

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. **SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI**. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Daulay, S. S. 2000. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. *Pusdiklat Industri*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan Direktorat Penyehatan Lingkungan Direktorat Jenderal PPM dan PL.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. *Klasifikasi Umur Menurut Kategori*. Jakarta: Dirjen Yankes.
- Erfandi. 2009. *Pengetahuan dan Faktor-faktor yang mempengaruhi*. Bandung.
- Istiyainingsih, M., Sulistyani, T., dan Saraswati, P. 2020. Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak di RSA UGM. *Jurnal Socia Akademika*, 6(1), 17-26.
- Jufri, J., Hamzah, A., dan Bahar, B. 2012. *Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Filanto DG Pasewang Kabupaten Jeneponto*. Universitas Hasanuddin.
- Kadaryati, S., Susetyowati, S., dan Lestari, L. A. 2016. **PENGARUH ROOM SERVICE TERHADAP BIAYA SISA MAKANAN PASIEN INFLUENCE OF ROOM SERVICE TO PLATE WASTE COST OF PATIENT**. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 11(1).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Kemenkes RI.
- Lina, D. S., Noor, T., Nugraheni, T. L., dan Muhammad, D. J. 2018. **MODIFIKASI RESEP LAUK NABATI TEMPE DITINJAU DARI TINGKAT KESUKAAN**

*DAN DAYA TERIMA ANAK SEKOLAH DI SD TELADAN
YOGYAKARTA* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Badan Standarisasi Nasional. 1998. Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya.

Notoatmodjo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta.

Perdana, W. W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267.

Rumah Sakit Daerah Kalisat. 2017. PEDOMAN PELAYANAN GIZI RUMAH SAKIT DAERAH KALISAT. Jember: Rumah Sakit Daerah Kalisat.

Siregar, R., Nilawati, N. S., Rotua, M., dan Surata, I. G. 2013. Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. Jakarta: EGC.