

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. *Sni 01-4852-1998*.
- Bakri, Bachyar. Intiyati, A. W. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* (2018th ed.). Kementerian Kesehatan RI.
- Florentina, F., Syamsir, E., Hunaefi, D., & Budijanto, S. (2017). Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam (Gelatinization Technique of Rice Flour to Reduce Oil Uptake during Deep Fat Frying). *Agritech*, 36(4), 387. <https://doi.org/10.22146/agritech.16760>
- Jocom, P. A., Massie, R. G. A., & Porotu'o, J. P. (2017). Kebutuhan riil tenaga pemasak di Instalasi Gizi dengan menggunakan metode workload indicators of staffing need (WISN) di RSUD Pancaran Kasih GMIM Manado. *Jurnal Biomedik (Jbm)*, 9(1), 58–66. <https://doi.org/10.35790/jbm.9.1.2017.15386>
- Jufri, J., Hamzah, A., & Bahar, B. (2012). Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Gizi*, 3–16.
- Kandarini, Y. (2018). Penatalaksanaan Nutrisi pada Penyakit Ginjal Kronik Fokus Pada Diet Rendah Protein. *Simdos.Unud.Ac.Id*, 2(C), 1–7. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_dir/c79f978ea9cf8074706e6d6237fae79d.pdf
- Kemenkes RI. (2020). Panduan Cuci Tangan Pakai Sabun. *Kesehatan Lingkungan*, 20. <https://kesmas.kemkes.go.id>
- Kemenkes, R. (2013). *Pedoman-Pelayanan-Gizi-RS-PGRS-2013*.
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal*

Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 4(1), 300.
<https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>

Nasional, B. S. (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. *Sni 01-4852-1998*.

Nuraini, N., Sufiati, B., & Nugraheni, K. (2017). Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, 41–49.

Nurjaya, Aslinda, W., & Kasmawati. (2020). The Level of Student Satisfaction With The Food Service At Al-Fahmi Integrated Islamic Middle School In Palu City 2019. *Jurnal Ilmu Gizi*, 1(1), 31–36.

Palupi, F. D., Kristianto, Y., Santoso, A. H., Malang, P. K., Besar, J., & No, I. (2015). Pembuatan Formula Enteral Gagal Ginjal Kronik (Ggk) Menggunakan Tepung Mocaf , Tepung Ikan Gabus Dan Konsentrat Protein Kecambah Kedelai. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI)*, 1(1), 42–57.

Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

Profil Rumah Sakit Citra Husada. <https://www.rscitrahusada.com/>

Rahmaniwati, A. (2019). *Modifikasi Lauk Hewani dan Lauk Nabati pada Makan Siang terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap di RSU Kelas D Kota Palangkaraya*.

Sinamo, E. E. (2019). Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rsud Salak Kabupaten Pakpak Bharat Tahun 2019 [Universitas Sumatera Utara]. In *Universitas Sumatera Utara*.
<https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/27771/151000124.pdf?sequence=1&isAllowed=y>