

DAFTAR PUSTAKA

- Aryapratama, G. N. P. D., 2023. Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, II(02), pp. 383 - 394.
- Astuti, W., Isharijadi & Yusdita, E. E., 2022. Sistem Pengelolaan Bahan Baku Berbasis Just In Time (JIT) pada UMKM "Aneka Keripik Kartini". *Jurnal Bisnis Terapan*, 06(02), pp. 130-140.
- Bakri, B. & dkk, 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In: *Buku Ajar Gizi Edisi 2018*. s.l.:s.n.
- Bartono & E.M, R., 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.
- BSN, 2013. *Ikan Segar*. Jakarta: Gd. Manggala Wanabakti.
- Depkes RI, 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI.
- Farapti & Furqonia, A. W., 2023. *Mengelola Penyelenggaraan Makanan yang Berkualitas: Lengkap dengan Informasi Spesifikasi Bahan Makanan dan Fakta Menarik*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Febriani, C. A., 2023. *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi RSUD X*, Pekanbaru: Poltekkes Kemenkes Riau.
- Hartati, Y., Arum, W. & Telisa, I., 2020. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. 1st ed. Kediri: Chakra Brahmanda Lentera.
- Herawati & Widiarso, B. P., 2021. *Penjaminan Mutu Bahan Pangan Asal Hewan*. 1st ed. Malang: Media Nusa Creative.
- Iriani, N., Dewi, G. A. K. R. S. & Sudjud, S. d., 2022. *Metodologi Penelitian*. s.l.:Rizmedia Pustaka Indonesia.
- Iskandar, A. et al., 2023. *Dasar Metode Penelitian*. 1st ed. Makassar: Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia.
- Janson, E. B. J. & Nurcaya, I. N., 2019. Penerapan Just In Time untuk Efisiensi Biaya Persediaan. *E-Jurnal Manajemen Unud*, VIII(3), pp. 1755 - 1783.
- JDIH BPK RI, 2014. *Permenkes Nomor 56 Tahun 2014 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*. [Online]
Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/129900/permenkes-no-56-tahun-2014>
[Accessed 16 November 2023].

- JDIH BPK, 2004. *Peraturan Pemerintah (PP) No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan*. [Online]
Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/65674/pp-no-28-tahun-2004>
[Accessed 9 November 2023].
- JDIHN, 2009. *Undang-Undang No. 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit*. [Online]
Available at: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/38789/uu-no-44-tahun-2009>
[Accessed 10 Oktober 2023].
- Jumadilah, S., 2022. *Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Ummi Bogor*, Bogor: Project Report IPB University.
- KBBI, n.d. *Arti Kata Sarana: Kamus Besar Bahasa Indonesia*. [Online]
Available at: <https://kbbi.web.id/sarana>
[Accessed 10 November 2023].
- Kemendes RI, 2013. *Permenkes RI No. 78 Tahun 2013 Tentang PGRS*, Jakarta: Kemendes RI.
- Latupeirissa, L. W., 2022. *Manajemen Rumah Sakit untuk Mahasiswa dan Praktisi*. s.l.:Penerbit NEM.
- Lestari, I. T., 2019. *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang*, Palembang: Politeknik Kesehatan Kemendes Palembang.
- Madianto, Dzulkirom, A. & Dwiatmanto, 2016. Analisis Implementasi Sistem Just In Time (JIT) pada Persediaan Bahan Baku untuk Memenuhi Kebutuhan Produksi (Studi pada PT Alinco, Karangploso, Malang). *Jurnal Manajemen Sains dan Organisasi*, I(38), pp. 183-190.
- Notoadmodjo, 2002. *Metodologi Penelitian Kesehatan (Revisi)*. s.l.:Rineka Cipta.
- Nur Fitriani, A., 2020. *Sistem Penyimpanan dan Pengeluaran Bahan Makanan Kering di RSAU dr. M Hasan Toto Lanud Atang Sendjaja Bogor*, Bogor: Project Report IPB University.
- Puckett, R. P., 2005. *Food Service Manual for Health Care Institutions*. 9th ed. Chicago: AHA Press.
- Ramadhani, M. N. A., 2022. *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Panembahan Senopati Bantul*, Yogyakarta: Poltekkes Kemendes Yogyakarta.
- RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo, 2018. *Buku Profil RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo*. Purworejo: RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo.

- Sari & Hadiyanto, 2013. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, II(2).
- Setyawan, F. E. B., 2017. *Pengantar Metodologi Penelitian*. 1st ed. Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Situmorang, E., 2008. *Pengawetan Daging Ayam (Gallus Gallus Domesticus) dengan Larutan Garam Dingin*. s.l.:Fakultas Pertanian: Universitas Sumatera Utara.
- Soenardi, T., 2013. *Teori Dasar Memasak: Teori Dasar Kuliner*. 1st ed. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, T., 2014. *Mengangkat Gizi dan Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sudiarta, I. N. & Semara, I. M. T., 2018. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja*. Denpasar: Jayapangus Press.
- Sukma, S. J., Nurlena & Gusnadi, D., 2020. *Studi Komparasi Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan El Hotel Royale Bandung*. Bandung, Telkom University.
- Utarini, A. & Dwiprahasto, I., 2023. *Prinsip dan Aplikasi untuk Manajemen Rumah Sakit*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Utari, R., 2022. *Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSIY PDHI Sleman*, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K. & Arfiani, E. P., 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*. 1st ed. Malang: UB Press.