

NASKAH PUBLIKASI

**HUBUNGAN PENDIDIKAN, LAMA BEKERJA DAN
PENGETAHUAN TENTANG PEMORSIAN PETUGAS
PENJAMAH MAKANAN DENGAN KETEPATAN
PORSI MAKAN DI RSJD DR. AMINO GONDOHUTOMO
PROVINSI JAWA TENGAH**



Diajukan oleh :

USWATUN CHASANAH

G2B216003

**PROGRAM STUDI S-1 GIZI
FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SEMARANG
TAHUN 2018**

**HUBUNGAN PENDIDIKAN, LAMA BEKERJA DAN PENGETAHUAN
TENTANG PEMORSIAN PETUGAS PENJAMAH MAKANAN DENGAN
KETEPATAN PORSI MAKAN DI RSJD DR. AMINO GONDOHUTOMO
PROVINSI JAWA TENGAH**

Diajukan oleh :

USWATUN CHASANA
G2B216003

Telah disetujui oleh:

Pembimbing Utama

Yuliana Noor S.U. S.Gz. M.Sc
NIK 28.6.1026.220

Tanggal 3 April 2018



Mengetahui

Ketua Program Studi S1 Gizi
Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Semarang

(Ir. Agustin Syamsianah, M Kes)
NIK : 28.6.1026.015

ABSTRAK

Hubungan Pendidikan, Lama Bekerja dan Pengetahuan tentang Pemorsian Petugas Penjamah Makanan dengan ketepatan Porsi Makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah

Uswatun Chasanah¹, Yuliana Noor Setiawati Ulvie²
Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan .
Universitas Muhammadiyah Semarang

Proses penyelenggaraan makanan ketepatan porsi makan yang disajikan kepada pasien harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi pasien, sehingga perlu adanya pengawasan dan pendampingan dalam kegiatan pemorsian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pendidikan, lama bekerja dan pengetahuan tentang pemorsian dengan ketepatan porsi makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah.

Penelitian ini menggunakan data deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional* dan teknik total sampling yaitu sampel diambil dari seluruh populasi, Jumlah sampel 18 orang petugas penjamah makanan. Data yang diambil meliputi pendidikan, lama bekerja, pengetahuan tentang pemorsian dan ketepatan porsi makan dengan metode kuesioner dan penimbangan Uji yang digunakan uji *Chi Square* untuk mengetahui hubungan antar variabel.

Hasil penelitian menunjukkan pemorsian sayur tidak tepat 66,7%, pemorsian nasi tidak tepat 55,6%, pendidikan sampel tergolong tinggi 77,8%, sampel tergolong lama bekerja 77,8%, pengetahuan sampel kurang 55,6%. Hasil penelitian menunjukkan tidak ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan porsi sayur ($p=0,569$), nasi ($p=0,275$), tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan porsi sayur ($p=0,353$), nasi ($p=0,0229$), tetapi ada hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan porsi sayur ($p=0,010$), nasi ($p=0,001$).

Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi dan sayur, tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan porsi nasi dan sayur tetapi ada hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan porsi nasi dan sayur.

Kata kunci : Pendidikan, Lama bekerja, Pengetahuan, Ketepatan porsi .

ABSTRACT

Relationship of Education, Length of Work and Knowledge on Food Office Discharge of Food Officers with the precision of Servings Eating at RSJD Dr. Amino Gondohutomo Central Java Province

Uswatun Chasanah¹, Yuliana Noor Setiawati Ulvie²
Study Program S1 Nutrition Faculty of Nursing and Health Sciences.
University of Muhammadiyah Semarang

The process of food delivery, accuracy of the portion of food served to the patient must be in accordance with standard portion that has been determined to be able to meet the nutritional needs of the patient, so the need for supervision and assistance in the proportioning activities. This study aims to determine the relationship of education, duration of work and knowledge of pemorsian with the accuracy of eating portions in RSJD Dr. Amino Gondohutomo Central Java Province.

This research using analytic descriptive data with cross sectional approach applied and total sampling technique which sample taken from whole population. Number of samples 18 people food handler. Data taken include education, duration of work, knowledge of the portion and the accuracy of the portion of the meal with the method of questionnaire and weighing using sampling technique. The examination used Chi Square test to know the relationship between variables.

The results showed improper vegetable proportioning 66.7%, improper rice proportioning 55.6%, sample education is high 77,8%, sample is long working 77,8%, sample knowledge less 55,6%. The results showed no correlation between education with the accuracy of vegetable portion ($p = 0,569$), rice ($p = 0,275$), no correlation between the length of work with the portion of vegetable ($p = 0,353$), rice ($p = 0,229$), but the relationship between knowledge with the precision of vegetable portions ($p = 0.010$), rice ($p = 0.001$).

There is no correlation between education and accuracy of rice and vegetable portion, there is no correlation between duration of work with accuracy of rice and vegetable portion, and in other hand there is correlation between knowledge with precision of rice and vegetable portion.

Keywords: Education, Duration of work, Knowledge, Portion accuracy.

PENDAHULUAN

Kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat.

Pemberian makanan di rumah sakit sudah ada aturan tertulis yang sering disebut dengan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) yang merupakan suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai salah satu acuan dalam memberikan pelayanan gizi pada pasien dan karyawan yang memuat tentang pola makan sehari, nilai gizi yang mengacu pada buku penuntun diet, standar makanan dan jenis makanan yang dilayani. Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) ditetapkan sesuai kondisi dan kemampuan rumah sakit (Netty, 2007).

Pengawasan porsi dapat dilakukan dengan penimbangan bahan makanan. Bumbu-bumbu yang cair atau setengah cair memakai gelas ukuran, sendok ukuran, atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi. Ataupun bila perlu ditimbang. Ketidaktepatan dalam porsi makan dapat dipengaruhi oleh aspek petugas penjamah makanan yang ada di rumah sakit. Hal ini disebabkan karena petugas penjamah makanan dalam memorsikan makanan tidak ditimbang, namun hanya berdasarkan perkiraan, mereka biasanya sudah berpengalaman dalam menaksir besaran porsi yang ditentukan. Alat yang digunakan dalam memorsi makanan harus sesuai dengan standar alat makan yang telah ditetapkan (Aritonang, 2009).

Faktor dari petugas penjamah makanan itu sendiri diantaranya, yaitu pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan. Pendidikan dapat memengaruhi seseorang, termasuk juga perilaku seseorang akan pola hidup. Jangka waktu

seorang menjadi petugas penjamah makanan salah satu faktor yang cukup berpengaruh terhadap keterampilan tenaga dalam memorsikan suatu Pengetahuan merupakan hasil dari penginderaan yang telah dilakukan seseorang terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2010).

Berdasarkan data di instalasi terhadap besar porsi yang ada dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang, ada beberapa besar porsi makanan yang kurang bila dibandingkan dengan standar porsi, yaitu pemorsian yang kurang dari standar porsi $> 20\%$ pada nasi dan sayur (Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang). Standar Pelayanan Rumah Sakit Jiwa bahwa pemenuhan kebutuhan gizi pasien Rumah Sakit Jiwa harus memperhatikan besar porsi yang sesuai. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui hubungan pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu apakah ada hubungan pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah.

METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian yang digunakan adalah deskriptif analitik dengan pendekatan *cross sectional*, dan menggunakan teknik total sampling di mana semua variabel diobservasi sekaligus dalam waktu yang bersamaan (Notoatmodjo, 2005). Penelitian ini dilakukan pada bulan November-Desember 2017 di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah. Sampel adalah total populasi. Subjek penelitian

dalam penelitian ini adalah semua petugas penjamah makanan yang berjumlah 18 orang. Adapun pengambilan data sampel makanan menggunakan teknik total sampling, dimana seluruh populasi dijadikan sampel.

Data identitas subjek penelitian diperoleh menggunakan form identitas sampel meliputi nama, umur, jenis kelamin, pendidikan dan lama bekerja. Data ketepatan porsi diperoleh dengan cara menimbang makanan 20 kali (Arikunto, 2006). Data tentang pengetahuan pemorsian diperoleh dengan memberikan lembar kuesioner pengetahuan pada petugas penjamah makanan terkait dengan ketepatan porsi. Pengolahan data meliputi editing, skoring, koding, tabulating.

Pengolahan data menggunakan uji *Chi Square Test* untuk mengetahui hubungan antar variabel. Jika $p > 0,05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak maka tidak ada hubungan yang bermakna antar variabel. Jika $p < 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima maka ada hubungan yang bermakna antar variabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik sampel

Tabel 1. Karakteristik Sampel

Karakteristik sampel	Frekuensi (n)	Presentase (%)
Umur : (tahun)		
Remaja (17-25)	4	22,2
Dewasa (26-45)	9	50,0
Lansia (46-65)	5	27,8
Jenis Kelamin :		
Laki-laki	14	77,8
Perempuan	4	22,2

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa umur terbanyak pada masa dewasa 26-45 tahun yaitu (50,0%). Dengan usia yang relatif masih muda diharapkan mampu bekerja dengan baik dan mudah untuk

diarahkan. Tenaga laki-laki lebih banyak dibanding perempuan yaitu laki-laki sebanyak 14 orang dan perempuan 4 orang, artinya presentasi laki-laki lebih tinggi(77,8%) dibandingkan perempuan (22,2%), karena pelayanan di Instalasi Gizi membutuhkan tenaga yang kuat sehingga perekrutan banyak yang laki-laki, diharapkan seluruh pelayanan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi dapat berjalan sesuai ketentuan yang berlaku.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan, Lama Bekerja dan Pengetahuan.

Distribusi	Frekuensi (n)	%
Pendidikan :		
Tinggi	14	77,8
Rendah	4	22,2
Lama Bekerja :		
Baru	2	11,1
Sedang	2	11,1
Lama	14	77,8
Pengetahuan :		
Baik	7	38,9
Cukup	8	44,4
Kurang	3	16,1

Pada tabel 2 rata-rata tingkat pendidikan sampel yaitu SMA. Tingkat pendidikan sampel terendah yaitu tamat SD dan yang tertinggi tamat Perguruan Tinggi. Petugas yang berpendidikan tinggi akan lebih mudah dalam menerima ilmu dan pengetahuan. Pendidikan secara umum adalah segala upaya yang direncanakan untuk mempengaruhi orang lain baik individu, kelompok, atau masyarakat sehingga mereka melakukan apa yang diharapkan oleh pelaku pendidikan (Notoatmodjo, 2003) Tingkat pendidikan adalah tahap pendidikan yang berkelanjutan yang ditetapkan berdasarkan tingkat perkembangan peserta didik, tingkat kerumitan bahan pengajaran dan

cara menyajikan bahan pengajaran. Tingkat pendidikan sekolah terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.

Pendidikan formal merupakan salah satu cara meningkatkan pengetahuan dan keahlian yang merupakan bagian dari proses pembelajaran, dengan demikian ketetapan pemorsian sangat tergantung pada pengetahuan dan ketrampilan yang didapatkan melalui proses pendidikan yang ditempuh oleh tenaga pemorsi. Menurut Depkes RI (2007) standar kualifikasi jabatan rumah sakit dikatakan rendah apabila tamat SD-SMP dan tinggi apabila tamat SMA/SMK-Perguruan Tinggi. Pendidikan sangat diperlukan untuk menunjang suatu pekerjaan tertentu. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin baik pula perilaku orang tersebut dalam pekerjaannya.

Lama bekerja terendah sampel yaitu 1 tahun dan 27 tahun. Sebagian besar lama bekerja sampel termasuk dalam kategori lama sebanyak 14 orang (77,8%), kategori baru 4 orang (22,2%). Sebagian besar sampel mempunyai pengetahuan cukup sebanyak 8 orang (44,4%). Rata-rata presentasi skor pengetahuan sampel yaitu 67,22% (± 13.63 SD). Hasil kuesioner pertanyaan tentang yang harus diperhatikan dalam pemorsian masih sebagian sampel masih menjawab salah. Sebagian besar pengetahuan sampel cukup dikarenakan belum maksimal dalam memberikan pelatihan atau praktek kepada petugas penjamah makanan tentang pemorsian yang sesuai standar, serta belum diberikan pendidikan dan pelatihan tentang pemorsian.

Tabel 3. Hubungan Pendidikan dengan Ketepatan Porsi Nasi

Pendidikan	Ketepatan Porsi				Total	p	
	Tepat		Tidak Tepat				
	n	%	n	%	n	%	
Rendah	3	75	1	25	4	100	0,275
Tinggi	5	35,7	9	64,3	14	100	

Hasil menggunakan uji *Chi Square* antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi hasil nilai $p = 0,275$ ($p > 0,05$), artinya tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi. Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian lain bahwa tidak ada hubungan antara waktu pendidikan petugas penjamah makanan dengan ketepatan pemorsian dengan nilai $p = 0,333$ (Prasetyani, 2013)

Tabel 2. Hubungan Pendidikan dengan Ketepatan Porsi Sayur

Pendidikan	Ketepatan Porsi				Total	p	
	Tepat		Tidak Tepat				
	n	%	n	%	n		%
Rendah	2	50	2	50	4	100	0,569
Tinggi	4	28,6	10	71,4	14	100	

Hasil menggunakan uji *Chi Square* antara pendidikan dengan ketepatan porsi sayur hasil nilai $p = 0,569$ ($p > 0,05$), artinya tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan dengan ketepatan porsi sayur. Hal tersebut tidak sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin mudah menerima informasi sehingga makin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sebaliknya pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan (Nursalam, 2003)..

Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian lain bahwa tidak ada hubungan antara waktu pendidikan petugas penjamah makanan dengan ketepatan pemorsian dengan nilai $p = 0,333$ (Prasetyani, 2013).

Tabel 3. Hubungan Lama Bekerja dengan Ketepatan Porsi Nasi

Lama Bekerja	Ketepatan Porsi				Total	P	
	Tepat		Tidak Tepat				
	n	%	n	%	n	%	
Baru	0	0	2	100	2	100	0,229
Sedang	0	0	2	100	2	100	
Lama	8	57,2	6	42,8	14	100	

Hasil analisis menggunakan uji *Chi Square* antara kategori lama bekerja dengan kategori ketepatan porsi nasi hasil nilai $p = 0,229$ ($p > 0,05$), artinya tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan porsi nasi. Hasil penelitian tersebut tidak sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa semakin lama petugas bekerja, maka semakin banyak pengalaman yang dimiliki oleh petugas yang bersangkutan. Sebaliknya semakin singkat masa kerja, semakin sedikit pengalaman yang diperoleh. Pengalaman bekerja banyak memberikan keahlian dan ketrampilan kerja.

Tabel 4. Hubungan Lama Bekerja dengan Ketepatan Porsi Sayur

Lama Bekerja	Ketepatan Porsi				Total	p	
	Tepat		Tidak Tepat				
	n	%	n	%	n	%	
Baru	0	0	2	100	2	100	0,353
Sedang	0	0	2	100	2	100	
Lama	6	42,8	8	57,2	14	100	

Hasil analisis menggunakan uji *Chi Square* antara kategori lama bekerja dengan kategori ketepatan porsi sayur hasil nilai $p = 0,353$ ($p > 0,05$), artinya tidak ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan porsi sayur.

Hasil penelitian tersebut tidak sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa semakin lama petugas bekerja, maka semakin banyak pengalaman yang dimiliki oleh petugas yang bersangkutan. Sebaliknya semakin singkat masa kerja, semakin sedikit pengalaman

yang diperoleh. Pengalaman bekerja banyak memberikan keahlian dan ketrampilan kerja. Sebaliknya terbatasnya pengalaman kerja mengakibatkan tingkat keahlian dan ketrampilan yang dimiliki semakin rendah (Ahmadi, 2004). Dalam penelitian lain juga ditemukan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara lama bekerja dengan ketepatan porsi dengan nilai $p = 0.473$ (Benowati, 2016).

Tabel 5. Hubungan Pengetahuan dengan Ketepatan Porsi Nasi

Pengetahuan	Ketepatan Porsi				Total	p
	Tepat		Tidak Tepat			
	n	%	n	%	n	
Baik	6	85,7	1	14,3	7	100
Cukup	0	0	8	100	8	100
Kurang	2	66,6	1	33,4	3	100

Hasil analisis menggunakan uji *Chi Square* antara kategori pengetahuan dengan kategori ketepatan porsi nasi dengan nilai $p = 0,001$ ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan atau bermakna antara pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi nasi. Pengetahuan seseorang dapat diperoleh selama bekerja dan keterangan yang diperolehnya. Pengetahuan juga mencakup kemampuan seseorang untuk memahami dan menerima informasi sesuai dengan tanggungjawab pekerjaannya (Foster, 2001). Dalam teori, bahwa pendidikan merupakan suatu upaya meningkatkan sumber daya manusia untuk dapat memperoleh pengetahuan yang seluas-luasnya. Sehingga diharapkan dengan tingkat pengetahuan yang tinggi akan meningkat pula wawasan pengetahuan dan dapat membawa pada perubahan dan perbuatan (Notoatmodjo, 2010). Meskipun pengetahuan merupakan salah satu yang dapat mempengaruhi ketepatan pemorsian, pendidikan dan pelatihan sangat diperlukan petugas pemorsian supaya ketrampilan dan keahliannya semakin meningkat.

Tabel 6. Hubungan Pengetahuan dengan Ketepatan Porsi Sayur

Pengetahuan	Ketepatan Porsi				Total	p
	Tepat		Tidak Tepat			
	n	%	n	%	n	
Baik	5	71,4	2	28,6	7	100
Cukup	0	0	8	100	8	100
Kurang	1	33,4	2	66,6	3	100

Hasil analisis menggunakan uji *Chi Square* antara kategori pengetahuan dengan kategori ketepatan porsi sayur dengan nilai $p = 0,010$ ($p < 0,05$) sehingga dapat disimpulkan bahwa ada hubungan yang signifikan atau bermakna antara pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi sayur.

Hal ini sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa apabila petugas penjamah makanan mempunyai pengetahuan baik maka makanan yang dihasilkan juga baik (Ardana, 2012). Dalam penelitian lain, ada hubungan antara pengetahuan dengan ketepatan porsi makan dengan nilai $p = 0,000$ (Benowati, 20016).

KESIMPULAN

Sebagian besar petugas penjamah makanan berusia 26-35 tahun (masa dewasa awal) 44,4%, berjenis kelamin laki-laki sebanyak 77,8% (14 orang) serta berpendidikan tinggi sebanyak 77,8% (14 orang). Sebagian besar masa kerja petugas pemorsi tergolong lama. Sebagian besar pengetahuan petugas pemorsi termasuk cukup. Sebagian besar petugas pemorsi dalam memorsi makanan tidak tepat baik dalam memorsi nasi maupun sayur.

Tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi. Tidak ada hubungan yang bermakna antara pendidikan dengan ketepatan porsi sayur. Tidak ada hubungan yang bermakna antara lama bekerja dengan ketepatan porsi nasi. Tidak ada hubungan yang bermakna antara lama bekerja dengan ketepatan porsi

sayur. Ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan ketepatan porsi nasi. Ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan ketepatan porsi sayur.

SARAN

Perlu ditingkatkannya sosialisasi serta praktek dalam memorsi makanan saat mencetak nasi dan mengambil sayur dengan centong sayur pada petugas penjamah makanan sehingga dalam pemorsian makanan dapat sesuai dengan standar. Selain sosialisasi dan praktek juga perlu diadakan pelatihan tentang pemorsian baik pemorsian nasi maupun sayur. Petugas pemorsian supaya lebih memahami, juga perlu adanya SOP (*Standart Operatinal Prosedure*).

Hal ini diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan petugas penjamah makanan khususnya dalam hal pemorsian. Sebab ketrampilan akan memengaruhi sikap tenaga penjamah makanan dalam memorsikan makanan, perubahan sikap harus didukung dengan peralatan pemorsian yang sudah distandarisasi. Makanan yang disajikan diharapkan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit karena dapat berpengaruh terhadap asupan makanan dan kepuasan pasien.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Djauzak. 2004. *Peningkatan Mutu Pendidikan Sebagai Sarana Pembangunan Bangsa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Ardana, I Komang. Mujiati, Ni Wayan. Utama, I Wayan Mudiarta. 2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arikunto, D.S (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aritonang, Irianton, Endah Priharsiwi. 2009. *Managemen Penyelenggaraan Makanan dan Asuhan Gizi*. Yogya : Leutika.
- Benowati, R. 2016. *Hubungan Tingkat Pendidikan, Pengetahuan Diet dan Masa Kerja Tenaga Distribusi Makanan dengan Ketepatan Pemberian Diet Pasien di RSUD RAA Soewondo Pati*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Foster T. 2001. *101 Ways to Boost Customer Satisfaction*. Terjemahan Rahadjeng. Jakarta: Elex Media Computindo.
- Netty E, Haslinda B, dan Iwaningsih S. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*, Jakarta: Direktorat Bina Pelayanan Medik.
- Notoatmodjo, S. 2005. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nursalam, (2003). *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*, Jakarta. Salemba Merdeka.
- Prasetyani, L.N. *Hubungan Pendidikan, Pengetahuan dan Sikap Tenaga Penjamah Makanan dengan Ketepatan Pemorsian Makanan di Rumah Sakit Umum (RSUD) Kota Semarang*. Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang Jurusan Gizi. 2013.