

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi C, Waskitorini H, 2003. *Hubungan Antara Faktor Menu, Pasien dan Lingkungan dengan Besarnya Sisa Makanan ( Studi di RSUD Kertosono, Kabupaten Nganjuk)*. Prosiding Pertemuan Ilmiah Dietetik Update. ASDI; Yogyakarta, Indonesia
- Agustina, Setya. 2013. *Hubungan Antara Persepsi Penyajian Makanan dan Daya Terima Pasien Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien DM Tipe II Rawat Inap di RS PKU Muhammadiyah Surakarta*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Almatsier, Sunita. 1992. Persepsi Pasien Terhadap Makanan di Rumah Sakit (Survey pada Rumah Sakit di DKI Jakarta, Gizi Indonesia Vol XVIII (1-2).
- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta,
- Almatsier, Sunita. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Aritonang, Irianton. 2014. *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*, Penerbit Leutika dengan CebioS dan jurusan Gizi-poltekkes Yogyakarta
- Astawan, Made, 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*, Penebar Swadaya Jakarta
- Bahri, Moh Syaiful, 2017. *Pengaruh Modifikasi Standar Resep Lauk Hewani Berbasis Ikan Terhadap Daya Terima dan Sisa Makan Pasien Rawat Inap; (studi kasus di ruang rawat inap badan RS Daerah Prof.Dr.Sitiawan Kartosoedirjo, Kabupaten Bangkalan)*, jurnal Universitas Airlangga, Surabaya
- Bakrie, Bachyar, 2017. *Prinsip Manajemen Penyelenggaraan Makanan Massal dalam Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*, Penerbit Buku Kedokteran

- Dewi, Djamaludin, M. 2002. *Analisis zat gizi dan biaya sisa makanan pada pasien dengan makanan biasa di RS dr Sardjito* (thesis), Yogyakarta: Pascasarjana Universitas Gadjah Mada
- Fajarwanti, 2017. *Pengaruh Modifikasi Alat Saji Makanan Terhadap Sisa Makanan Diit Nasi Biasa Pada Pasien Kelas III di RSUD Wonosari*. Naskah Publikasi Prodi DIV Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Fajar, Ibnu, dkk. 2009. *Statistika Untuk Praktisi Kesehatan*, Graha Ilmu
- Hartono, Andri. 1997. *Asuhan Nutrisi Rumah Sakit*, Penerbit Buku Kedokteran
- Iftitah, Farhatul, Sari, Tjarono, Waryana. 2017. *Hubungan Kondisi Psikologis dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Panembahan Senopati Bantul*. Naskah Publikasi Prodi DIV Gizi Poltekkes Yogyakarta
- Karina, Sa'diah Multi, Endang Titi Amrihati, 2017. *Pusat Pengembangan Kuliner*, Bahan Ajar Gizi, BP2SDM Kemenkes RI
- Kesehatan RI, Kementerian. 2013 *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Jakarta
- Mukrie, NA, 1996. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Depkes RI. Jakarta
- Moehyi, Sjahmien, 1999. *Pengaturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*, PT Gramedia, Jakarta
- Moehyi, Sjahmien, 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta
- M, Djamaluddin, Ira P. 2005. *Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Makanan Biasa*, Jurnal Gizi Klinik Indonesia I (3); 108 – 112
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta
- Pratama W, Arjuna. 2017. *Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Wonosari*, Naskah Publikasi Prodi DIV Gizi Poltekkes Yogyakarta

- Renaningtyas, Dewi. Endy Paryanto, Susetyowati. 2004. *Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, (1)-1
- Rotua, Manuntun, Rohanta Siregar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*, Penerbit Buku Kedokteran
- RI. Depkes 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik. Departemen Kesehatan : Jakarta
- Ruliana, 2017. *Pelayanan Gizi Rumah Sakit dalam Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*, Penerbit Buku Kedokteran
- Sarma H Martha B, Skripsi 2003 *Daya Terima Makanan Pasien Berdasarkan Kelas Perawatan di Rumah Sakit Metropolitan Medical Centre Jakarta*, FKM UI
- Sari, Dian B.L. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok 2012*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok
- Sari, Tjarono, 2017. *Pengaruh Pelatihan Pemorsian Dengan Modul Tentang Ketepatan Porsi Pada Makan Siang Siswa SD Model Sleman Yogyakarta*, Penelitian Perancangan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Suminarsih, Kristina, 2009. *Daya Terima Mahasiswa Sorong Terhadap Menu Makanan Yang disajikan di Asrama Terpadu Poltekkes Kesehatan Yogyakarta*, KTI
- Tashadella, Isnain Fusi, Irianton A, Elza Ismail, 2017. *Makanan Tambahan Untuk Anak Usia 12-24 Bulan Ditinjau Dari Sifat Fisik Organoleptik Kandungan Gizi dan Daya Terima*, Poltekkes Kesehatan Yogyakarta, KTI
- Uyami, 2012. *Perbedaan Daya Terima, Sisa dan Asupan Makan Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak*, Naskah Publikasi Poltekkes Kemenkes Semarang

Wadyomukti, Retno A, Sari,T, Mursyid, A, 2017, *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di RSU PKU Muhamadiyah Bantul*, Naskah Publikasi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Bogor: M-Brio Press

Wirakusumah, Emma. 1998. *Cita Rasa Makanan Enteral*, Konferensi Kerja *Pernepari I, Jakarta*