

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakri B., Intiyati A., Widartika 2018. *Bahan Ajar: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses pada: [http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi\\_SC.pdf](http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi_SC.pdf)
- Daulay, S. S. (2000). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan implementasinya dalam industri Pangan. *Pusdiklat Industri*. Jakarta.
- Ernawati Risma. 2019. *Proposal MBAH SIJAKA (Mengolah Limbah Sisa Makanan Jadi Berkah)*. Rumah Sakit Arifin Nu'Mang. Sulawesi Selatan. [Online]. Diakses pada 20 November 2021. Received from: <http://jipp.sulselprov.go.id/direktori/read/157>
- Handojo, S. M. (2015). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3 (2), 643-654.
- Kartini, W. 2018. *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I Di Rsud Dr. Tjitrowardojo Purworejo*. Doctoral dissertation. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Kementrian Kesehatan RI. 2020. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 3 Tahun 2020 Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. Jakarta: Menteri Kesetahan Republik Indonesia, pp. 1–80. Available at: <https://www.persi.or.id/images/regulasi/permenkes/pmk32020.pdf>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari : <https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/PMK%20No.%2078%20ttg%20PGRS.pdf>
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta
- Kurnia, A. N. 2019. *Pengaruh Food Quality dan Servicescape terhadap Kepuasan Pelanggan pada River Side Restaurant Palembang*. Doctoral dissertation. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Kurniah, I. 2010. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya *Woman and Children* Kebayoran Baru Jakarta Selatan 2009.

- Kurnia, Wening Astuti and Setyowati, and Tjarono, Sari. 2019. *Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Makro Snack Martabak Mini untuk Anak Prasekolah*. Skripsi Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Liawan, C. 2018. Analisis penggunaan Dana badan layanan umum daerah (BLUD) pada rumah sakit umum daerah sele be solu Kota Sorong. *Jurnal Pitis AKP*, 3 (1), 27-38.
- Munarso, S. J., & Miskiyah, M. (2014). Penerapan Sistem Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points) pada Penanganan Pascapanen Kakao Rakyat. *Jurnal Standardisasi*, 16(1), 17-30.
- Nugroho Panji, 2013. *Panduan Membuat Kompos Cair*. Jakarta: Pustaka baru Press.
- Nur, N. C., Sudayati, E., dan Nasution, E. 2012. Konsumsi Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan. *J Gizi Kesehatan Masyarakat*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. Nomor 27 Tahun 2020 tentang Pengelolaan Sampah Spesifik. [Online]. Diakses pada 20 November 2021. Received from: [http://jdih.menlhk.co.id/uploads/files/PP Nomor 27 Tahun 2020 menlhk 06 222020120956.pdf](http://jdih.menlhk.co.id/uploads/files/PP_Nomor_27_Tahun_2020_menlhk_06_222020120956.pdf)
- Rakhmawati, F. dan Rustiyanto, E. 2016. *Analisis Kebutuhan Petugas Rekam Medis Berdasarkan Beban Kerja di Instalasi Rekam Medis RS Aisyiah Muntilan*. 1 (1), pp. 1–8.
- Sari, dan Dini P. 2019. Perbedaan Persepsi Citarasa, Asupan Energi dan Zat Gizi Makro Sebelum dan Sesudah Modifikasi Lauk Nabati di Panti Asuhan Al-Ikhwaniyah Tangerang Selatan. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4 (1), 37-44.
- Sunarya, I., dan Puspita, W. L. 2018. Perbandingan Daya Terima Makanan serta Faktor-faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1 (2), 74-77.
- Tiara, D. R. 2018. *Pengaruh Model Tempat Sampah Pencacah Plastik Terhadap Penurunan Volume Dan Peningkatan Nilai Ekonomi Sampah*. Doctoral dissertation. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- UU RI No 44. Undang-Undang Republik Indonesia no 44 tahun 2009. *Tentang Rumah Sakit*.
- Wardanis, D. T. 2018. Analisis Beban Kerja Tenaga Rekam Medis Rumah Sakit Bedah Surabaya Menggunakan Metode FTE. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*. 6 (1), p. 53. doi: 10.20473/jaki.v6i1.2018.53-60.
- Wayansari L, Anwar IZ, Amri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.