

## DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Bahan Ajar*, 354.
- Departemen Kesehatan, R. (2009). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 058 Tahun 2009. Tentang Pedoman Penyelenggaraan Rumah Sakit Bergerak.*
- Hidayati, A. N., Suryawati, C., & Sriatmi, A. (2014). Analisis Hubungan Karakteristik Pasien Dengan Kepuasan Pelayanan Rawat Jalan Semarang Eye Center ( SEC ) RumahSakit Islam Sultan Agung Semarang. 2, 9–14.
- Jufri, J., Hamzah, A., & Bahar, B. (2012). Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto dg Pasewang Kabupaten Jeneponto Public Hospital Of Jeneponto Regency. Universitas Hasanuddin.
- Jufriyanto, N. A., & Wahyuni, T. (2018). Gambaran Tingkat Pengetahuan Keluarga Tentang Modifikasi Diet Bagi Penderita Dm Tipe II Di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorojo Samarinda. 1–51.
- Kepmenkes. (2008). Standar Pelayanan Minimal Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 282.
- Khairina, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdy, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74.
- Perdana, W., & ST., M. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) (2), 231–267.
- Permenkes. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan Reoublik Indonesia Nomor 24 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Pendahuluan *Studi Pustaka*. 1(9), 116–125.
- Zalukhu, N. B. (2018). Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD dr. Pringadi Kota Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.