

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri B., A. Intiyani, Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan SDM Kesehatan.
- Depkes, 2004. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 81/MENKES/SK/I/2004 tentang Pedoman Penyusunan Perencanaan Sumber Daya Manusia Kesehatan di Tingkat Provinsi, Kabupaten/Kota, serta Rumah Sakit.
- Depkes, RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI
- Departemen Kesehatan RI. 2013. *Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Dirjen Pelayanan Medik*. Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2018. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.
- Karina, Multi S. 2016. *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Menkes RI. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 69 Tahun 2013 tentang Standar Tarif Pelayanan Kesehatan Pada Fasilitas Kesehatan Tingkat Pertama dan Fasilitas Tingkat Lanjut Dalam Penyelenggaraan Program Jaminan Kesehatan.
- Menkes RI. 2020. Peraturan Menteri Kesehatan No.3 Tahun 2020 Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit.
- Palacio, June Payne dan Monica Theis. 2012. *Foodservice Management: Principles and Practices 12th Edition*. New Jersey: Pearson Education Inc.
- Ratna, M. R. (t.thn.). *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Sary, E. W., & Maulida, R. (2019). Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Penurunan Kadar Gula Darah pada Penderita

Diabetes Melitus Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Cempaka Banjarmasin. *Global Health Science*, 4(4).

Sulaiman, H. (2013). *Pengetahuan Penanganan Bahan Makanan dan Permasalahannya*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Budaya. Suarjana dan Nopiyani, 2016. *Penghitungan Kebutuhan Tenaga Kesehatan Menggunakan Aplikasi Workload Indicators of Staffing Need (WISN)*. Universitas Udayana : Fakultas Kedokteran.

Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal*, 75.

Tantosa, V. R. (2016). Layout Peralatan Dapur Di Gandasari Anggrek Hotel Bandung. *Tugas Akhir Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*.

WHO, 2010. *Workload Indicators of Staffing Need*.