

DAFTAR PUSTAKA

- Appleton, K. M., Hemingway, A., Saulais, L., Dinnella, C., Monteleone, E., Depezay, L., Morizet, D., Perez-Cueto, F. J. A., Bevan, A., Hartwell, H., & Methven, L. (2021). Increasing food intake in older adults and patients in healthcare settings: A systematic review. *Nutrients*, 13(4), 1158.
- Arziyah, N., Fitriani, D., & Rahma, S. (2022). Analisis uji organoleptik pada produk pangan menggunakan panelis semi terlatih. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 14(2), 102–110.
- Aulia, R., Yuliana, E., & Putri, N. (2023). Pemanfaatan tahu sebagai bahan pangan sumber protein nabati dalam pengembangan produk makanan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 18(1), 45–53.
- Bandawati, B., Prihandini, Y., Ramadhani, A., & Rusliana, E. (2025). Uji organoleptik dan kandungan gizi makro pada menu diet TB paru berbasis pangan lokal di RSUD Ulin Banjarmasin. *Malahayati Nursing Journal*, 7(4), 1774–1785.
- Dhini, D., Sugiyatno, S., & Jannah, N. (2022). Pengaruh modifikasi resep lauk nabati diet lunak terhadap kesukaan dan sisa makanan pasien rumah sakit. *Jurnal Surya Medika*, 8(2), 63–71.
- Dhini, R., Novita, S., & Handayani, P. (2022). Pengaruh teknik pengolahan terhadap karakteristik sensori dan nilai gizi makanan. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 87–95.
- Handayani, D., Nugroho, A., & Prasetyo, B. (2025). Inovasi modifikasi pangan dalam peningkatan daya terima konsumen. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 14(1), 12–20.
- Handayani, L. (2020). Modifikasi makanan sebagai upaya peningkatan daya terima dan nilai gizi pangan. *Jurnal Kesehatan dan Gizi*, 12(1), 34–41.
- Hartati, S., Wulandari, D., & Prasetyo, A. (2022). Pengaruh penampilan makanan terhadap selera makan dan daya terima konsumen. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 17(2), 90–98.
- Irawati, I. (2025). Modifikasi resep uji organoleptik dimsum tahuwa pada modifikasi resep lauk nabati standar makanan lunak. *HARENA: Jurnal Gizi*, 6(1), 1–10.
- Karlina, P., Restusari, L., & Rahayu, D. (2023). Efektivitas penambahan ampas tahu terhadap tingkat kesukaan dan kadar protein nugget ikan gabus. *Jurnal Riset Gizi*, 11(2), 120–127.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lestari, D., Putri, Y., & Ramadhan, M. (2023). Hubungan variasi menu dengan daya terima makanan pasien rawat inap. *Jurnal Gizi Indonesia*, 12(2), 85–93.
- Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & Prasetyo, A. (2023). Analisis sisa makanan terhadap kepuasan pelayanan makanan pada pasien rawat inap. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 937–946.
- Munifa, M., & Sari, K. (2023). Daya terima menu tambahan protein yang dimodifikasi pada diet energi tinggi protein tinggi di rumah sakit. *Ghidza Media Journal*, 4(2), 213–221.
- Munifa, R., & Natalia, D. (2023). Pengaruh penggunaan bumbu alami terhadap aroma dan tingkat kesukaan produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(1), 25–33.
- Munifa, R., & Sari, E. (2023). Modifikasi lauk nabati untuk meningkatkan daya terima pasien rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 11(2), 71–79.
- Nurjaya, Wery, A., & Bahja. (2023). Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu, 134–163.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI) & Asosiasi Dietisien Indonesia (AsDI). (2025). *Penuntun diet dan terapi gizi (Edisi 5)*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Qamariah, N., Sari, D., & Kurniawati, R. (2022). Uji hedonik sebagai metode pengukuran tingkat kesukaan konsumen terhadap produk pangan. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 9(1), 40–48.
- Qodriatika, R. (2024). Daya terima makanan sebagai indikator kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 20(1), 15–23.
- Rahmawati, E., Putri, Y., & Syafitri, N. (2021). Variasi menu dan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan rumah sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 10(2), 112–120.
- Saleh, M. (2024). Dasar-dasar pengujian organoleptik pada produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 5(1), 1–10.
- Sari, N., & Widyastuti, R. (2019). Hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 15(3), 121–128.

- Saufani, I. A., Aiman, U., & Natalina, S. L. (2024). Persepsi daya terima pasien diet makanan lunak dengan sisa makanan di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Pangan Klinis Masyarakat*, 4(1), 1–9.
- Saufani, N., Rahman, H., & Putra, A. (2024). Faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit. *Jurnal Gizi Kesehatan Indonesia*, 16(1), 44–52.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Edisi 2). Bandung: Alfabeta.
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, 2(1), 1–8.
- Sulistiawati, D., Ningsih, R., & Pramono, B. (2021). Faktor-faktor yang berhubungan dengan daya terima makanan pasien rawat inap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 16(3), 156–164.
- Sulistiyanto, A., & Oktia, R. (2019). Pelayanan gizi rumah sakit dan perannya dalam menunjang kesembuhan pasien. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 7(2), 85–92.
- Sunarya, A., & Puspita, D. (2020). Hubungan penampilan makanan dengan tingkat penerimaan pasien rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(2), 85–92.
- Triandini, R., & Wangiyana, W. (2022). Penggunaan skala hedonik dalam penilaian mutu sensori produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 55–63.
- Uyami, Amara L., Jarsa P. (2020). Perbedaan Daya Terima, Sisa dan Asupan Makanan pada Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang
- Widyastuti, R., & Sari, N. (2021). Pengaruh cita rasa makanan terhadap daya terima pasien rawat inap di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 91–99.
- Wulandari, D., dkk. (2022). Pengaruh metode pengolahan terhadap perubahan kandungan gizi pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 17(2), 85–93.
- Wulandari, R., Fitriani, N., & Sari, M. (2022). Analisis penyelenggaraan makanan terhadap kualitas pelayanan gizi pasien rawat inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 18(2), 85–92.

- Yudianti, Y., Riskayanti, R., Hapzah, H., Najdah, N., & Nurbaya, N. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2).
- Yudianti, Y., Riskayanti, R., Hapzah, H., Najdah, N., & Nurbaya, N. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 518–524.
- Yunita, D., Rahayu, S., & Kurniasih, N. (2020). Penyelenggaraan makanan rumah sakit dan hubungannya dengan kepuasan pasien. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 8(2), 66–74.