

## DAFTAR PUSTAKA

Adhini, D.M., Elida, dan W. Syarif. 2015. Penerapan *Hygiene* dan *Sanitasi* di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang. Skripsi. Padang : Universitas Negeri Padang. [24 Desember 2020]

Anies, 2005. *Penyakit Akibat Kerja : Berbagai Penyakit Akibat Lingkungan Kerja dan Upaya Penanggulangannya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Aula, L.E. 2011. Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji Jakarta. Skripsi. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Chailani, Rasminah. 2010. *Penyakit Pasca Panen Tanaman Pangan*. Malang: UB Press.

Dewi, L. S. 2015. *Faktor- faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*. Skripsi. Jember. Universitas Negeri Jember.

Helmyati, S., E. yulianti, N.P. Pamungkas, dan N.Y. Hendarta. 2018. *Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara: Upaya Mengatasi Masalah Defisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

<https://dishub.kukarkab.go.id/pages/revisi-hari-libur-nasional-dan-cuti-bersama-tahun-2020> diunduh pada Sabtu 19 Desember 2020 pukul 15.07 WIB

<https://web.rshs.or.id/> diunduh pada Kamis 24 Desember 2020 pukul 23.00 WIB

<https://rsphc.co.id/poli-gizi-klinik.html> diunduh pada Minggu 20 Desember 2020 pukul 09.30 WIB

<https://rscitrahusada.com> diunduh pada senin 19 Maret 2018 pukul 20.15 WIB

- Irwan, J., A. Virginia, D. Gerti, J. Fidelia, K. Reynaldo, dan Y. W. A. Nugroho. 2019. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek* Vol. 3 (1). [20 Desember 2020]
- Kamalia, L.O., A. Said, dan S. Risky. 2020. *Manajemen Keperawatan*. Cetakan Pertama. Bandung: CV. Media Sains Indonesia.
- Kementrian Kesehatan RI. 2020. *Panduan PGRS Darurat (Pelayanan Gizi dan Dietetik Rumah Sakit)*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, PERSAGI, ASDI, Kemenkes RI.
- , 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Kemenkes RI.
- , 2003. Kepmenkes No 1098/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi.
- Kemnaker. 2011. Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi RI No. KEP.319/MEN/XII/2011, Tentang Penetapan Rancangan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) pada Bidang Pemotongan Daging (*Butcher*).
- Lestari, S., A. Rahmawati, J. Shita, dan T. Eka. 2019. *Modification of Powdered, Ready to Brew Hospital-Made Formula* (Modifikasi Formula Enteral Rumah Sakit Siap Seduh). *Jurnal Gizi dan Kesehatan* vol.11, no. 26 Juli. [13 Desember 2020]
- Milah, A.S. 2019. *Nutrisi Ibu dan Anak : Gizi untuk Keluarga*. Cetakan 1. Jawa Barat : Edu Publisher.
- Permenkes RI No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia, 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi* ; editor, S.A. Budi Hartati *et al.* Edisi 4. Jakarta : EGC.
- Pratiwi, L. E. dan E. R. Noer. 2014. Analisis Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Telur Bebek. *Journal of Nutrition College* Vol. 3, No. 4, Tahun 2014. [19 Desember 2020]

- Rohmawati, Laily. 2019. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Telur Ayam Ras yang Disimpan dalam *Refrigerator* dengan Lama Waktu yang Berbeda. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang. [22 Desember 2020]
- Sari, Y. N. W. dan R. Abdurrachim. 2019. The Difference Between Compliance of Personal Protection Equipment Using and Hygiene Level of Employees in Department of Nutrition (Study in two private Hospitals in Banjarmasin 2018). *Jurnal Riset Pangan dan Gizi* Vol. 2, No. 1. (<http://www.ejurnalpangan-gizipoltekkeshbjm.com>). [21 Desember 2020]
- Setianingsih dan A. Anastasia. 2016. Perbandingan Enteral dan Parenteral Nutrisi pada Pasien Kritis : A Literature Review. Fakultas Keperawatan, Universitas Padjajaran Bandung.  
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/viewFile/1230/12> 83. [diakses pada 13 Desember 2020].
- Simbolon, D., Jumiyati, dan A. Rahmadi. 2018. *Pencegahan dan Penanggulangan Kurang Energi Kronik (KEK) dan Anemia pada Ibu Hamil*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Soenardi, T. dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Surahman, D.N. dan R. Ekafitri. 2014. Kajian HACCP (*Hazar Analysis and Critical Control Point*) Pengolahan Jambu Biji di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG – LIPI SUBANG. *Jurnal Agritech*, Vol. 34, No. 3. [20 Desember 2020]
- Tanuwijaya, L. K., L. G. Sembiring, C. Y. Dini, E. P. Arfiani, dan Y. A. Wani. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol. 5. No. 1.
- Trisnawati, P. I. 2018. Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. [25 Desember 2020]
- Umihani, A. dan A. Pramono. 2015. Analisis Biaya yang Hilang dari Sisa Makanan Pasien di RSUD dr. Adhyatma, MPH. *Journal of Nutrition College* Vo. 4, No. 1. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnc> . [22 Desember 2020]

*World Health Organization. 2010. WISN (Workload Indicators of Staffing Need) User's Manual. Perancis: WHO Press.*

Wani, Y.A., L.K. Tanuwijaya, dan E.P. Arfiani. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (ed. revisi). Cetakan ke 1. Malang : UB Press.*