

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 7313:2008 tentang Batas Maksimum Residu Pestisida pada Hasil Pertanian*. Badan standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemar Mikroba dalam Pangan*. Badan standarisasi Nasional.
- Bakri, B. Intiyati, A. Dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Bintanah, S. dan Handarsari, E. 2012. *Asupan Serat dengan Kadar Gula Darah, Kadar Kolesterol Total dan Status Gizi pada Pasien Diabetus Mellitus Tipe 2 Di Rumah Sakit Roemani Semarang*. Seminar Hasil Penelitian UNIMUS.
- Gaman dan Sherrington (1996, p.132) *the science of food* (4th ed)oxford butterworth heinemann
- Jones, W. (2000p,109-110). *Noni blessing holdings*. Food Quality Analysis, Oregon.
- Karina, S. M., dan Amrihati, E. T. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 20017. *PERMENKES No. 32 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementrian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.. 2013. *Permenkes RI No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Oktaviani, L., Luh Suranadi, L., Chandradewi, dan Sulendri, N. K. S. 2018. Daya Terima Pasien Kelas III terhadap Menu Makanan Biasa Di RSUD Provinsi NTB. *Jurnal Gizi Prima*, 3 (ed.1), 63-68
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science* (5th edition). New York: Chapman and Hall.
- Safitri, T. A., Noviani, N. E., dan Fathah, R. N. 2020, Juni. Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 5(1), 50-58
- Sari, R. dan Balgis, P. 2017. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makanan Diet pada Pasien Rawat Inap di RSUD Raden Mattaheer Jambi*. Prosiding Seminar Nasional Gizi 2017 Program Studi Ilmu Gizi UMS “Strategi Optimasi Tumbuh Kembang Anak”
- Sundari, D., Almasyhuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235-242.
- West, W., dan Harger. 2007. *Advertising & Promotion: an IMC Perspective*. 8.