

DAFTAR PUSTAKA

- Anisakoh, Adila. 2020. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. Karya Tulis Ilmiah Diploma III Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Bakri Bachyar, Ani Intiyanti, dan Widartika. 2018. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Fauziah, Dini. 2013. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat Organik. Universitas Pasundan Bandung.
- Hamaisa, A. 2008. *Pengaruh Tingkat Ketuaan Terhadap Perubahan Mutu Buah Pepaya (Carica Papaya L) Genotipe IPB 1 Selama Proses Penyimpanan dan Pematangan Buatan*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hajrawati. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional di Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI, 2013. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI, 2007. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kuntoro, Maheswari, Nuraini. 2013. Mutu Fisik dan Mikroorganisme Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10(1), 1-8.
- Lestari, Tri Indri. 2019. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Palembang. Poltekkes Kemenkes Palembang.
- Moehji, S. 2003. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara Niaga Media.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muhadi, Ihsan. 2017. Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Nindy, Oktaviana. 2019. Kajian Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Semangka. Universitas Andalas

- Noviantari, Eriditya. 2014. Penerapan Sistem Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar. Poltekkes Kemenkes Malang.
- Nugraha, R. 2007. Pengembangan produk beku berbasis tempe dan sayur sebagai pangan fungsional. Institusi Pertanian Bogor
- Pedoman Penulisan KTI. 2018. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Pudjirahayu, A. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rahmy, Hafifatul Auliya. 2011. Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ramadhanti, Fadhila. 2020. Pengaruh Penyimpanan Daging Terhadap Kualitas Rendang. Universitas Negeri Padang
- Rotua, Manuntun dan Rohanta Siregar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC
- Rudini, Fadhil Rachmad. 2020. Pengaruh Cara Penyimpanan Buah Dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan *Cold Kitchen* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya. Universitas Airlangga.
- Saputra, S. 2006. Mempelajari Pengaruh Blansir, Sterilisasi Komersial, dan Pengemasan Terhadap Umur Simpan Tempe. Institus Pertanian Bogor
- Sarni. 2017. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragili Hilir Provinsi Riau. Universitas Riau.
- Sudaryani, T. 2009. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wibowo, S. 1995. Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta: Penebar Swadaya.