

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., A. Intiyati, Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta
- Citraresmi, A. D. P., F. P. Putri. 2019. Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Produksi *Wafer Roll*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol.24, No.1  
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/2621>
- Hardani,R. (2012). Pola Makan Sehat . Makalah Seminar Online Kharisma ke 2. Yogyakarta: RS dr. Sardjito  
[https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/661/jbptunikompp-gdl-anggakrist-33032-10-unikom\\_a-i.pdf](https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/661/jbptunikompp-gdl-anggakrist-33032-10-unikom_a-i.pdf)
- Muliawardani, R., A. A. Mudayana. 2016. Analsis Manajemen Pelayanan Gzi Di Rumah Sakit Jiwa (RSJ) Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 10, No.1  
<http://journal.uad.ac.id/index.php/KesMas/article/view/2270>
- Mutya. 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.<https://core.ac.uk/pdf/77627319.pdf>
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi RumahSakit. Jakarta
- Rahmadhani, D dan S. Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Hiegiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Jurnal Nutrition*. Vol. 1, No.4  
<https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7141>
- Wayansari, L., I. Z. Anwar, Z. Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.