

## DAFTAR PUSTAKA

- Alwafi Ridho Subarkah. (2018). GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU, BESAR PORSI, TINGKAT KECUKUPAN ENERGI DAN PROTEIN REMAJA DI PANTI ASUHAN BAITUL FALAH SEMARANG. *Skripsi Gizi, 151*(2), 10–17. <http://repository.unimus.ac.id/2655/1/MANUSCRIPT.pdf>
- Astari, A. P., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2021). Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo. *Action: Aceh Nutrition Journal, 6*(1), 33. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.351>
- Dhiny, Samuel, S. K., & Munifa. (2017). Analisis Penerapan Menu Gizi Seimbang dan Sisa Makanan di Asrama SLB Kota Palangka Raya. *Jurnal Forum Kesehatan, 7*(1), 1–9. <file:///C:/Users/user/Downloads/73-Article Text-102-1-10-20191105.pdf>
- Familta, Z., Elfindri, E., & Yunita, J. (2019). analisis Analisis Manajemen Pelayanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Komunitas, 5*(3), 218–226. <https://doi.org/10.25311/keskom.vol5.iss3.460>
- Goulding, S., Perhotelan, M., & Petra, U. K. (2012). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points ( Haccp ) Produk Sashimi Di Restoran Tomoto Surabaya. *Manajemen Perhotelan, 1*–13.
- Jennings, C. P., Aldinger, S. G., Kangu, F. N., Jennings, C. P., Purba, J. M., & Alotaibi, M. N. (2015). KELEMAHAN WORKLOAD INDICATORS OF STAFFING NEED SEBAGAI METODE PERHITUNGAN JUMLAH KEBUTUHAN TENAGA KESEHATAN DI PUSKESMAS. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia, 3*(7), 59–78.
- Kemendes. (2018a). *SANITASI INDUSTRI DAN K3*. [file:///C:/Users/user/Downloads/Sanitasi-Industri-dan-K3\\_SC \(2\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/Sanitasi-Industri-dan-K3_SC (2).pdf)
- Kemendes. (2018b). *SISTEM PENEYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI*. [file:///C:/Users/user/Downloads/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi\\_SC \(1\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi_SC (1).pdf)
- Kurniawan, M. M., & Nurlaela, L. (2016). Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Asrama Tni Al Kobangdikal Surabaya. *Boga, 5*(3), 2. [file:///C:/Users/user/Downloads/16082-Article Text-20075-1-10-20160721 \(2\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/16082-Article Text-20075-1-10-20160721 (2).pdf)
- Nurjaya, Aslinda, W., & Kasmawati. (2020). TINGKAT KEPUASAN SISWA TERHADAP MENU MAKANAN YANG DISAJIKAN DALAM PENEYELENGGARAAN MAKANAN DI SMP ISLAM TERPADU AL- FAHMI KOTA PALU 2019. *Jurnal Ilmu Gizi, 1*(1), 31–36. <file:///C:/Users/user/Downloads/114-Article Text-782-1-10-20200803.pdf>
- Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis ANggaran Belanja Makanan

- dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *BENEFIT Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 5(1), 50–58.
- Siti Nur Jayani, & Pudjirahardjo, W. (2013). Faktor Penyebab Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 1, 12. <http://journal.unair.ac.id/downloadfull/JAKI6777-21edddb61bfullabstract.pdf>
- Sukmawati, K. P., Setyowati, S., & Hartini, T. N. S. (2017). Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 131–139. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i2.28>
- Taqhi, A. (2014). GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN HUBULO GORONTALO. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(4), 241–247. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/507>
- Alwafi Ridho Subarkah. (2018). GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU, BESAR PORSI, TINGKAT KECUKUPAN ENERGI DAN PROTEIN REMAJA DI PANTI ASUHAN BAITUL FALAH SEMARANG. *Skripsi Gizi*, 151(2), 10–17. <http://repository.unimus.ac.id/2655/1/MANUSCRIPT.pdf>
- Astari, A. P., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2021). Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 33. <https://doi.org/10.30867/action.v6i1.351>
- Dhiny, Samuel, S. K., & Munifa. (2017). Analisis Penerapan Menu Gizi Seimbang dan Sisa Makanan di Asrama SLB Kota Palangka Raya. *Jurnal Forum Kesehatan*, 7(1), 1–9. [file:///C:/Users/user/Downloads/73-Article Text-102-1-10-20191105.pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/73-Article%20Text-102-1-10-20191105.pdf)
- Familta, Z., Elfindri, E., & Yunita, J. (2019). analisis Analisis Manajemen Pelayanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 5(3), 218–226. <https://doi.org/10.25311/keskom.vol5.iss3.460>
- Goulding, S., Perhotelan, M., & Petra, U. K. (2012). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points ( Haccp ) Produk Sashimi Di Restoran Tomoto Surabaya. *Manajemen Perhotelan*, 1–13.
- Jennings, C. P., Aldinger, S. G., Kangu, F. N., Jennings, C. P., Purba, J. M., & Alotaibi, M. N. (2015). KELEMAHAN WORKLOAD INDICATORS OF STAFFING NEED SEBAGAI METODE PERHITUNGAN JUMLAH KEBUTUHAN TENAGA KESEHATAN DI PUSKESMAS. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 3(7), 59–78.
- Kemenkes. (2018a). *SANITASI INDUSTRI DAN K3*. [file:///C:/Users/user/Downloads/Sanitasi-Industri-dan-K3\\_SC \(2\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/Sanitasi-Industri-dan-K3_SC%20(2).pdf)
- Kemenkes. (2018b). *SISTEM PENEYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI*.

file:///C:/Users/user/Downloads/Sistem-Penyelenggaraan-Makanan-Institusi\_SC  
(1).pdf

- Kurniawan, M. M., & Nurlaela, L. (2016). Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Asrama Tni Al Kobangdikal Surabaya. *Boga*, 5(3), 2. file:///C:/Users/user/Downloads/16082-Article Text-20075-1-10-20160721 (2).pdf
- Nurjaya, Aslinda, W., & Kasmawati. (2020). TINGKAT KEPUASAN SISWA TERHADAP MENU MAKANAN YANG DISAJIKAN DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SMP ISLAM TERPADU AL- FAHMI KOTA PALU 2019. *Jurnal Ilmu Gizi*, 1(1), 31–36. file:///C:/Users/user/Downloads/114-Article Text-782-1-10-20200803.pdf
- Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis ANggaran Belanja Makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *BENEFIT Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 5(1), 50–58.
- Siti Nur Jayani, & Pudjirahardjo, W. (2013). Faktor Penyet Bahan Makanan Kering Di Intalasi Gizi Rsud Bhakti Dharma Husada Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 1, 12. <http://journal.unair.ac.id/downloadfull/JAKI6777-21edddb61bfullabstract.pdf>
- Sukmawati, K. P., Setyowati, S., & Hartini, T. N. S. (2017). Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 131–139. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i2.28>
- Taqhi, A. (2014). GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN HUBULO GORONTALO. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(4), 241–247. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/507>