

DAFTAR PUSTAKA

- Adams M. R. & Moss M.O. (2006) . *Food Microbiology 2ndEdition*. UK: The Royal Society of Chemistry Cambridge.
- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet Edisi Terbaru*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- _____. (2010). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Amrihati, E.T. & Karina, S.M. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan RI
- Arisman. (2009). *Keracunan Makanan : Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Australia New Zealand Food Authority. (2001). *Food Safety Standards- Thermometers and Using Them with Potentially Hazardous Food*
- Kemenkes, R. I. (2013). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI.
- _____. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*.
- Nuraiani, N & Bintanah, S & Nugraheni, K. (2016). *Suhu Makanan dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang*. Jurnal Gizi Unimus, 41-49.
- Paramita, M., & Kusuma, H. S. (2020). *Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP*. Jurnal Gizi Unimus, 9(1), 142–149.
- Purnita, N. R. (2016). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten*. Skripsi, 1 –87.
- Routa, M., & Siregar, R. (2015) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : EGC.

- Sediaoetama, A. D. (1989). *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Soenardi, T. (2014). *Mengangkat Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmaji. (2005). *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 1(2), 183-190.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Winiastri, D., & Poerbarani, A. (2018). *Perbedaan Suhu dan Daya Terima Makanan Berdasarkan Alat Makan Pasien di RSUD Dr. Soegiri Lamongan*. Surabaya : STIKES Surabaya.
- Yunita, A., Wulandari, I., & Galuh, F. (2014). *Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Semarang*. Medica Hospitalia, 2(2), 110–114.