasa	Puas		
Laik Hewani					
Kurang	0	0	0	0	
Biasa	1	4	1	6	<0,001
Bervariasi	0	10	81	91	
Laik Nabati					
Kurang	1	0	0	1	
Biasa	0	9	0	9	<0,001
Bervariasi	0	5	82	87	
Sayuran					
Kurang	1	0	0	1	
Biasa	0	0	0	0	0,006
Bervariasi	0	14	82	96	
Keseluruhan					
Kurang	1	0	0	1	
Biasa	0	8	1	9	<0,001
Bervariasi	0	6	81	87	

Hasil penelitian yang sudah dilakukan sebelumnya banyak membahas tentang hubungan variasi menu dengan kepuasan pasien. Penelitian tentang hubungan variasi jenis bahan makanan dengan kepuasan pasien sendiri masih sedikit, namun variasi bahan makanan disini dapat dianggap sama halnya dengan variasi menu karena dalam perencanaan menu memerlukan perencanaan bahan makanan apa saja yang akan digunakan. Kombinasi bahan makanan yang bermacam-macam akan menciptakan variasi menu. Penyusunan variasi menu tersebut bertujuan untuk memuaskan konsumen (Sutanti, 2014). Semakin bervariasi bahan makanan yang digunakan, maka semakin bervariasi pula menu yang dapat dibuat. Semakin bervariasi menu

yang disajikan, pasien akan merasa semakin puas. Hasil penelitian ini sejalan dengan beberapa penelitian yang menyatakan bahwa variasi makanan berhubungan dengan kepuasan pasien (Ernalina, 2014, dan Isnaeni, 2015).

Pada penelitian ini pasien dengan lama rawat inap yang pendek memiliki tingkat kepuasan lebih tinggi terhadap makanan dan pelayanan makanan rumah sakit. Semakin lama pasien dirawat, tingkat kepuasan pasien terhadap makanan rumah sakit cenderung turun. Lamanya waktu rawat inap pasien akan mempengaruhi penilaian pasien terhadap kepuasan (Sahin, 2006).

KESIMPULAN

Terdapat hubungan antara variasi penggunaan bahan makanan dengan kepuasan pasien ($p = < 0,001$). Terutama pada pasien yang memiliki rawat inap yang pendek. Kepuasan tertinggi pada variasi bahan makanan sayuran, diikuti lauk hewani dan lauk nabati. Namun masih didapatkan cukup banyak pengulangan bahan pada satu periode siklus menu, yang pengulangannya dapat diidentifikasi pasien. Dari penelitian ini disarankan kepada rumah sakit untuk menambah variasi bahan makanan seperti kacang hijau, kacang kedelai atau kacang tanah untuk mengganti tahu dan tempe yang

seringkali berulang. Serta melakukan modifikasi olahan tahu dan tempe menjadi bahan makanan lain seperti siomay, nugget, atau rolade.

DAFTAR PUSTAKA

Abdelhafez A.M., Qurashi L.A., Ziyadi R.A., Kuwair A., Shobki M., Mograbi H. Analysis of Factors Affecting the Satisfaction Levels of Patients Toward Food Services at General Hospitals in Makkah, Saudi Arabia. *American Journal of Medicine and Medical Sciences*. 2012;2(6): 123-130.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta. 2003.

Donnelley R.R. Food in Hospital : National Catering and Nutrition Specification for Food and Fluid Provision in Hospitals in Scotland. Scottish Government. Edinburgh, 2008. p.19-24.

Eliya T. Gambaran Sisa Konsumsi Makanan Lunak Pasien Rawat Inap Ditinjau dari Pembagian Waktu Makan dan Jenis Makanan serta Faktor Penyebabnya di RSUD Pasar Rebo Jakarta. *Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Jakarta II*. 2003.

Ernalina Y. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin Terhadap Pelayanan Makanan Pasien di RSUD Mandau Duri Tahun 2014. *Jurnal Gizi*. Sekolah Tinggi Kesehatan Tuanku Tambusai Riau. Riau. 2014.

- Hartono A. Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit. Jakarta: EGC. 2000. hal 3-30.
- Isnaeni P. Hubungan Mutu Pelayanan Gizi dan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Aminah Blitar. Naskah Publikasi. Program Pasca Sarjana Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta. 2015
- Prawiningdyah Y. Menu Pilihan Diet Nasi yang Disajikan Berpengaruh terhadap Kepuasan Pasien VIP di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 2011;7(3):112-120.
- Puckett P.R. Food Service Manual for Health Care Institutions, 3rd Ed., Health Forum, Inc. An American Hospital Association Company, Chicago. 2004. p. 471-479.
- Purba R.B., Kandou G., Laode A.C. Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Kepuasan Pasien pada Penyelenggaraan Makanan di BLU Irina C. Rumah Sakit Umum Pusat Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. (Skripsi). Tidak diterbitkan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. Manado. 2013
- Sahin B., Demir C., Celik Y., Teke A.K. Factors Affecting Satisfaction Level with the Food Services in a Military Hospital. *Journal of Medical Systems*. Turkey. 2006;30(5) p.381-387.
- Salmawati T. Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kecukupan Dan Status Gizi Penderita Skizofrenia Di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor. (Skripsi). Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 2006.
- Semedi P, Kartasurya M.I., Hagnyonowati. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Rumah Sakit dan Asupan Makanan dengan Perubahan Status Gizi Pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia*. 2013; 2(1): 35-41.
- Suryawati C, Dharminto, Shaluhiyah Z. Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Artikel Penelitian*. Fakultas Kesehatan Masyarakat dan Program Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. Semarang. 2006. hal.23-28.
- Sutanti D. Penyelenggaraan Makan untuk Taruna di Akademi Militer. (Skripsi). Tidak diterbitkan. Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 2014
- Tiodora B, dkk. Laporan *Pre Dietetic Internship Rotasi Food Service and Food Production* di Rumah Sakit Panti Nirmala Tanggal 10 – 22 November 2014. Laporan Pre Dietetic Internship. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya. Malang. 2014.
- Yuwono S.R., Taher A., Minarto, Irianto S.E. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta. 2013. hal. 17-47.