

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. 2014. Penyelenggaraan makanan. PT. Leutika. Yogyakarta
- Arjuna Pratama Waruwu, A. P. W., Noor Tifauzah, N. T., & Idi Setiyobroto, I. S. (2017). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas Iii RSD Wonosari (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Azwar, A. 2002. Menjaga Mutu Pelayanan Kesehatan Aplikasi Prinsip Lingkaran Pemecahan Masalah. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Bachyar Bakri, dkk., 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Buku Ajar Gizi Edisi 2018.
- Bernardin, H. John and Russel. 2010. Human Resource Management. New York: McGraw-Hil.
- Departemen Kesehatan RI, 2013, Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Dirjen Pelayanan Medik, Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta, Jakarta.
- Depkes RI. 2007. Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta.
- Firdaus, F. (2013, june). Siklus Menu. Retrieved November 2017, from Academia: <http://www.academia.edu/8527012/15361683-siklus-menu-2>
- Kemenkes, RI. (2013). Pedoman (PGRS) Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 269/MENKES/PER/III/2008. Tentang Tenaga Kesehatan.
- Permenkes No.24 Tahun 2016 tentang Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit.
- Permenkes No.78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- World Health Organization*. 2010. *WISN (Workload Indicators of Staffing Need) User's Manual*. Perancis: WHO Press.