

## DAFTAR PUSTAKA

- Afif, I., 2020. *bahan-ajar.esaunggul.ac.id.* [Online] Available at: <https://bahan-ajar.esaunggul.ac.id/giz261/wp-content/uploads/sites/1110/2019/11/IGI353-Manajemen-Industri-Pelayanan-Makanan-Pertemuan-8.ppt> [Diakses 8 11 2023].
- Almatsier, S., 2009. *Penuntun Diet*. Edisi Baru penyunt. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S., 2011. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alzubaidy, A. A., 2008. *Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Fakfak*, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Amir, M., 2020. *Daging: Kualitas, Pengaruh Proses Masak dan Hubungan dengan Kesehatan*. 1st penyunt. Jakarta: Edu Pustaka.
- Arianti, S. D., 2015. Hubungan Kontribusi Lauk Hewani, Nabati dan Sayuran dengan Tingkat Konsumsi Protein dan Zat Besi pada Mahasiswi yang Tinggal di Rusunawa Residence 1 Unimus. *Jurnal Gizi UNIMUS*, 4(2), pp. 22-28.
- Arifah, S. N., 2022. *Gambaran Tingkat Penerimaan Pasien Rawat Inap terhadap Lauk Makanan Biasa di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo*, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Aritonang, I., 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: LeutikaBooks.
- Aula, L. E., 2011. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011*, Jakarta: Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Azzahroh, S., 2022. *Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas II dan III di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo*, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A. & Widartika, 2018. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

- Bakrie, B., 2017. *Prinsip Manajemen Penyelenggaraan Makanan Massal dalam Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Deman, M. J., 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Depkes RI, 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik Departemen Kesehatan RI.
- Dian, B., 2012. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok bulan April-Mei 2012*, Jakarta: Universitas Indonesia.
- Hasbiana, N. & Wahyuningtyas, N. K., 2022. *Dasar-Dasar Kuliner*. 1st penyunt. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Husna, C. et al., 2019. The Effectiveness of High Protein Nutrient To the. 13(2), pp. 192-199.
- Indahsari, F. N. & Ulilalbab, A., 2023. Pengaruh Penambahan Singkong (Mahihot Utilissima) sebagai Filler terhadap Daya Terima dan Kadar Air Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), pp. 680-686.
- Indrati, R. & Gardjito, M., 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana.
- Joniwan, 2013. *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Biaya Pokok Makanan (Food Cost) Pada X.O Suki & Cuisine*, Jakarta: Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
- Karina, M. S., 2016. *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Jakarta, Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Kartika, B., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kartini, W., 2018. *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tahu terhadap Daya Terima Pasien Diet Nasi Biasa Kelas I di RSUD dr. Tjitrowardoyo Purworejo*, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Kemenkes RI, 2008. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*, Jakarta: Pemerintah.
- Kemenkes RI, 2013. *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI, 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Latif, P. I., 2020. *Gambaran Cita Rasa Modifikasi Sayur Jamur Kuah Gurih di Rumah Sakit K.R.M.T. Wongsonegoro Semarang*, Semarang: Poltekkes Kemenkes Semarang.
- Lawrie, R. A. & Ledward, D. A., 2006. *Lawrie's Meat Science*. 7th penyunt. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Lilis, A. & Suzanna, P., 2018. Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani pada Pasien Anak di Ruang Rawat Inap RUMKITAL dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(3), pp. 245-253.
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D. & Kalele, J. A. D., 2017. SIFAT ORGANOLEPTIK BURGER AYAM DENGAN METODE MEMASAK YANG BERBEDA. *Jurnal ZooteK*, 37(2), pp. 252-258.
- Moehyi, S., 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Penerbit Bharata.
- Muslimah M, N., Angkasa, D. & Melani, V., 2017. Hubungan tingkat kecukupan energi dan zat gizi makro dengan status gizi warga binaan lapas anak wanita Tangerang. *Nutrire Diaita*, 9(2), pp. 59-66.
- Nasution, A., 2021. Panic Buying Masyarakat terhadap Kenaikan Harga dan Kelangkaan Minyak Goreng di Kota Medan Denai. *Jurnal Bisnis Corporate*, 6(2), pp. 113-120.
- Nida, K., 2011. *aktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit jiwa Sambang Lihum*, Banjarbaru: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.
- Notoatmodjo, S., 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurseno, P. V. B., 2020. *Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas Tiga terhadap Cita Rasa Lauk Hewani yang Disajikan di RSUD Pandan Arang Boyolali*, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nusa, M. I., MD, M. & Hakim, F. A., 2019. Identifikasi Mutu Fisik Kimia dan Organoleptik Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) pada Pembuatan Es Krim Sari Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2), pp. 47-51.
- Okpatrioka, 2023. Research and Development (R&D) Penelitian yang Aktif dalam Pendidikan. *Jurnal Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, 1(1), pp. 86-100.
- Oroszvari, B. K., Sjöholm, I. & Tornberg, E., 2005. The Mechanisms Controlling Heat and Mass Transfer on Frying of Beefburgers: I. The Influence of the Composition and Comminution of Meat Raw Material. *J. Of Food Engineering*, 67(4), pp. 499-506.

- Pratiwi, N. L., 2017. *Analisa Kadar Protein dan Kadar Serat pada Snack Bar Berbahan Campuran Tepung Cassava dan Tepung Kacang Merah*, Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Puruhita, N. et al., 2014. Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan yang Disediakan Intalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat dr. Kariadi Semarang. *JNH*, 2(3).
- Puspitasari, R., 2016. *Kerangka Teori Dalam Penelitian*. s.l.:s.n.
- Renaningtyas, D., 2004. pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1).
- Rini, Fakhurrozi, Y. & Akbarini, D., 2018. Pemanfaatan Daun sebagai Pembungkus Makanan Tradisi oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus di Kecamatan Merawang). *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 2(1), pp. 20-32.
- Ronitawati, P., 2017. *Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- RS Pratama Yogyakarta, 2023. *SI SEDAP (Sajian bergizi Sehat dan Sedap) RS Pratama Kota Yogyakarta*. [Online] Available at: <https://rspratama.jogjakota.go.id/detail/index/27808> [Diakses 30 08 2023].
- Sitasari, A., Sari, T. & Kunti, L. T., 2022. Modifikasi Resep Hidangan pada Menu Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein untuk Pasien Terinfeksi Virus Covid-19 di Rumah Sakit. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(1), pp. 35-42.
- Soekarto, S., 2002. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sulastri, 2021. *Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien dalam Pelayanan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III di Badan Layanan Umum Daerah Rumah Sakit Konawe*, Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari.
- Trisnawati, I. P., 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara DR. S. Hardjolutito Yogyakarta*, Yogyakarta: Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Uripi, V., 2002. *Menu Untuk Penderita Kanker*. Jakarta: Puspa Swara.

- Velita, S., 2016. *Pengaruh Penyajian dan Cita Rasa Makanan terhadap Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Deli Serdang Tahun 2016*, Sumatera Utara: Repositori Universitas Sumatera Utara.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z. & Azmi, Z., 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan PPSDM.
- Wikipedia, 2023. *Daging Sapi*. [Online] Available at: [https://id.wikipedia.org/wiki/Daging\\_sapi](https://id.wikipedia.org/wiki/Daging_sapi) [Diakses 13 11 2023].
- Winarno, F., 2022. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.