

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, Bachyar., Intiyati, Ani dan Widartika. 2018. *Buku Ajar: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dwiputra, D., Jagat, AN., Wulandari, FK., Prakarsa, AS., Puspaningrum, DA., Islamiyah, F. 2015. Minyak Jagung Alternatif Pengganti Minyak yang Sehat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 4 (2). Doi : 10.17728/jatp.2015.09. Semarang.
- Dwinanda, R. 2019. *Ada 20 Juta Kasus Keracunan Pangan per Tahun di Indonesia*. Retrieved from: <https://republika.co.id/berita/q0qmtn414/ada20-juta-kasus-keracunan-pangan-per-tahun-diindonesia> on May 5, 2020.
- Departemen Kesehatan RI, 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI.
- Irfanny Anwar, 2017. *Modul Mata Kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Jakarta II
- Irawan, Djoko Windu P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes). Cetakan Pertama 2016. ISBN 978-602-1081-2-7.
- Mutyia., 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.
- Nidia, Glaurensi. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies sebagai Alternatif Snack bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*. 1(1)

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Purnamasari, Nove Andari .(2019). Pengaruh modifikasi makan pokok terhadap daya terima balita di taman penitipan anak (TPA) cinta kota palangka raya. *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Palangka Raya, Prodi Diploma IV Gizi.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia ASDI. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi. Edisi Ke-4*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Perdana, Wildan Wibawa. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Jurnal Agroscience*. 8 (2). ISSN Cetak: 1979-4661 e-ISSN: 2579-7891
- Rahmawati. 2011. Manajemen Gizi Institusi Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Madania SD, SMP, SMA. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran UIN Syarif Hidayatullah
- RS Baladhika Husada Jember. 2018. *Sejarah RS Baladhika Husada*. Diakses pada tanggal 20 November 2021 melalui link <http://rsbaladhikahusada.com/sejarah.php>
- Salim, E. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Lily Pubhliser. Yogyakarta.
- Surono, S., Sudibyoy, A., & Waspodo, P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syamsuddin,. Kamal, R., M, Z. 2020. Penerapan Higiene Sanitasi Pegolahan makanan di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan kesejahteraan Keluarga*. 5(1): 86-97.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan . 2012

Warisno & Dahana, K. (2010). Meraup untung dari olahan kedelai. Jakarta: Agro Media Pustaka.

WHO. 2010. *WISN Workload Indicator Staff Of Staffing Need*. 1–56.