

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Kesehatan RI. (2003). *Manajemen Puskesmas*. Jakarta : Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes.
- Departemen Kesehatan RI. (2013). *Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta.
- Ebook Pangan. (2006). Panduan Penyusunan Rencana HAACCP Bagi Industri.
- Karina, S. M. (2016). Merancang Menu dan Mengembangkan Resep. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Ratna, M. R. (t.thn.). Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. *Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Sary, E. W., & Maulida, R. (2019). Pengaruh Pemberian Rebusan Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Penurunan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Melitus Tipe II di Wilayah Kerja Puskesmas Cempaka Banjarmasin. *Global Health Science*, 4(4).
- Sulaiman, H. (2013). *Pengetahuan Penanganan Bahan Makanan dan Permasalahannya*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Budaya.
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-faktor yang Mempengaruhi pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal*, 75.
- Tantosa, V. R. (2016). Layout Peralatan Dapur Di Gandasari Anggrek Hotel Bandung. *Tugas Akhir Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*.