

DAFTAR PUSTAKA

- Al-faida, N., Ibrahim, N. S. I., & Boli, E. B. (2022). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 43–56. <https://doi.org/10.36729/jam.v7i1.773>
- Andini, A. (2022). *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta (KTI)*.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* (1st ed.). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Buckle, K. ., Edwards, R. ., G.H, F., & Wootton, M. (2009). *Food Science* (2nd ed.). UI Press. Jakarta
- Demayanti, F., & Soenarno, S. (2018). Pengembangan Vidio Pembelajaran Bumbu dan Rempah Pada Mata Pelajaran pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan*, 5, 91–102. <https://doi.org/https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21831/jitp.v5i1.14028>
- Gusriyani, N., Candra, L., & Arnawilis, A. (2021). Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasinya Gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020. *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), 322–329. <https://doi.org/10.25311/kesmas.vol1.iss2.73>
- Jones, F. M. (2021). *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Prof. DR. M Ali Hanafiah SM Batusangkar Tahun 2021 (KTI)*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. In *Kementerian Kesehatan Reublik Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>
- Kurniawati, E. P. (2018). *Gambaran Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Basah di Rumah sakit Dr.Moewardi (KTI)*.
- Marianingsih, M., Melati, D., & Dewi, Y. I. K. (2023). Studi Timbulan Sampah Persiapan Bahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Sebagai Upaya Higiene Sanitasi. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 4(2), 135–143. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v4i2.188>
- Marsum, W. A. (1993). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi Ofset. Yogyakarta
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar.

Biodik, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>

Santira, C. (2020). Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul (KTI). In *Jurusan Gizi*.

Sartika, R., Suryani, L., & Deviliawati, A. (2022). Analisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Besemah Pagar Alam Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Saemakers PERDANA*, 5(2), 321–330. <https://doi.org/10.32524/jksp.v5i2.681>

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2003). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.

Wibowo, S., Siregar, R., & Surate, I. G. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal di Rumah Sakit dan Hotel* (1st ed.). Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76.

Wirahkusumah, E. S. (1991). *Manajemen Makanan dan Gizi Institusi*. Institut Pertanian Bogor.

Yuliana. (2014). *Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2014*. July, 1–10. <https://osf.io/yejcm/><http://elibrary.almaata.ac.id><https://bmjopen.bmj.com/lookup/doi/10.1136/bmjopen-2019-030624><https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/JPKMI/article/view/2758>