

## 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.
- Aisyah, Maidinah, dkk. 2018. *Analisis Beban Kerja Tenaga Gizi Di RSUD Banjarbaru*. Banjarmasin: Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. 1-6.
- Aritonang, Irianto. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Swakelola & Jasaboga Diinstalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kemenkes RI: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Depkes. 2009. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Islam MS, Saiful, Hossain M, Sikder M and Morshed M. 2013. *Acute toxicity of the mixtures of grease and engine wash oil on fish, pangasius sutch, under laboratory condition*. Biotechnology and Pharmacology Research 2(1):306–317.
- Kapitan, B.O. 2013. *Analisis Kandungan Asam Lemak Trans (Trans Fat) Dalam Minyak Bekas Penggorengan Jajanan Di Pinggir Jalan Kota Kupang*. Jurnal Kimiaterapan1 (1), 17-31.
- Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementrian Kesehatan RI.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Lestari, P. P., 2010. *Pemanfaatan Minyak Goreng Jelantah pada Pembuatan Sabun Cuci Piring Cair*. Medan: Thesis diajukan pada Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara.
- Lipoeto, E. 2011. *Synthesis of Biodiesel via Acid Catalysis*. *Ind. Eng. Chem. Research*, 44(14), 5353-5363.
- Menkes RI. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.
- Mulyadi. 2007. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mutyia., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2016 tentang Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.
- Rahmawati. 2011. *Managemen Gizi Institusi Penyelenggaraan Makanan disekolah Madania SD, SMP, SMA*. Skripsi. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Rotua, Manuntun & Siregar, Rohanta. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Sukeksi, L., Sidabutar, A. J., Sitorus. C. 2017. *Pembuatan Sabun dengan Menggunakan Kulit Buah Kapuk (Ceiba Petandra) sebagai Sumber Alkali*. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 6(3), 8-13
- Wayansari, Latsmi, Irfanny Z Anwar, Zul Amri. 2018. *Bahan Ajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia.

Yulianto. 2015. Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Departemen, *Jurnal Khasanah Ilmu 2015 : 6 (2)*.