

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanty, Elis. (2016). Analisis Pengetahuan Teknik Dasar Memasak pada Siswa Kelas XI SMKN 9 Bandung. Thesis. Universitas Pendidikan Indonesia
- Affandy. F A, Nelly Mayulu, & Jimmy Posagi. (2017) Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Makanan Pasien di Instalasi Gizi RSUD Prof. d. R.D. Kandou Kota Manado
- Afif, Irfanny. (2016). Modifikasi Makanan Lunak dan Saring. Departemen Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul
- Almatsier, S. (2013). Penuntun Diet. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aritonang, I. (Poltekkes). (2012). Penyelenggaraan Makanan: Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta : Leutika, CEBios
- Azizah, Q. (2018) Analisis Ketepatan Menu Makanan Lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang. *Repository Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*
- Bakri. B, Intiyati, A., & Widyartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta
- Cendanawangi, D. N. (2016). Ketepatan Porsi Berhubungan dengan Asupan Makan Pada Lanjut Usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia vol 4 (1)*
- Departemen Kesehatan RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta : Dirjen Pelayanan Medik. Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swastas
- Jayani, S. M., Pudjiraharjo, W. J., (2013) Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia vol 1 (3)*
- Juleka. (2016). Standar Makanan Rumah Sakit. Materi Dietetik
- Karina, S. M., & Amrihati E. T., (2017). Pengembangan Kuliner. Bahan Ajar Gizi. Jakarta
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 24 Tahun 2014 Tentang Rumah Sakit Kelas D Pratama. Jakarta
- Lina, Dwi Setyarini. (2018). Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Anak Sekolah di SD Teladan Yogyakarta. *Repository Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia ASDI. (2019). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi. Edisi Ke-4*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Rahmaniwati, Antung. (2019). *Modifikasi Lauk Hewani dan Lauk Nabati pada Makan Siang Terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap di RSUD Kelas D Kota Palangkaraya. Repository Poltekkes Kemenkes Palangkaraya*
- Ronitawati, Putri. (2020). *Modul Dasar-Dasar Kuliner: Teknik Pengolahan Bahan Makanan pada Berbagai Masakan*. Universitas Esa Unggul. Hal 85-98
- Rotua, Manuntun dan Rohanta S. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Sari, Yuri Permata. (2018). *Evaluasi Proses Distribusi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tingkat III dr. Reksodiwiryo Padang Tahun 2018. Repository Poltekkes Kemenkes Padang*
- Siregar R, dkk. (2016). *Buku Ajar Kuliner Gizi Dasar*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Wahyuningsih, Retno. (2013). *Penatalaksanaan Diet Pada Pasien*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wayansari, L., Anwar I. Z., & Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi*. Jakarta