

DAFTAR PUSTAKA

1. Rotua, M & Rohanta S. 2015 . Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta : EGC.
2. Fatimah, S. 2008. Hubungan antara Penilaian Mutu Hidangan, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein dengan Status Gizi Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran (PIP) Semarang [Skripsi]. Semarang : Universitas Diponegoro Semarang.
3. Puckett, Rubby P. 2004. *Food Service Manual Manual for Health Care Institutions. Third Edition*. San Fransisco : American Hospital Association Press.
4. Baliwati, Y. dan Prathivi, M. 2013. Prinsip Penyusunan Menu B2SA Berbasis Makanan Khas Daerah. [<http://panganlokalindonesia.co.id>] diakses tanggal 27 Juli 2018.
5. Asy Syifa, F. 2016. Biaya Makan, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi serta Tingkat Kecukupan Gizi Mahasiswa di Penyelenggaraan Makanan Asrama [Skripsi]. Bogor : Insitut Pertanian Bogor.
6. Sholehah, H, dkk. 2015. *Hubungan Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang Vol 4 No 1 : 13 – 17.
7. Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta : Bhratara.
8. Elnovriza, D., dkk. 2009. *Hubungan Pengetahuan dan Asupan Zat Gizi dengan Status Gizi Mahasiswa di Asrama Universitas Andalas*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas Vol 4 No 1 Hal : 21 – 26.
9. Kemenkes, RI. 2013. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.
10. Depkes, RI. 2007. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Jakarta.
11. Aritonang, I. 2014. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta : Leutikabooks
12. Wayansari, L., Irfanny Z, Zul Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.
13. Kemenkes, RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.
14. Wani Y, Laksmi K, Eva Putri. 2019. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Masal. Malang : UB Press.
15. Widoyoko, E. 2017. Evaluasi Program Pembelajaran. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
16. Rukajat, Ajat. 2018. Teknik Evaluasi Pembelajaran. Yogyakarta : Deepublish.
17. Bakri Bachyar, Ani Intiyati, dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.
18. Almtsier, S, dkk. 2011. Gizi Seimbang dalam Daur Kehidupan. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
19. Kemenkes, RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta.

20. Mandosir, Y dan Evi Sinaga. 2017. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan SMA Negeri Khusus Olahraga (SMANKOR) Papua. Jurnal Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan, Jilid 3, Nomor 1, Juli 2017, Hlm 19 - 34
21. Permenkes, RI. 2013. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Jakarta.
22. Hardiansyah, et al. 2011. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak Dan Karbohidrat*. Jurnal, Departemen Gizi Masyarakat, Universitas Indonesia, Jakarta.
23. Marmi. 2013. Gizi dalam Kesehatan Reproduksi. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
24. Paramita, N. 2011. Analisis Tingkat Ketersediaan dan Daya Terima Makanan di Sekolah terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi pada Siswa – Siswi SD Marsudirini, Parung, Bogor [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
25. Tana L., dkk. 2014. Buku Studi Diet Total : Survei Konsumsi Makanan Individu Provinsi Nusa Tenggara Timur 2014. Jakarta
26. Gibney, Michael. 2007. Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
27. Astuti, Puji. 2013. Hubungan Asupan Energi, Asupan Protein dan Status Gizi dengan Produktivitas Kerja Pada Tenaga Kerja Wanita Bagian Finishing 3 Pt Hanil Indonesia Nepen Teras Boyolali [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
28. Kharismawati, R. 2010. Hubungan Tingkat Asupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Serat dengan Status Obesitas pada Siswa SD [Skripsi]. Semarang : Universitas Diponegoro.
29. Ulfa, N., Laksmi Widajanti, Suyato. 2017. *Perbedaan Status Gizi, Tingkat Konsumsi Gizi, Aktivitas Fisik dan Kebugaran Jasmani (Studi pada Siswa yang Mengikuti Ekstrakurikuler Pencak Silat dan Futsal di Sekolah Menengah Kejuruan Teuku Umar Kota Semarang Tahun 2017*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Volume 5, Nomor 4, (ISSN: 2356-3346).
30. Suryandari, dkk. 2015. *Hubungan Asupan Protein dengan Obesitas pada Remaja*. Journal of Nutrition College, Volume 4, Nomor 2.
31. Notoatmodjo, S. 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta.
32. Haryuni, H., Setyowati, Isti Suryani. 2009. *Kontribusi Asupan Makanan Luar dan Makanan Asrama terhadap AKG pada Mahasiswa Sorong di Asrama Terpadu Poltekkes Depkes Yogyakarta*. Nutrisia, Vol.11 No.2 Hal 111-117.
33. Khusna, L. 2017. Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS [Skripsi]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
34. Ilmi, N., Djunaidi M, dan Yustini. 2014. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanuddin.

35. Lomanjaya, I., Evelyn A. 2015. *Studi Deskriptif Perilaku Makan Mahasiswa Universitas Kristen Petra Surabaya*. Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa, Vol 3. No.1.
36. Sutanti, D. 2014. *Penyelenggaraan Makan untuk Taruna di Akademi Militer [Skripsi]*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
37. Adriani, Merryana dan Bambang Wirjatmadi. 2013. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta; Kencana Prenada Media Group
38. Tamrin, A., dkk. 2015. *Hubungan Kebiasaan Makan dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Makassar*. Media Gizi Pangan, Vol. XIX, Edisi 1.
39. Kusumaningtyas, D., Tjarono Sari, Sumirah. 2010. *Tinjauan Tingkat Penerimaan, Nilai Gizi dan Biaya Menu Makan Siang Karyawan PT Tropica Nucifera Industry*. Nutrisia, Vol. 12, No.1, Hal 28-32