

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Depkes RI. 2003. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat. Depkes RI, Jakarta.
- Depkes RI. 2017. Pedoman Teknis Sarana Dan Prasarana Rumah Sakit Kelas C diakses <https://manajemenrumahsakit.net/wp-content/uploads/2012/11/Pedoman%20Teknis%20Fasilitas%20RS%20Kelas%20C-complet>
- Laksmi, R. 2012. Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 453-460.
- Negara, J.K. dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 04 (2): 286-290
- Rosa, E. M., Sari, N.K. 2016. Penghitungan Ketenagaan Dengan Metode Workload Indicators Of Staffing Need (WISN) Di RS PKU Muhammadiyah Temanggung. *Jurnal Berdikari*. Vol.4 No.2. Hh 112-123
- Soekarto, ST. 2012. Penelitian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Wayansari, L., Anwar, I.Z., Amri, Z. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan