

## DAFTAR PUSTAKA

- Broto w, miskiyah, winarti c. 2010. KONTAMINASI MIKOTOKSIN PADA BUAH SEGAR DAN PRODUK OLAHANNYA SERTA PENANGGULANGANNYA. Bogor. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Badan POM R.I. (2011). Laporan Tahunan 2011 Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. Diakses dari [http://www.pom.go.id/ppid/rar/LAPTAH\\_2011.pdf](http://www.pom.go.id/ppid/rar/LAPTAH_2011.pdf).
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., Tholib, A. (2009). Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makanan di warung makan. Berita Kedokteran Masyarakat, 25(4),180–188. Diakses dari <http://beritakedokteran-masyarakat.org>
- Chalida.N, Sudaryati E & Nasution E. (2012). Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan. Adam Malki Medan. Jurusanmedan Fakultas kesehatan masyarakat USU
- Depkes RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta
- Higiene Dan Sanitasi Makanan diakses dari <https://tpm.kemkes.go.id/kesling-web/portal/konten/~berita/103016-hyigene-dan-sanitasi-makanan>
- Fathah,noviani, dkk. 2020. ANALISIS ANGGARAN BELANJA MAKANAN DALAM MENENTUKAN STANDAR GIZI PASIEN RAWAT INAP. Yogyakarta. BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis. Volume 5(1).
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handasari, E. (2013). Perilaku higiene pengolah makanan berdasarkan pengetahuan tentang higiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, 2(2), 30–38. Diakses dari <http://jurnal.unimus.ac.id>
- Jufri, Justiani, dkk. 2013. Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Umum

- Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kuswana, W. S. 2014. Ergonomi dan K3 Kesehatan Keselamatan Kerja. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto (online).
- Nurlaela, Luthfiah. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya : Unesa University Press
- Nafarin. 2018. Penganggaran Perusahaan. Salemba Empat : Jakarta
- Revita Wa Ode. 2018. GAMBARAN PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA MENU SEMUR DAGING DI RUMAH SAKIT BLUD BAHTRAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA. POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI.
- Sinamo e, e. 2020. MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD SALAK KABUPATEN PAKPAK BHARAT TAHUN 2019. FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT UNIVERSITAS SUMATERA UTARA
- Srinawati. 2018. GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT UMUM BAHTERAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA. Politeknik Kesehatan Kendari
- Winarti c, widaningrum. 2007. STUDI PENERAPAN HACCP PADA PROSES PRODUKSI SARI BUAH APEL. Jurnal Standardisasi Vol. 9 No. 3
- Workload indicatorsof staffing need. Geneva: WHO Press, 2010.