

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriana, D.S. 2017. Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dan Daun Bangun Bangun (*Coleus Amboinicus Lour*). Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Istiyarningsih, M., Sulistyani, T. and Saraswati, P., 2020. Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak di RSA UGM. *Jurnal Socia Akademika*, 6(1):17-26.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.
- Mandosir, Y.M., 2017. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan SMA Negeri Khusus Olahraga (SMANKOR) Papua. *Jurnal Olahraga Papua*, 3(1) : 19-34.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit*. Jakarta : Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Miranti, E.A. and Adi, A.C., 2016. Hubungan pengetahuan dengan sikap dan hygiene perorangan (personal hygiene) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), pp.120-126.
- Mutya. 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. Skripsi. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.

- Tantosa, V. R. 2016. *Layout Peralatan Dapur di Gandasari Anggrek Hotel Bandung*. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Widyastuti, N., Nissa, C., Panunggal, B. 2018. *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta : K-Media.