

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntut Diet edisi baru*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip dasar Ilmu Gizi*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Bakri, Bachyar dkk. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta:Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bangun, A. P. 2003. *Vegetarian: Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Farah. 2008. *Pembuatan dan Penyimpanan Bumbu Dasar Merah*. Skripsi. Bandung: Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi ITB.
- Gobel. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Skripsi. Makasar:Universitas Hasanuddin.
- Harismah, Kun, Chusniatun. 2016. *Pemanfaatan Daun Salam (Eugenia Polyantha) sebagai Obat Herbal dan Rempaj Penyedap Makanan*. Jurnal Warta LPMP. Vol. 19, No 2. Surakarta
- Hikmatulloh, Erfah dkk. 2017. *Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMK N 9 Bandung*. Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol. 6, No. 1. Bandung
- Irianto, Koes. 2014. *Gizi Seimbang dalam Kesehatan Reproduksi*. Bandung:Alfabeta
- Karina, Multi Sa'diah.,Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

- Kementrian Kesehatan RI Direktorat Jendral Bina Gizi Dan Kesehatan Ibu Dan Anak. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta:Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Manuntun Rotua, Rohanta Siregar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta:Adicipta Karya Nusa.
- Masturoh, Imas, Nauri Anggita. 2018. *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Mulyani, Hesti dkk. 2016. *Tumbuhan Herbal Sebagai Jamu Pengobatan Tradisional terhadap Penyakit Dalam Serat Primbon Jampi Jawi Jilid 1*. Jurnal Penelitian Humaniora. Vol. 21, No. 2. Yogyakarta
- Notoatmojo, Soekidjo. 2002. *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- OKtia, Pradenta, Tjarono Sari, Elza Ismail. 2016. *Kajian Standar Bumbu Menu Makan Siang Lauk Hewani dan Sayur di Sekolah Fullday SD Unggulan Aisyah Bantul*. Karya Tulis Ilmiah: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Pratama, M. 2017. *Identifikasi Atribut Aroma dan Rasa Rempah dengan Profiled Test*. Jurnal Agroindustri ISSN Vol. 3 No.2.
- Pratika. F. A. 2013. *Tingkat Penerimaan Menu Lauk Dan Sayur dari Berbagai Standar Bumbu Masakan Pada penyelenggaraan Makanan Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Karya Tulis Ilmiah: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Probosiwi, P. (2011). *Standar Bumbu Pada Masakan Sayur di RSUD Wonosari*. Karya Tulis Ilmiah: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Santoso, Soegeng dkk. 2004. *Kesehatan & Gizi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Syahmien Moehji. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata Niaga Medik.
- Sugiyono. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

- Sukmawati, Kukuh Prabowo, Setyowati dan Th Ninuk Sri Hartini. 2017. *Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta*. Jurnal Nutrisia, Vol. 19 Nomor 2.
- Udjiana, S 2008, *Upaya Pengawetan Makanan Menggunakan 9 Ekstrak Lengkuas, Distilat*. Jurnal Teknologi Separasi, Volume I Nomor 2.
- Vany Nely.2007. *Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (Active OxygenMethod)*. Jurnal Repository IPB.
- Widaningrum dan Winarti, C. 2007. *Pemanfaatan Rempah-Rempah Sebagai Pengawet Alami Pada Daging*. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Winarno, F.G. dan Widya Agustinah. 2005. *Herba dan Rempah Aplikasinya dalam Hidangan*. Bogor: M.BRIO PRESS.