

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Yosvita MNN. (2011). Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanusoso Djati Wibowo. Balikpapan. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kemenkes RI: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Hardani,R. 2012. Pola Makan Sehat . Makalah Seminar Online Kharisma ke 2. Yogyakarta: RS dr. Sardjito [https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/661/jbpt\\_unikompp-gdl-anggakrist-33032-10-unikom\\_a-i.pdf](https://elib.unikom.ac.id/files/disk1/661/jbpt_unikompp-gdl-anggakrist-33032-10-unikom_a-i.pdf)
- Kemenkes RI. 2013. Permenkes RI No. 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Menkes RI. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.
- Mutya. 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar. <https://core.ac.uk/pdf/77627319.pdf>
- Saragih. 2016. Analisis Kepatuhan Pekerja terhadap Alat Pelindung Diri (APD).
- Wayansari, L., I. Z. Anwar, Z. Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.
- Yunus. 2015. *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung*. JIKMU.