

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet Edisi Baru*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Bakri, B., A. Intiyati, dan Widartika. 2018. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kemenkes RI
- Gultom, S.P., dan A. Sihotang. 2019. Analisa Kebutuhan Tenaga Ream Medis Berdasarkan Beban Kerja Dengan Metode WISN di Bagian Pendaftaran Rumah Sakit Umum Haji Medan Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Perekam dan Informasi Kesehatan Media*. Vol.4 No.1 Hal. 524-532
- Hidayah, A.E. 2015. Analisis Berdasarkan Metode WISN. <https://aepnurulhidayat.wordpress.com/>
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*
- Nababan, L.A., I.K. Suada, dan I.B.N. Swacita. Ketahanan Susu Segar Pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau Dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus*. Hal. 274-282
- Nurhayati, I.S., E.E. Nikmawati., dan T. Setiawan. 2020. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Catering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*. Vol.9 No.2 Hal.35-43
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- Setiawati, Anif. 2018. Gambaran Tingkat Pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP), Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kepatuhan Perilaku Higiene Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Wayansari, L., I.Z. Anwar, dan Z. Amri. 2018. *Bahan Ajar Gizi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kemenkes RI