

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Beck, Mary E. 2011. *Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat dan Dokter*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Budi, Sutomo. 2012. *Mengenal Jenis dan Kegunaan Bumbu Dapur Indonesia dan Eropa*. <https://id.scribd.com/doc/116992402/Mengenal-Jenis-Dan-Kegunaan-Bumbu-Dapur-Indonesia-Dan-Eropa>. Diakses pada tanggal 05 Desember 2015 pukul 11.16
- Choirudin, Rudy, 2002. *Resep Praktis dengan Bumbu Dasar Merah*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Kesehatan RI. 1991. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Harmanto, Ning. 2006. *Herbal untuk Bumbu dan Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta; Brhatara.
- Moehyi, Sjahmien. 2009. *Ilmu Gizi 1*. Jakarta; Brhatara Niaga Media.
- Pratika, Fitri Amanda. 2013. *Tingkat Penerimaan Menu Lauk dan Sayuran dari berbagai Standar Bumbu Masakan pada Penyelenggaraan Makanan di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Karya Tulis Ilmiah: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.

- Probosiwi, Putri. 2011. *Penggunaan Bumbu pada Masakan Sayur di RSUD Wonosari*. Karya Tulis Ilmiah: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Rini. 2008. *Koleksi Resep Andalan*. <https://resep2andalan.wordpress.com/category/masak-yuk-masak/bumbu-dasar/>. Diakses pada tanggal 05 Desember 2015 pukul 10.59
- Rotua, Manutun dan Siregar, Rohanta. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- RS Dr. Cipto Mangunkusumo dan Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2008. *Penuntun Diit Anak*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sediaoetama, Ahmad Djaelani. 2008. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 1*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Setyarini, Ida Nurhayati. 2014. *Penerapan Sistem Pembelajaran “Fun & Full Day School” untuk Meningkatkan Religiusitas Peserta Didik di Sdit Al Islam Kudus*. Jurnal Teknologi Pendidikan dan Pembelajaran Vol.2, No.2, hal 231 – 244, Edisi April 2014. Solo: FKIP UNS.
- Soenardi, Tuti dkk. 2014. *Mengangkat Gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sukmawati, Kukuh Probo. 2015. *Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Lauk Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta*. Karya Tulis Ilmiah: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Tresnawati, Murni Mutia. 2009. *Analisis Sistem Pengelolaan, Tingkat Ketersediaan, dan Daya Terima Menu Makanan Katering Sekolah*. Skripsi diterbitkan Institut Pertanian Bogor. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. dan Widya Agustinah. 2005. *Herba dan Rempah Aplikasinya dalam Hidangan*. Bogor: M.BRIO PRESS.