

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, D. M., & Aidha, Z. (2020). Perilaku Penerapan Gizi Seimbang Masyarakat Kota Binjai pada Masa Pandemi Covid-19 Tahun 2020. *Menara Medika*, 3(1).
- Aritonang, I. 2014. Penyelenggaraan makanan. PT. Leutika. Yogyakarta
- Arjuna Pratama Waruwu, A. P. W., Noor Tifauzah, N. T., & Idi Setiyobroto, I. S. (2017). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas Iii Rsud Wonosari (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Astawan, Made. 2005. Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University.
- Bachyar Bakri, dkk., 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Buku Ajar Gizi Edisi 2018.
- Blikon, M.O.E., Rahayu T & Rakhmawati A. (2017) Penerapan hazard analysis criticalcontrol point (HACCP) pada usaha jasadoga. Kotagede, Yogyakarta. 343 *JurnalProdi Biologi Vol 6 No 6 Tahun 2017*.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 269/MENKES/PER/III/2008. Tentang Tenaga Kesehatan.
- Permenkes No.24 Tahun 2016 tentang Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.
- Permenkes No.78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Sobari, E. Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan. 2019. Politeknik Negeri Subang
- World Health Organization*. 2010. *WISN (Workload Indicators of Staffing Need) User's Manual*. Perancis: WHO Press.