

DAFTAR PUSTAKA

- Anfal, A. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Citra Rumah Sakit Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Sundari Medan Tahun 2018. *Excellent Midwifery Journal*, 3(2), 1–19. <https://doi.org/10.55541/emj.v3i2.130>
- Aritonang. 2017. Kepuasan pelanggan. Jakarta. Pt. Gramedia pustaka utama
- Carolina, Yohana, Mohammad Basit, and Aulia Rachman. 2016. “ Hubungan Pelaksanaan Diet Terhadap Kualitas Hidup Pasien Diabetes Melitus di Wilayah Kerja Puskesmas Pekaunan Banjarmasin Tahun 2016. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (JKSI)* 1 (2), 1-10.
- Depkes. (2013). Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Dewi,S.Lulik. 2015. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang tahun 2015. Skripsi.Program Sarjana FKM UJ.
- Erina, I. (2013). *Pengaruh Edukasi Gizi dengan Media Leaflet terhadap Pengetahuan, Sikap dan Praktik Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. 13–36.
- Gobel, S.Y.V., Prawiningdyah, Y. & Budiningsari, R.. 2011. Menu Pilihan Diet Nasi Yang Disajikan Berpengaruh Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(3). pp: 112-120.
- Hartatik, Tatik, 2004. Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta. UI Depok.
- Istiyarningsih, Titik Sulistyani, Prihatin Saraswati. 2020. Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Anak di RSA UGM. Yogyakarta : *Jurnal Socia Akademika* Volume 6, No. 1
- Kemenkes RI 2013, Riset Kesehatan Dasar. RISKERDAS, Jakarta : Balitbang Kemenkes RI

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI 2013. Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Bakti Husada. Jakarta.
- Kotler, A. B. P. (2014). Konsep Kepuasan Philip Kotler. *Konsep Kepuasan Philip Kotler*, 29–42.
- Lucyani, D. fryda. (2009). Kepuasan Pasien. *Journal Information*, 10(3), 1–16.
- Moehyi, S.1995. Pengaturan Makanan dan Diit untuk Penyembuhan Penyakit. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nurhadi, B dan Nurhasanah, S. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung. Widya Padjajaran. Setyaningsih D, A. Apriyantono dan S. M. Puspita. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. Ilmu Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Nurlaela, E. (2011). Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1–7.
- Priyanto, O.H. 2009. Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap kelas III di RSUD Kota Semarang. Fakultas Ilmu Keolahraagaan Universitas Negeri Semarang.
- Purnama Dewi, N. L. P. P. D. (2018). Gambaran Sanitasi Kantin di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Kuta Selatan Kabupaten Badung tahun 2018 (Doctoral dissertation, Jurusan Kesehatan Lingkungan).
- Puruhita, Niken. 2014. Gambaran Sisa Makanan Dan Mutu Makanan Yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Kariadi Semarang. *JHN* 2 (3).
- Revita, W. O. (2018). Gambaran Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Menu Semur Daging di Rumah Sakit BLUD BAHTRAMAS Provinsi Sulawesi Tenggara. In *Thesis. Poltekkes Kemenkes*

Kendari.

https://www.fairportlibrary.org/images/files/RenovationProject/Concept_cost_estimate_accepted_031914.pdf

Rikza Umami. 2017. *Determinasi Sisa Makanan dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang*. Jember : Fakultas Kesehatan Masyarakat.

Rukmana, I. (2012). *Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012 Skripsi*.

Sartika, R. S. (2020). Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(1), 29–35.

Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1-10.

Silano, Eric. 2014. Hubungan Antara Penampilan Makanan Dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Umum Daerah Kota Bitung.

Singapurwa, N. M. A. S., Semariyani, A. M., Candra, I. P., & Rudianta, I. N. (2019). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Menu *Chicken Butter Untuk* Maskapai Penerbangan JQ di PT AF. *Gema Agro*, 24(2), 134-140.

Sintia, F., Susilawati, & Fathmawati. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 15(1), 33–40. <https://doi.org/10.33761/jsm.v15i1.203>.

Soumokil, Y., Syafar, M., & Yusuf, A. (2021). Analisis Kepuasan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Piru. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 543–551. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.645>

Suhartini, S. (2015). Fisiologi Pengunyahan pada Sistem Stomatognatofisiologi Pengunyahan pada Sistem Stomatognati. *Stomatognatic-Jurnal Kedokteran Gigi*, 8(3), 122-126.

- Sunariani, J. (2009). Perubahan konsentrasi IL-1 dan Gustducin terhadap rasa pengecap pahit pada demam. *J. Penelit. Med. Eksakta*, 8(3), 159-167.
- Susetyowati, dkk., 2010. Status gizi awal berdasarkan Patient Generated Subjective Global Assessment berhubungan dengan asupan zat gizi dan perubahan berat badan pada penderita kanker rawat inap di RSUP DR. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Gizi klinik Indonesia*, Vol.7(2): 80–84.
- Widyastuti, N. B5_NW_Buku Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan.
- Widyastuti, N., & Almira, V. A. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*. [https://doc-pak.undip.ac.id/4294/1/Buku HS dalam Penyelenggaraan Makanan_B5_Nurmasari Widyastuti.pdf](https://doc-pak.undip.ac.id/4294/1/Buku_HS_dalam_Penyelenggaraan_Makanan_B5_Nurmasari_Widyastuti.pdf)