

DAFTAR PUSTAKA

- Adhyka, N., dan Machmud, R. (2020). Upaya Peningkatan Pelayanan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD X Kota Solok. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*, 5(2), 149-155.
- Asfan, Maflahah, I. dan Farida, D. (2017). Analisis Tingkat Ksesukaan Konsumen Ikan Asap dengan Pelapisan *Edible Coating* dari Karagenan.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ekawandani, N., dan Kusuma, A. A. (2019). Pengomposan sampah organik (kubis dan kulit pisang) dengan menggunakan EM4. *Jurnal TEDC*, 12(1), 38-43.
- Hanifah, A. (2020). Laporan Praktik Kerja Lapangan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di RS Citra Husada Jember.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mahmud, M. (2019). Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Al- Anshor Ambon. *Global Health Science (GHS)*, 4(3), 144-149.
- Nilamina, M. (2018). Perbedaan Resep Rumah Sakit dan Modifikasi Resep Terhadap Sisa Makanan Lauk Nabati pada Pasien Dewasa di RSUD

Dr. Soedarso Pontianak.

Oktariani, V. (2018). Gambaran Kondisi Sanitasi Dapur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Reksodiwiryo Padang Tahun 2018.

Putri, R. M. S., dan Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.

Rosaline Tantosa, V. A. N. I. A. (2016). Layout Peralatan Dapur Di Gandasari Anggrek Hotel Bandung.

Suhastyo, A. A. (2017). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan pupuk kompos. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 1(2), 63-68.