

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Maidinah, dkk. 2018. *Analisis Beban Kerja Tenaga Gizi Di RSUD Banjarbaru*. Banjarmasin: Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. 1-6.
- Aritonang, Irianto. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Swakelola & Jasaboga Diinstalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kemenkes RI: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Citraresmi, A. D. P., & Wahyuni, E. E. (2018, March). Implementation of hazard analysis and critical control point (HACCP) in dried anchovy production process. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 131, No. 1, p. 012021). IOP Publishing.
- Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *AGROSCIENCE (AGSCI)*, 8(2), 231-267.

Permenkes RI No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 tentang Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit

Srinawati, P., & Kusumawati, E. 2018. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Poltekkes Kemenkes Kendari