

DAFTAR PUSTAKA

- Bachyar Bakri, dkk., 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Buku Ajar Gizi Edisi 2018.
- Departemen Kesehatan RI, 2013, Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta, Jakarta.
- Dessler, Gary, 2009, Manajemen SDM : buku 1. Jakarta: Indeks
- Dharma, S., dan Gunawan. 2003. Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Simpang Selayang Kelurahanang Selayang, Kecamatan Medan Tuntungan, Sumatera Utara. Jurnal Universitas Sumatera Utara,11,34–44.
- Iskandar, Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan. Jakarta : Rasindo
- RSD Kalisat. 2018. <https://rsdkalisat.jemberkab.go.id/index.php/pages/2015-02-02-15-01-12>
- Karina, Multi S. 2016. Merancang Menu dan Mengembangkan Resep. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Mutyia., 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Permenkes No.24 Tahun 2016 tentang Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.
- Rivai, Veithzal (2009). Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Sari, F.N. 2016. Penerapan Good Manufacturing (GMP) di Dapur Rumah Sakit. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga.
- Shipp, Peter J. 1998. Indikator Kebutuhan Tenaga Berdasarkan Beban Kerja/Workload Indicator Of Staffing Needs (WISN) Paduan Untuk Pelaksanan., Initiatives Inc, boston USA.
- Sugiyanto. 2004. Perpustakaan Sekolah. Jakarta: Kompas. www.kompas.com

Sumarsono, Sonny. 2009. *Ekonomi Sumber Daya Manusia Teori dan Kebijakan Publik*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Yulaika N, & Dzykryanka M. 2018. *Perencanaan Tenaga Teknis Kefarmasian Berdasarkan Analisis Beban Kerja Menggunakan Metode WISN di RSIA KM*. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia* Vol. 6 No. 1 Januari-Juni 2018.