

DAFTAR PUSTAKA

- Alhamidy, F. (2006). *Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering berdasarkan Metode EOQ pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang* (Doctoral dissertation, Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro)
- Amir, Yusuf. 2018. Skripsi. Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. Universitas Hasanuddin
- Ardhana, R., & Listyorini, H. (2018). DAMPAK PERSIAPAN BAHAN MAKANAN DAN METODE MEMASAK TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI SRI KATONGRAND EDGE HOTEL SEMARANG. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 14(1)
- Asriati, Y. (2019). ANALISA PERENCANAAN SUMBER DAYA MANUSIA DENGAN METODE WISN PADA PETUGAS REKAM MEDIS RUMAH SAKIT X DI SURAKARTA JAWA TENGAH. *Jurnal Manajemen Informasi dan Administrasi Kesehatan (JMIAK)*, 2(2)
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Buku Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Daulay, S. S. (2000). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan implementasinya dalam industri Pangan. Pusdiklat Industri. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI, 2013, Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan*

Republik Indonesia No. 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Bahan Ajar: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Diakses pada: http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi_SC.pdf

Muhadi, I., Silfeni, S., & Suyuthie, H. (2018). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1)

Prayitno, T. A. (2021). *PEMBERIAN MODUL EDUKASI PENGGUNAAN ALAT PELINDUNG DIRI (APD) TERHADAP PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KEPATUHAN PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD MAJENANG* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Sari, D. P. (2019). Perbedaan Persepsi Citarasa, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Sebelum dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4(1), 37-44

Sari, N. (2016). Pengaruh Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2016.

Suyatno. 2021. Manajemen Produksi Makanan. Modul VI. Universitas Diponegoro

Wahyuningtyas, Dianka. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. Universitas Bina Nusantara