

DAFTAR PUSTAKA

- Asosiasi Dietisien Indonesia (AsDI), Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2019. Penuntun Diet dan Terapi Gizi, Edisi 4. Jakarta: EGC.
- Azza, D., Defiani, F., Mahfuzhoh, Tiwi, M. (2016). Modifikasi Resep Lauk Nabati (Steak Tahu) dan Sayur [(Sambal Cis Pot (Buncis-Potato)] dalam Siklus Menu Kelima di Unit Gizi RSPAD Gatot Soebroto Ditkesad. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Poltekkes Tasikmalaya. Cirebon.
- Bakri, B., A. Intiyati dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Daulay, S. S. 2011. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri. Kemenperin: Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007. Pedoman Penyelenggaraan Makan Rumah Sakit. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik: Jakarta.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. 1985. Penilaian dalam Pendidikan Program Akta Mengajar V. Universitas Terbuka: Jakarta.
- Dora, M. dan E. Iacovidou. 2019. *Why Some Plastic Packaging Is Necessary to Prevent Food Waste and Protect the Environment*. Diakses pada laman <https://theconversation.com/why-some-plastic-packaging-is-necessary-to-prevent-food-waste-and-protect-the-environment-117479> [22 November 2021].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Pedoman PGRS (Pelayan Gizi Rumah Sakit). Kementerian Kesehatan RI: Jakarta.

- Lukito, W. 2001. Candidate foods in the Asia–Pacific region for cardiovascular protection: nuts, soy, lentils and tempeh. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*. 10(2), 128–133.
- Mandosir, Y. M. dan E. Sinaga. 2017. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan SMA Negeri Khussu Olahraga (SMANKOR) Papua. *Jurnal Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan*, 3(1): 19-34.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhrataka.
- Notoatmodjo. 2010. *Bisnis, Manajemen & Keuangan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurulhuda, L. 2019. Diet Untuk Penderita TBC. Diakses pada laman <http://www.bbkpm-bandung.org/blog/2019/05/DIETUNTUKPENDERITATBC> [22 November 2021].
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2002. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan. Jakarta.
- Peraturan Presiden. 2021. Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2021 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah. Jakarta.
- Sari, T. dan Sumirah. 2014. Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan PERsepsi dan Daya Terima Makan pada Anak TK Nurul Islam Yogyakarta. Laporan Penelitian. Politekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Sobari, E. 2019. Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan. Polsub Press: Subang.
- Suryawati. 1996. *Efisiensi Pengelolaan Obat di Rumah Sakit*. Yogyakarta: UGM Press.
- Wayansari, L., I. Z. Anwar dan Z. Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta.