

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, Rakhmi. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Sari Wortel terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anwar, dkk. 1989. *Pedoman Hidup Studi Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Departemen Kesehatan RI.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi "Keracunan Makanan."* Buku Kedokteran EGC: Jakarta
- Aritonang, I. 2014. *Penyelenggaraan makanan*. PT. Leutika. Yogyakarta.
- Bachyar B, Intiyati A, Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bakri, Bachyar dkk. (2013). *Buku Ajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Food Service Management)*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Malang.
- Basuki E. 1997. *Penatalaksanaan Diabetes Melitus Terpadu*. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Depkes RI. 1989. Permenkes RI No. 304/Menkes/Per/IV/1989, Tentang Persyaratan Kesehatan Restoran dan Rumah Makan dan Petunjuk Pelaksanaannya. Jakarta
- Depkes RI. 2003. *Indikator Indonesia Sehat 2010 dan Pedoman Penetapan Indikator Provinsi Sehat dan Kabupaten/Kota Sehat*. Jakarta.
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Direktorat Jendral Pelayanan Medik
- Depkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Dewanti, Ratih. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. PT. Dian Rakyat, Jakarta.

- Fitriani, T. K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim. *Naskah Skripsi-S1*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- ILO. 1989. *Pencegahan Kecelakaan*. Penerbit PT. Pustaka Binaman Pressindo. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 24 tahun 2016 tentang Persyaratan Teknik Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2016.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 81/Menkes/SK/2004. *Tentang Pedoman Penyusunan Perencanaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Di Tingkat Propinsi, Kabupaten/Kota Serta Rumah Sakit*.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: PT Bhratara Niaga Media.
- Mukrie, A.N., (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*, Depkes RI, Jakarta.
- Mutya., 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Palacio, June Payne dan Monica Theis. 2012. *Foodservice Management: Principles and Practices 12th Edition*. New Jersey: Pearson Education Inc.
- Permenkes, RI. 2013. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Jakarta.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Protap Rumah Sakit Ortopedi. 2006. *Tentang Penyimpanan dan Pengawasan Penggunaan Alat Pelindung Diri*.
- Resti Nursefita. 2011. Hubungan Antara Cita Rasa Makan Siang yang Disajikan dengan Asupan Energi Protein Tentara Cikembar Sukabumi. KTI : Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Bandung, Bandung.
- Rotua, M & Rohanta S. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : EGC.

- Shipp, Peter, J. 1998. *Workload Indicator of Staffing Need (WISN) A Manual For Implementation*. Switzerland: WHO.
- Surono, dkk. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Deeplusih. Yogyakarta.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tarwaka. 2008. *Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Manajemen dan Implementasi Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Tempat Kerja*. Surakarta : Harapan Press.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. FTP Universitas Brawijaya Malang. Vol 5, No. 2.
- West, Bassie B. Dan Levelle Wood.1988. *Food Service In Institution*. Edisi 6. New York: Macmillan Publishing.