

DAFTAR PUSTAKA

1. Rotua M, Rohanta S, dan Cahya AA (Ed). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta : Buku Kedokteran EGC; 2015.
2. Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
3. Pratiwi, Zuyyin Ika Dwi. Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Karya Tulis Ilmiah, 2019;
4. Agustina,F. 2016. Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. Skripsi. FIK-UMS.Surakarta.
5. Deni Tri Utami. 2019. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Daya Terima Pasien Non Diet Di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang. Online di akses tgl 10 Januari 2021 http://repository.poltekkes-smg.ac.id/?p=show_detail&id=19707.
6. Winarno, F. G. 2018. Tanaman Kelor (Moringa oliefera) Nilai Gizi, manfaat dan Potensi usaha. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
7. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kemenkes RI; 2013.
8. Putri, Kencana Adi Murah S.A.A Pengaruh Penambahan Pure Daun Kelor (Moringao oleifera) Terhadap Karakteristik Tahu Walik, Kemenkes RI, Poltekkes Kemenkes Denpasar, Denpasar, 2022.
9. Ruliana, 2017. Pelayanan Gizi Rumah Sakit dalam Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi, Penerbit Buku Kedokteran
10. Zukmadini, A.Y., Karyadi, B. and Kasrina, K. (2020) 'Edukasi Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) dalam Pencegahan COVID-19 Kepada Anak-Anak di Panti Asuhan', Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 3(1). Available at: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i1.440>.
11. Christina Sembiring, A. et al. (2021) 'Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan, Pola Makan, Tingkat Konsumsi Zat Gizi Dan Status Gizi Anak Di Panti Asuhan Sonaf Maneka Kota Kupang'.
12. Susetyowati D. Gizi Dalam Daur Kehidupan. In: Hardinsyah PD, Supariasa I dewa Nyoman, eds. Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2017:160. (14) Dalam Gizi Anak Remaja
13. Fikawati, S. Syafiq, A. Veratemala, A. Gizi Anak Dan Remaja. Depok: Rajawali Press, 2017.
14. Kusumaningtiar, D.A. et al. (2017) 'Pengukuran Status Gizi Dan Sosialisasi Gizi Seimbang Pada', Jurnal Abdimas, 4(1).
15. Rahmawati, Wini Arlinda. 2017. Pengaruh Pemberian Lauk Nabati (Nugget Tempe dan Sate Tempe Bumbu Rujak) Terhadap Sisa Makanan Siswa Kelas 3 dan 4 di TK Al Madina Purworejo. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.

16. Waruwu AP. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari. 2017
17. Gregoire, Mary B, Marian CS. Food Service Organizations : a managerial and system approach. sixth. Vernon R A, editor. New Jersey: Hamilton Printing Company; 2006. 222-225 p.
18. Oktaviani, Fadilah. Gambaran Sisa Makanan, Kontribusi Zat Gizi dan Biaya Makan Pasien Rawat Inap di RSUD Salatiga. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2013;
19. Achmad Djaeni Sediaoetama. 1996. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi. Jakarta: Dian Rakyat.
20. Tilong AD. Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes. Jogjakarta Diva Press kontrol berupa pengukuran kembali kadar glukosa darah yang dilakukan. 2012;2.
21. Kurniawan, Kiki Wahyu. 2017. 'Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Teh Daun Kelor Kombinasi Daun Jambu Biji Dengan Variasi Suhu Pengeringan Serta Penambahan Jahe'. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
22. Nugraha A. Tesis bioaktivitas ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap *Escherichia coli* penyebab kolibasilosis pada babi. Tesis Denpasar Univ Udayana Denpasar. 2013;
23. Fakhri, Arini Dinda. 2020. Modifikasi Resep Lauk Ikan Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
24. Kunti, Laras. 2021. Pengembangan Resep Menu Diet Tinggi Kalori Dan Tinggi Protein (TKTP) Pasien Terinfeksi Virus Covid-19 Di Rumah Sakit JIH Yogyakarta. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
25. Kartini, Wara. 2018. Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu Terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I Di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
26. Widyasari, A.L. (2021) 'Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Diruang Rawat Inap Kelas III RSUD dr. H. Koesnadi Bondowoso', Darussalam Nutrition Journal, 5(1), p. 21. Available at: <https://doi.org/10.21111/dnj.v5i1.4780>.
27. Rahmawati, A. (2019) 'Modifikasi Lauk Hewani dan Lauk Nabati Pada Makan Siang Terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap Di RSUD Kelas D Kota Palangkaraya', Politeknik Kesehatan Kementrian Palangka Raya, pp. 1–90
28. Nursalam, 2005. Asuhan keperawatan bayi dan anak. Salemba Medika. Jakarta
29. Nove, A. 2019. Pengaruh Modifikasi Makanan Pokok Terhadap Daya Terimam Balita Di Taman Penitipan Anak (TPA) Cinta Kota Palangkaraya.
30. Winarno, F. G. 2006. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
31. Hasty Hamzah, Nur Rahmah Yusuf. 2019 Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) yang Tumbuh Dengan Ketinggian

- Berbeda Di Daerah Kota Baubau. *Study Program of Pharmacy, Politeknik Baubau. Indo.J Chem.Res.,2019, 6(2). 88-93*
32. Ramli, 2007, Analisis Kadar Kalsium (Ca) dan Besi (Fe) pada Bawang Merah Yang Beredar di Pasaran Secara Spektrofotometer Serapan Atom, Skripsi, FMIPA UNM Makassar.
 33. Lutfia, F., 2012, Potensi Gizi Daun Kelor (Moringa oleifera) Nusa Tenggara Barat, *Media Bina Ilmiah*, 6 (2), 42-50
 34. Rustiah, W., Andriani, Y., 2018, Analisis Serbuk Biji Kelor (Moringa Oleifera, Lamk) Dalam Menurunkan Kadar COD Dan BOD Pada Air Limbah Jasa Laundry, *Indo. J. Chem. Res.*, 5(2), 508-512.
 35. Kristina N., Syahid S., 2014, Pemanfaatan Tanaman Kelor (Moringa oleifera) Untuk Peningkatan Produksi Air Susu Ibu, *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20 (3), 26-29
 36. Soekarto, Soewarno. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institusi Pertanian Bogor
 37. Marta, N. W. (2019). *Karakteristik Bakpao Berdasarkan Penambahan Ekstrak Cair Daun Kelor (Moringa oleifera)*. . Diss. Poltekkes Denpasar
 38. Limantara, L. dan Rahayu, P. (2008). *Sains dan teknologi pigmen alami. Prosiding Seminar Nasional Pigmen 2007 MB UKSW, Salatiga*, ISBN: 979-1098-16-4.
 39. Lila, M. (2004). *Plant pigments and human health In: Davis, Plant Pigments and Their Manipulation. CRC Press. London.*, 248–274.
 40. Rohyani IS, Aryanti E, Suripto. (2015). *Potensi Nilai Gizi Tumbuhan Pangan Lokal Pulau Lombok Sebagai Basis Penguatan Ketahanan Pangan Nasional. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon.*, 1 (7) : 1698-1701. ISSN: 2407-8050.
 41. Wulan, W. S. (2018). *Pengaruh Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera, Lamk) Terhadap Kadar Proksimat, Sifat Fisik, Dan Sifat Organoleptik Bakso Ayam. Jurusan Tata Boga, Fakultas Teknik UM.*
 42. Efri Tri Ardianti, Yani Subaktilah, Alinea Dwi Elisanti (2020). *Formulasi Biskuit Buah Naga dan Daun Kelor untuk Mencegah Anemia. Jurnal Kesehatan. Politeknik Negeri Jember.*
 43. Ulfa, S., & Ismawati, R. (2016). *Pengaruh Penambahan Jumlah dan Perlakuan Awal Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Baso. eJournal Boga*, 5(3), 83-90.
 44. Nurdiani, R. 2011. *Analisis Penyelenggaraan Makan di Sekolah dan Kualitas Menu bagi Siswa Sekolah Dasar di Bogor. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.*
 45. Kartika Chandra Hanifa (2021). *Variasi Campuran Tempe dan Daun Kelor Pada Pembuatan Nugget “Temlor” Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Zat Besi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.*
 46. Reni, Duwi Astuti, Tifauzah dan Agus, Wijanarka (2019). *Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Ditinjau Dari Sifat*

Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

47. Krisnadi. 2015. Manfaat Tanaman Kelor. Bina Ilmu, Surabaya.
48. Almatsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama; 2010.