

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, Y. (2018). Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Hasanuddin Makassar*, 151(2), 10–17.
- Asriadi. (2015). *Proses Pengolahan Udang Putih (Litopenaeus Vannamei) Cook Peeled Deveined Tail On (Cpdto) Individually Quick Frozen (Iqf)*. 3, 2015. [Http://Weekly.Cnbnews.Com/News/Article.Html?No=124000](http://Weekly.Cnbnews.Com/News/Article.Html?No=124000)
- Barus, T., Maya, F., & Hartanti, A. T. (2019). Peran Beberapa Galur Rhizopus Microsporus Yang Berasal Dari “Laru Tradisional” Dalam Menentukan Kualitas Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1), 17–22. [Https://Doi.Org/10.17728/jatp.3761](https://doi.org/10.17728/jatp.3761)
- Harap, N. A. (2018). Pelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai Rsud Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai Rsud Sultan Sulaiman Kabupaten Serdang Bedagai Tahun 2018. *Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Sumatera Utara, Cmc*, 44–48.
- Istiyarningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak Di Rsa Ugm. *Jurnal Socia Akademika*, 6(1), 17–26.
- Jufri, J., Hamzah, A., & Bahar, B. (2012). Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Gizi*, 3–16.
- Pekaramba, Y. (2019). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Dasar Kristen Citra Bangsa Kupang. *Politeknik Kesehatan Kupang*, 1–49.
- Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Benefit Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 5(1), 50–58.
- Soesanto, D., & Erysyad, T. (2019). Penghitungan Kebutuhan Tenaga Keperawatan Berdasarkan Wisn Di Rs.Gotong Royong. *Journal Of Health Sciences*, 12(02), 71–79. [Https://Doi.Org/10.33086/jhs.v12i02.554](https://doi.org/10.33086/jhs.v12i02.554)
- Suarjana, K., & Nopiyani, N. M. S. (2016). *Penghitungan Kebutuhan Tenaga Kesehatan Menggunakan Aplikasi Workload Indicators Of Staffing Need (Wisn)*. September 2016, 1–31.

- Tanjung, E. E. (2017). Gambaran Perencanaan Menu Makanan Dan Pola Konsumsi Makanan Yang Disajikan Serta Status Gizi Anak Di Panti Asuhan Aceh Sepakat Yayasan Darul Aitam Kelurahan Sukaramai Kecamatan Medan Area Tahun 2017. *Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Sumatera Utara*, 7–37.
- Thalib, A. (2011). Uji Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Madidihang (*Thunnus Albacares*) Dengan Bahan Pengisi Yang Berbeda. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 4(1), 58. <https://doi.org/10.29239/J.Agrikan.4.1.58-64>
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan Haccp Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang Di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V12i1.88-97>
- Zalukhu, N. B. (2018). Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Makanan Pasien Rawat Inap Di Rsud Dr. Pringadi Kota Medan. In (*Skripsi*) *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara*.