

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, M., & Aprianti, A. (2018). ANALISIS BEBAN KERJA TENAGA GIZI DI RSUD BANJARBARU. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1).
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kemenkes RI: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 7(2). 1-16.
- Ekawatiningsih, P, dkk. Restoran Jilid 1 untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2008.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fidia, D. (2017). Pengaruh Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Dan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantiifolia*) Terhadap Penurunan Kadar Minyak Dan Lemak Dalam Pengolahan Limbah Cair Dapur. Institut Teknologi Yogyakarta.
- Iskandar, Mahdi. 2010. Teori Pengolahan Makanan. Jakarta : Rasindo
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2006 tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit. Jakarta.
- WHO, 2010. WISN Workload Indicator Staff Of Staffing Need. , pp.1–56.