

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B, Intiyati, A, dan Widartika, 2018, Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- BPOM, 2015, Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik di Pasar Tradisional, [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2015/Perka BPOM No 5 Tahun 2015 tentang Pedoman Cara Ritel yang Baik.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2015/Perka_BPOM_No_5_Tahun_2015_tentang_Pedoman_Cara_Ritel_yang_Baik.pdf)
- Irawan, D. (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13-24.
- KHUSNA, L, Widyaningsih, EN, & Purwani, E, 2017, *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Muna, A. N. dan Ihsani, K. 2017. LAPORAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) PADA TELUR DADAR SEGITIGA SIKLUS MENU KE-4 DI RSUD DR. MOEWARDI. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran : Universitas Diponegoro
- Mutyia, 2016, Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam, *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nefasa, A. N., Legowo, A. M., & AL-BAARRI, A. N. M. (2013). Efek Penambahan Minyak Kedelai Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kandungan Omega-6 Susu Pasteurisasi. *Jurnal Pangan dan Gizi Unimus*, 4(8), 35-44.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.

Permenkes No. 24 Tahun 2016, Persyaratan Teknis Bangunan Dan Prasarana Rumah Sakit,

[https://dinkes.kedirikab.go.id/konten/uu/97467PMK No. 24 ttg Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.pdf](https://dinkes.kedirikab.go.id/konten/uu/97467PMK_No.24_ttg_Persyaratan_Teknis_Bangunan_dan_Prasarana_Rumah_Sakit.pdf)

Utami, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, 4(1), 25-37.

Wa Ode Rostini, P, & Kusumawati, E, 2018, *Hubungan Kepuasan Pasien Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III Di BLUDRumah Sakit Umum Daerah Kota Baubau* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari).

Wayansari, L., Anwar, I. dan Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.