

DAFTAR PUSTAKA

Bakri, B., A. Intiyati, Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta

Citraresmi, A. D. P., F. P. Putri. 2019. Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Produksi *Wafer Roll*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol.24, No.1

Depkes RI, 2006, *Kumpulan Model Kursus Hygiene Sanitasi Makanan*, Depkes RI, Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi RumahSakit. Jakarta
Muliawardani, R., A. A. Mudayana. 2016. Analisis Manajemen Pelayanan Gizi Di

Rumah Sakit Jiwa (RSJ) Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 10, No.1

Mutya. 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.

<https://core.ac.uk/pdf/77627319.pdf>

Rahmadhani, D dan S. Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Hiegiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Jurnal Nutrition*. Vol. 1, No.4

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

Suarjana, K., N. M. S. Nopiyani. 2016. Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kesehatan Menggunakan Aplikasi *Workload Indicators Of Staffing Need* (WISN). Pedoman Praktikum. Fakultas Kedokteran. Universitas Udayana.

Wayansari, L., I. Z. Anwar, Z. Amri. 2018. Manajemen Sistem

Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.