

DAFTAR PUSTAKA

- Amri Z, Anwar I, Wayansari L, 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.
- Bakri, Bachyar; Ani Intiyani; dan Widartika 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wpcontent/uploads/2018/09/Sistem-Penyelenggaraan-MakananInstitusi_SC.pdf
- Citraresmi, A. D. P dan E. E. Wahyuni. 2018. *Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in dried anchovy production process. International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 131(2018) 012021. 24–25 Oktober 2017. Batu.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Permenkes No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2016. *Permenkes No. 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan Dan Prasarana Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Widiartika, Intiyati A, Bakri B, 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.