

DAFTAR PUSTAKA

- Aviana, E. D. 2019. *Penerimaan Bahan Makanan*. SCRIBD. Diakses pada 23 November 2021. dari <https://www.scribd.com/document/437565283/4-PENERIMAAN-BAHAN-MAKANAN-docx>
- Bakri,B., Intiyati, A., Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Daud, M. N. 2017. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang. *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, VOL.8, NO.2
- Istiyarningsih., Sulistyani, T., Saraswati, P. 2020. Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak di Rsa Ugm. *Jurnal Socia Akademika*. Vol 6, No. 1
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mutyia., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Putri, R. P. S. 2018. *Penyelenggaraan Makanan*. Politeknik Kesehatan Denpasar. Diakses pada tanggal 22 November, 2021. Dari <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1256/13/bab%20II.pdf>
- Rahadiyanti, A. 2020. *Distribusi Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan*. AhliGiziID. Diakses pada 2 Desember, 2021. Dari <https://ahligizi.id/blog/2020/10/14/distribusi-makanan-dalam-penyelenggaraan-makanan/>
- Rojikin, M. K. 2018. *Pengolahan Keripik Debog Dalam Perspektif Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (Studi Kasus Pada Home Industri Di Desa Bakalan Kecamatan Wonodadi Blitar)*. Uin SATU Tulungagung.

Suarjana, K., Nopiyani, N. M. S. 2016. *Penghitungan Kebutuhan Tenaga Kesehatan Menggunakan Aplikasi Workload Indicators Of Staffing Need (Wisn)*.

UNIVERSITAS UDAYANA

Tantosa, V. R. 2016. *Layout Peralatan Dapur di Gandasari Anggrek Hotel Bandung*. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung