DAFTAR PUSTAKA

Afrianto, 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. file:///C:/Users/USER/Downloads/3704-6695-1-SM%20(1).pdf . diakses pada 30 November 2020

Artawan, I. W., Meitriana, M. A., & Zukhri, A. (2015). Analisis Ketepatan Waktu Dalam Pemesanan Bahan Baku Dengan Metode Re Order Point (ROP) Pada Rumah Makan Janggar Ulam Di Kecamatan Ubud. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, *5*(1).

Bakri, 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan, 2018. http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan Institusi_SC.pdf . diakses pada 04 Desember 2020.

Baynes, J.W, V.M.Monnier, J.M. Ames dan S.R. Thorpe. 2007. The Maillard Reaction : Chemistry at the interface of nutrition, aging and disease. The New York Academy of Science. Vol. 1043. ISBN 1-57331. 954.p

Departemen Kesehatan RI. Pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat; 2003

Hernando, D., Septinova, D., & Adhianto, K. (2015). Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, *3*(1).

Iskandar Putong, Pengantar Ilmu Mikro & Makro, cetakan pertama, 2000, Ghalia Indonesia, Jakarta.

Ismanto H. Pengolahan tanpa limbah tanaman pisang. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku. 2015

Jaya Kurniadi, O. 2017. Teknik Memasak Masakan Tradisional Aerofood Catering Service Site Rumah Sakit Daerah Dr. Soebandi.

Jayani, S. N. (2013). *Faktor Penyebab Kejadian Stagnant Dan Stockout Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rsud Bhakti Dharma Husada Kota Surabaya* (Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga).

Persagi. (2012). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. DPD Surabaya: Persatuan Ahli Gizi Indonesia Jawa Timur.

Pudjirahaju, 2017. Pengawasan Mutu Pangan. http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/05/Pengawasan-Mutu-Pangan_SC.pdf . diakses pada 29 November 2020

Putra, I. N. K. (2015). Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *5*(1).

Putri, K. A., Firdausi, F., Safitri, A. M., Adawiyah, A. R. A., & Yuliawati, S. 2013. Pengolahan Sayur Wortel Menjadi Cemilan Sehat Chocotel (Chocolate Wortel) Kaya Gizi Non-Kolesterol. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, *3*(2).

Rahman, Taufi k. (2011). Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus Radiata L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. Prosiding SnaPP2011 Sains, Teknologi dan Kesehatan. ISSN: 2089–3582.

Rohman, A., & Maharani, A. D. (2017). Proyeksi kebutuhan konsumsi pangan beras di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Caraka tani: journal of sustainable agriculture*, *32*(1), 29-34.

Sari, D. A., & Hadiyanto, H. (2013). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *2*(2).

Sarni, S., & Achnes, S. (2017). *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau* (Doctoral dissertation, Riau University).

Sartika, I., Nikmawati, E. E., & Mahmudatusa'adah, A.2014. Pengetahuan Dan Keterampilan Pemilihan Makanan Sehari-Hari Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Busana. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, *3*(1).

Sudarmaji, S. (2005). Analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan Unair*, *1*(2), 3943

Wdiyanti, 2010. Manfaat Wortel,(Online), (http://widiyanti.student.umm.ac.id/download-as- pdf/umm_blog_article_16.pdf, diakses 21 Pebruari 2013