

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi
- Departemen Administrasi dan Kebijakan Kesehatan. 2013. Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. Surabaya : Departemen Administrasi dan Kebijakan Kesehatan
- Departemen Kesehatan RI. 2003. Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta : Departemen Kesehatan RI
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti., D, Fidella, J., Reynaldo, K., dan Nugroho, Y. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Produksi Brownies UMKM 3 *Sekawan Cake and Bakery*. *Jurnal Bakti Saintek*. 3(1) : 23-30
- Istiyarningsih., Sulistyani, T., dan Saraswati, P . 2020. Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak di RSA UGM. *Jurnal Socia Akademik*. 6(1).
- Ningsih, R. 2014. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan danx Minuman, serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 10 (1) : 64-72
- Rosa, E., dan Sari, N. 2016. Perhitungan Ketenagaan dengan Metode *Workload Indicators Of Staffing Need* di RS KPU Muhammadiyah Temanggung. *Jurnal Berdikari*. 4(2)
- Syahlan, V., Jaseph, W., dan Sumampouw, O. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancar Kasih GMIM Kota Manado. *Jurnal KESMAS*. 7 (5)
- Srinawati. 2018. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara