

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, Yusuf. 2018. *Daya Terima Susu Bekatul sebagai Pangan Fungsional*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Aritonang, Irianton dan Endah Priharsiwi. 2009. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan dan Asuhan Gizi*. Yogyakarta: Leutika
- Bakri, B., A. Intiyati dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan SDM Kesehatan.
- Depkes RI. 2011. *Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Karina, Multi S. 2016. *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Kemenkes, RI. 2013. *Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Mutya. 2016. *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Permenkes RI No. 304 Tahun 1989. *Tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran*.
- Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011. *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Sari, Tjarono, Sumirah. 2014. *Pengaruh Penyajian Ala Bento dengan Persepsi dan Daya Terima Makanan Anak TK Nurul Islam Yogyakarta*. Laporan Penelitian. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Tantosa, V.R. 2016. *Layout Peralatan Dapur di Gandasari Anggrek Hotel Bandung*. Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Tarwaka. 2008. *Kesehatan Masyarakat dan Kesehatan Kerja Manajemen Implementasi K3 Di Tempat Kerja*. Surakarta: Harapan Press.
- Tietjen, B.M. 2004. *Pencegahan Infeksi Untuk Fasilitas Pelayanan Kesehatan Dengan Sumber Daya Terbatas*. Jakarta : Bina Pustaka Sarwono Prawirodiharjo.
- Wayansari, L., I. Z Santoso, dan Z. Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan SDM Kesehatan.