

## DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perhubungan. 2020. Revisi Hari Libur Nasional dan Cuti Bersama Tahun 2020. <https://dishub.kukarkab.go.id>. Diakses pada tanggal 18 Desember 2020
- Direktorat Gizi masyarakat, PERSAGI, dan ASDI. 2020. Panduan Pelayanan Gizi dan Dietetik di Rumah Sakit Darurat Dalam Penanganan Pandemi Covid-19. <https://infeksiemerging.kemkes.go.id>. Diakses pada tanggal 8 November 2020
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., Nugroho, Y. W. A., & El Kiyat, W. (2019). Penerapan hazard analysis critical control point (HACCP) pada produksi brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*.
- Kemenkes RI. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, <http://bppsdmk.kemkes.go.id> Diakses pada tanggal 8 Desember 2020
- Kemenkes RI. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. <http://bppsdmk.kemkes.go.id>. Diakses pada tanggal 24 November 2020
- Klek, S, Hermanowicz, A, Dziwiszek, G, Matysiak, K, Szczepanek, K et al. Home Enteral Nutrition Reduces Complications, Length of Stay, and Health Care Costs : Results from a Multicenter Study. *American Journal of Clinical Nutrition*. DOI : 10.3945/ajcn.113.0082842.
- Mahan, L. Kathleen, Raymond, Janice L. 2017. Krause 's : Food & The Nutrition Care Process, 14th edition. Elsevier Inc. St Louis, Missouri.
- Pratiwi, L. E., & Noer, E. R. (2014). *Analisis mutu mikrobiologi dan uji viskositas formula enteral berbasis labu kuning (curcubita moschata) dan telur bebek* (Doctoral dissertation, Diponegoro University)
- Purwanti, Eky. 2014. Penerapan HACCP pada Bakpia 75 Rasa Kacang Hijau. Diponegoro : Undip
- Rochman, S. F., Nurmaydha, A., & Pratama, G. R. (2020). PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

(HACCP) PADA INDUSTRI ROTI. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53-64.

Siregar, Rohanta, dkk. 2016. Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. Jakarta : EGC