

## DAFTAR PUSTAKA

- Arisna, 2013. Tinjauan perilaku penjamah makanan dengan pengolahan makanan di Instalasi gizi Rumah sakit umum daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat
- Aritonang, Irianton. 2012. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta : Jurusan GiziPoltekkes.
- Atmoko, 2017. Peningkatan hygiene sanitasi sebagai upaya kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di rumah makanan dhamar Palembang. Jurnal khasanah ilmu Vol.8.Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI, 2013, Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta, Jakarta
- Depkes RI. 2003. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Direktorat Gizi Masyarakat. Depkes RI, Jakarta.
- Dinkes Provinsi Jawa tengah, 2010. Hubungan Hygiene sanitasi penjamah makanan dengan angka kuman jajanan sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri. Jurnal IKESMA Vol.12. Forum Ilmiah Kesehatan. Ponorogo
- <http://rsar.situbondokab.go.id/> diakses pada Tanggal 13 Desember 2020
- Irawan, 2016. Prinsip Prinsip Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit.
- Irianto Aritonang. 2012. Penyelenggaraan Makanan. Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta 2012.
- Kemenkers,2018.Buku Ajar Sisitem Manajemen Penyelenggaraan Makanan.
- Kemenkes R.I. Mahan, L.K., dan Raymond J. L., 2017. Krause's Food & The Nutrition are Process- 14th Edition; St. Louis Missouri: Elsevier. Marian C. Spears et al., 2006. Food service organization.
- Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 73 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia.
- Kemenkes, 2013. Pedoman Gizi Rumah Sakit, Kementrian kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta, 2014 Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Gizi Seimbang, 2014 Kemenkes RI BPPSDM Kesehatan.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Jakarta: Kemenkes RI.
- Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar dan Lanjut. Perkeni, 2015.
- Mirawati, 2011. Analisis personal Hygiene dan food handling pada penyelenggaraan makanan Di RSUP Dr. Mohammad Hoesien
- Modul Peningkatan Kapasitas Tentang Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Pasien di Fasilitas Pelayanan Kesehatan Bagi Tenaga Pendidik Gizi. 2016 Kementerian Kesehatan RI.
- Nova, 2013. Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah gambiran kota Kediri. jurnal preventia Vol.1.
- Nurlaela, 2011. Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi gizi rumah sakit. Jurnal media gizi masyarakat Indonesia Vol.1.
- Nursiah A. Mukri, dkk. 1990. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar dan Lanjut. Jakarta Proyek Pengembangan Pendidikan tenaga Gizi Pusat Bekerja sama dengan Akademi Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Palembang. Jurnal ilmu kesehatan masyarakat Vol.2.
- Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013 Mukrie, AN dkk. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar.
- Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bharata Niaga Medik, Jakarta. Sunita Almatsier, 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sjahmien Moehji. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bharata Niadga Medik. Jakarta.