

Daftar Pustaka

- Adnan, M. H. 2017. *Pengaruh Persediaan Bahan Baku terhadap Persiapan Proses Produksi Makanan di Verona Palace Hotel Bandung*. Jurusan Hospitaliti. Program Studi Akomodasi dan Katering. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Bandung.
- Anam, M. M. U., Setioko, M. D., dan Rahmadian, A. 2021. Penerapan Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*. 1(2):129-140.
- Bakri, B. 2019. *Manajemen Gizi Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Peyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia : Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Fakih, A. D. 2020. *Modifikasi Resep Lauk Ikan ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Gultom, S. P., dan Sihotang, A. 2018. Analisa kebutuhan tenaga rekam medis berdasarkan beban kerja dengan metode wisn di bagian pendaftaran Rumah Sakit Umum Haji Medan Tahun 2018. *Jurnal Ilmiah Perekam dan Informasi Kesehatan Imelda (JIPIKI)*. 4(1): 524-532.
- Hadiatna, D. R. 2018. Urgensi Penataan Layout Kantor Dalam Upaya Meningkatkan Efektivitas Kerja Karyawan. *Jurnal Manajemen Kantor*, 12.
- Imaculata, A. M. 2019. *Uji Kandungan Metanol, Etanol dan Uji Hedonik pada Wine Air Kelapa Muda dengan Penambahan Gula*. Fakultas Keguruan dan Ilmu

- Pendidikan. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Julianti, E. 2017. Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dalam Penyelenggaraan Makanan Siap Saji di Kantin Kampus Universitas Islam Indonesia.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. *Journal of Chemical Information and Modeling* : vol 53. Jakarta
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kustipia, R., dan Pakpahan, T. H. 2018. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Dandaya Terima Menu (Persepsi) yang Disajikan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya. *Nutrire Dianita*. 8 (2):94-101.
- Lumanauw, N. 2019. Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. In *Journey (Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management)*. 1(2):23-44.
- Muliawardani, R., dan Mudayana, A. A. 2016. *Analisis Manajemen Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Jiwa Grhasia Daerah Istimewa Yogyakarta*. None.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 2013. Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 2016. Nomor 24 Tahun 2016 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit, Indonesia.
- Ramadhani, I., dan Heldiansyah, H. 2021. Perancangan Interior Dapur Perumahan Citraland Bagyacity Medan. *PROPORSI: Jurnal Desain, Multimedia dan Industri Kreatif*, 6(2), 200-209.

- Rotua, M., dan Siregar, R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Sofyan, A. 2016. Pengaruh Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) terhadap Kinerja Karyawan PT. Bekaert Indonesia Plant Karawang. *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif*. 2(1):22-46.
- Suharyati., Hartati, S. A. B., dkk. 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., dan Arfiani, E. P. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*. Universitas Brawijaya Press.
- Zalukhu, N. B. 2018. Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. Pirngadi Kota Medan Tahun 2018.