

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhamidy, F. 2006. *Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering berdasarkan Metode EOQ pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang* [Tesis S2]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Amir, Y. 2018. *Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional* [Skripsi]. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Ansyah, R.B. 2015. *Pedoman Manajemen Sumber Daya Manusia*. Detasemen Kesehatan Wilayah Malang: Rumah Sakit Tingkat III Baladhika Husada.
- Anwar, C., Ashari, L.F., dan Indrayenti. 2010. Harga Pokok Produksi dalam kaitannya dengan Penentuan Harga Jual untuk Pencapaian Target Laba Analisis (Studi Kasus pada PT. Indra Brother's di Bandar Lampung). *Jurnal Akuntansi & Keuangan*, 1(1): 79-94.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Budiwati, U. dan Syarif, A. 2013. *Sanitas, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Butar, A.F.B. 2011. *Sistem Penyelenggaraan Makanan di PT. Inalum Kuala Tanjung Tahun 2011* [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Christianty, C. 2021. Media Tayang-Pemakaian Alat Pelindung Diri bagi Tenaga Penjamah Makanan. Kalimantan Tengah: YouTube ID. <https://youtu.be/ZJdPwghRH2I> .
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Table Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://panganku.org/id-ID/beranda> . [Diakses 21 November 2021].
- Dianah, M.S. 2020. *Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L)* [Skripsi]. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Faidah, Husnul, F., Moviana, Yenny, Isdiany, Nita, Surmita, Hartini, dan Widi, P. 2019. Formulasi Makanan Enteral Berbasis Tepung Tempe sebagai Alternatif Makanan Enteral Tinggi Protein. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bandung*, 11(2): 67-74.
- Falamy, R. 2018. *Alat Pelindung Diri (APD)*. Palembang: RS Kusta dr. Rivai Abdullah.
- Fatsecret Indonesia. 2021. Informasi Gizi Makanan. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/> . [Diakses 21 November 2021].

- Harto, B. dan Dyan. 2018. Optimalisasi Perhitungan Harga Pokok Recommended Menu pada Blackberry Cafe Lounge Batik Dukomsel. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis*, 4(1).
- Hidayat, dan Nurasyiah. 2017. Pengaruh Diklat (Pendidikan dan Pelatihan) terhadap Prestasi Kerja Karyawan di Bank BPR Rokan Hulu. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos*, 6(1): 71-82.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kusmelia, S., dan Yanthy, E.Y. 2014. *Hasil Penerapan HACCP PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi/Masal (MSPMI/RS) Rumah Sakit Umum Haji Surabaya*. Malang: Politeknik Kesehatan Malang.
- Menon, M., Dong, W., Chen, X., Hufton, J., dan Rhodes, E.J. 2021. Improved Rice Cooking Approach to Maximise Arsenic Removal while Preserving Nutrient Elements. *Science of the Total Environment*, 755: 143341.
- Mutia, C.S. dan Rachmawati. 2020. Pengaruh Modifikasi Menu Makanan Lunak terhadap Tingkat Kepuasan Pasien dan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 1(12): 152-158.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Perdana, W.W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2): 231-267.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Pratiwi, L.E. dan Noer, E.R. 2014. Analisis Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Telur Bebek. *Jurnal of Nutrition College*, 3(4): 951-957.
- Puspitasari, D.D., Dewi, N.U.M., Amalia, S., Novela, M.D., Maharani, P.D., Dopping, Y., dan Fransisca, R. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning dan Tepung Tempe terhadap Nilai Gizi dan Mutu Protein secara In Vivo Formula Tinggi Kalori Tinggi Protein Modifikasi* [Laporan Praktikum Formula Pengembangan]. Malang: Politeknik Kesehatan Malang.
- Rachmadia, N.D., Handayani, N., dan Adi, A.C. 2018. Penerapan Sistem *Hazard Analisis Critical Point* (HACCP) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(1): 17-28.

- Rsbaladhikahusada. 2018. Rumah Sakit Baladhika Husada. <http://rsbaladhikahusada.com/index.php> . [Diakses 24 November 2021].
- Safitri, T.A., Noviani, N.E., dan Fathah, R.N. 2020. Analisis Anggaran Belanja Makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Benefit Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 5(1): 50-58.
- Sari, D.K., Adriani, M., dan Ramadhani, A. 2021. Profil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus dan Puree Labu Kuning. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 6(3).
- Sari, P.C.D. 2012. *Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) sebagai Upaya Perlindungan bagi Tenaga Kerja di Instalasi Gizi RSO Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta* [Laporan Tugas Akhir]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sazama, A. 2018. *Daya Terima Panelis terhadap Mutu Organoleptik Selai Kangkung (Ipomoea reptans Poir)* [Karya Tulis Ilmiah]. Padang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis.
- Setianingsih dan Anna, A. 2014. Perbandingan Enteral dan Parenteral Nutrisi pada Pasien Kritis: A Literature Review. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Sholihah, Z. 2014. Analisis Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Formula Makanan Enteral Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Telur Bebek [Artikel Penelitian]. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Siswati. 2018. *Manajemen Unit Kerja II Perencanaan SDM Unit Kerja RMIK*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Suarjana, K., dan Nopiyani, N.M.S. 2016. *Penghitungan Kebutuhan Tenaga Kesehatan menggunakan Aplikasi Workload Indicators of Staffing Need (WISN)*. Bali: Universitas Udayana.
- Swandyani, P.M., Santoso, A., dan Kristianto, Y. 2016. Pengembangan Tepung Lbu Kuning, Tepung Ikan Gabus, dan Konsentrat Protein Kecambah Kedelai sebagai Bahan Penyusun Formula Enteral bagi Penderita Gagal Ginjal Kronik (Analisis Mutu Fisik, Kandungan Gizi, dan Kepadatan Energi). *Jurnal Nutrisia*, 18(2): 82-92.
- Tantosa, V.R. 2016. *Layout Peralatan Dapur di Gandasari Anggrek Hotel Bandung* [Tugas Akhir]. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Wayansari, L., Anwar, I.Z., dan Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Widyastuti, N., Nissa, C., dan Panunggal, B. 2018. *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit K-Media.
- Wigati, M.,Febia, M., Anisya, R., Rakhmawati, A., Ma'rifah, B., Amalia, L., Berliani, A., Evitarani, A., dan Hafizh, M. 2016. *Pelayanan Gizi Institusi*

*RSUP Dr. Sardjito* [Laporan Praktik Lapangan]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Yunita, A., Indah, W., dan Aranta, G.F. 2014. Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Medica Hospitalia*, 2(2): 110-114.

Zalukhu, N.B. 2018. *Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD dr. Pirngadi Kota Medan Tahun 2018* [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara.