

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, Irianton. 2014. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: PT Leutika Nouvalitera
- Bakri, B, dkk (2018) Sistem Penyelenggaraan Makanan. Kementerian Kesehatan RI.
- BPOM (2016) ‘Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan’, Bpom, pp. 1–16.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Higiene Sanitasi makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI, 2003. Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga, Depkes RI, Jakarta.
- Depkes RI. (2003). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.
- Fakhmi, A., R. Arif, dan R. Lely. 2014. Desain sistem keamanan pangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Gula PG. Kebon Agung Malang. Jurnal Manajemen Sistem Industri. 2(6): 1168 – 1179.
- Khairunnisa, M., Hasneli, Y. and Bayhakki (2017) ‘Efektivitas Pendidikan Kesehatan Cup Cake BBW (Brokoli, Bayam dan Wortel) Sebagai Makanan Rendah Kalori terhadap Pengetahuan Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2’, Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Keperawatan, 5(2), pp. 31–40.
- Nurjanah, H., Setiawan, B. and Roosita, K. (2020) ‘Potensi Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair’, Indonesian Journal of Human Nutrition, 7(1), pp. 54–68. doi: 10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6
- Panghal, A., N. Chhikara, N. Sindhu and S. Jaglan. 2018. Role of food safety management systems in safe food production: A review. Journal of Food Safety. 38(4): 12464-12475.

Rachmat, R. dkk. (2004). *Hygiene Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*. Erlangga. Jakarta.

Safitri, Teti Anggita, Eka Noviani, dan Rigel Nurul Fathah. 2020. “*Analisis ANggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap.*” *BENEFIT Jurnal Manajemen Dan Bisnis* 5 (1): 50–58.

Soediono, dkk. (2009). *Gizi Rumah Sakit*. EGC. Jakarta.

Tjahyadi. (2006). Brand Trust dalam Konteks Loyalitas Merek: Peran Karakteristik Merek, Karakteristik Perusahaan dan Karakteristik Merek Pelanggan. *Jurnal Manajemen*, 6(1), 65–75.

Wayan, S, dkk (2018) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.