

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Alviyan, (2020) *Daya Terima Makanan di Pondok Pesantren (Study literature) Tahun 2020*. Diploma thesis, Poltekkes Tanjungkarang.
- Andrianto, P., & Nursikuwagus, A. (2017). Sistem Informasi Pelayanan Kesehatan Berbasis Web di Puskesmas. Prosiding *Seminar Nasional Komputer dan Informatika*.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Departemen Kesehatan RI. (2013). Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta :Jakarta
- Kemenkes RI. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, <http://bppsdmk.kemkes.go.id> Diakses pada tanggal 28 Oktober 2021.
- Kurnia, Wening Astuti and Setyowati, and Tjarono, Sari (2019) *tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi makro snack martabak mini untuk anak prasekolah. skripsi thesis*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Muliawardani, R., & Mudayana, A. A. (2016). Analisis Manajemen Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Jiwa Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 11-16
- Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I., Astuti, I. S. W., Muslich, S., & Haryono, A. (2018). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, Kabupaten Jember. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 25-34.
- Niswan, E. (2020). Analisis Kinerja Pegawai Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak. *E-Jurnal Equilibrium Manajemen*, 6(1), 33-38.
- Oktaviani, P., Suranadi, L., Chandradewi, A. A. S. P., & Sulendri, N. S. (2019). Daya Terima Pasien Kelas Iii Terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(1), 63-68.

- Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 78 tahun (2013) tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Purnamasari, N. A. (2019). *Pengaruh modifikasi makan pokok terhadap daya terima balita di taman penitipan anak (TPA) cinta kota palangka raya* (Doctoral dissertation, Prodi Diploma IV Gizi).
- Ramadhani, I., & Heldiansyah, H. (2021). Perancangan Interior Dapur Perumahan Citraland Bagyacity Medan. *PROPORSI: Jurnal Desain, Multimedia dan Industri Kreatif*, 6(2), 200-209.
- Safitri, T.A., N. E. Noviani., R. N. Fathah. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. Vol.5, No.1.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M. 2014. Uji organoleptik formulasi biskuit fungsional berbasis tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(2), 120-125.
- Siregar, Rohanta, dkk. (2016) *Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Syakirotun, Nikmah and Weni, Kurdanti and Tjarono, Sari and Lastmi, Wayansari (2018) pengaruh modifikasi sayur terhadap tingkat kesukaan dan unit cost di warung nasi bakar wirosaban. *skripsi thesis*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Triastuti, S., Rahmawati, A. Y., & Mintarsih, S. N. (2017). pengaruh variasi penyajian makanan terhadap persepsi penampilan dan daya terima makanan pada pasien anak di rsud banyumas. *jurnal riset gizi*, 5(2), 62-71.
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). Analisis Pengendalian Food Cost pada GTBV Hotel & Convention - Bali. *Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan*, 13(3), 156-165.
- Yulaika, N. (2018). Perencanaan Tenaga Teknis Kefarmasian Berdasarkan Analisis Beban Kerja Menggunakan Metode WISN di RSIA KM. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 6(1), 46-52.