

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). 2007. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 00.05.55.6497 tentang Bahan Kemasan Pangan.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 81. 2004. Pedoman Penyusunan Perencanaan SDM Kesehatan. Jakarta: Kemnekes RI.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Liawan, C. 2018. Analisis penggunaan Dana badan layanan umum daerah (BLUD) pada rumah sakit umum daerah sele be solu Kota Sorong. *Jurnal Pitis AKP*, 3(1), 27-38.
- Muchtadi, D. 2010. Kedelai Komponen untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta
- Mutia, C. S., dan Rachmawati, R. 2020. Pengaruh modifikasi menu makanan lunak terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 1(2), 152-158.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Permenkes No. 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kemenkes RI.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2016. Permenkes No. 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI.
- Pranata, L. D. 2016. *Kajian Penilaian Sensori Sosis Berbasis Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) dan Tempe*. Skripsi. Riau: Universitas Riau.
- Pratama, I. A. L. 2019. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada Pasien di RSUD Haji Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 1(1), 12–18.
- Purnamasari, N. A. 2019. Pengaruh Modifikasi Makan Pokok terhadap Daya Terima Balita di Taman Penitipan Anak (TPA) Cinta Kota Palangka Raya. Skripsi. Palangka Raya: Politeknik Kesehatan Palangka Raya.

- Radiati, A., dan Sumarto, S. 2015. Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1).
- RSD Kalisat. 2018. Sejarah RSD Kalisat. [Serial Online]. Diakses pada 3 November 2021 dari <https://rsdkalisat.jemberkab.go.id/>
- Srinawati, P., dan Kusumawati, E. 2018. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara*. Skripsi. Kendari: Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)* Departemen Kimia FMIPA. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Universitas Sumatra Utara.