

DAFTAR PUSTAKA

- Asti Rizkia Prajasasmita dan Dian Karunia, 2014. Laporan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Pepes Tahu di Intalasi Gizi Rsud Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Diakses dari : <https://dokumen.tips/documents/haccp-pepes-tahu-fix-makanan-lunak-di-rumah-sakit.html>
- Ayu Pratami, Dhita, and Djoko Supatmoko, 2014. Evaluasi Kinerja Rumah Sakit Daerah Kalisat Sebelum dan Sesudah Badan Layanan Umum Daerah (BLUD). Artikel Ilmiah Mahasiswa
- Bachyar B, Intiyati A, Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
- Departemen Kesehatan, 2006. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- Departemen Kesehatan RI. Pusat Sarana, Prasarana dan Peralatan Kesehatan Tahun 2007.
- Gani, A. 1997. “Analisis Biaya Rumah Sakit (Pedoman-Pedoman Pokok Dalam Analisa Biaya Rumah Sakit).” Disajikan Pada Pelatihan .Penyusunan Pola Tarif Rumah Sakit Pemerintah di lingkungan Ditjen Pelayanan Medik Tahun Anggaran 1996/1997. Cisarua: Bogor
- Kementerian Kesehatan. Jakarta. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 81/Menkes/SK/I/2004. Pedoman Penyusunan Perencanaan Sdm Kesehatan Di Tingkat Propinsi, Kab/Kota Serta Rumah Sakit. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Kemenkes. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2013.
- Kementerian Kesehatan RI (2014), Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit.

- Pemerintah Kabupaten Jember (2017). Pemberlakuan Panduan Manajemen Sistem Utilitas di Rumah Sakit Daerah Kalisat Jember.
- Rahmaniwati, Antung. 2019. Modifikasi Lauk Hewani dan Lauk Nabati pada Makan Siang terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap di RSU Kelas D Kota Palangkaraya, skripsi. Diakses dari : <http://repo.poltekkes-palangkaraya.ac.id/107/1/ANTUNG%20RAHMANIWATI.pdf>
- RSD Kalisat. 2018. Sejarah RSD Kalisat. [Serial Online]. Diakses pada 3 November 2021 dari <https://rsdkalisat.jemberkab.go.id/>
- Sari, Poppy Cynthia Devita. 2012. Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) sebagai Upaya Perlindungan bagi Tenaga Kerja di Instalasi Gizi RSO Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. Laporan Tugas Akhir. Diakses dari : <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/25664/NTQ1MDM=/IMPLEMENTASI-HIPERKES-DAN-KESELAMATAN-KERJA-SERTA-LINGKUNGAN-DI-RUMAH-SAKIT-ORTOPEDI-PROF-Dr-R-SOEHARSO-SURAKARTA-abstrak.pdf>
- Siti Nur Jayani dan Widodo J. Pudjirahardjo, 2013. Faktor Penyebab *Stagnant* dan *Stockout* Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, Volume 1(1)
- Suryawati, 1996. Efisiensi Pengelolaan Obat di Rumah Sakit. Yogyakarta: UGM.
- Susanti I, Nunung H, Titi S, Maya M.M, 2017. Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infectious Disease*.