

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2004). *Penuntun Diet*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta; PT. Gramedia
- Ambarwati, R. (2016). Menetapkan Standar RS dan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi [Preprint].
- Amini, G. Y. (2021). Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Menu Non Diet Yang Disajikan Di RS PKU Muhammadiyah Gamping (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran protein: ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi indonesia emas 2045 dan relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435.
- Apriliani, S., Suranadi, L., Wirawan, S., & Chandradewi, A. (2019). Ketepatan pemorsian sayur terhadap standar porsi makanan biasa. *Jurnal Gizi Prima*, 4(2), 97– 105.
- Azizah, F. F. N. (2021). Gambaran Distribusi Makanan di RSUD Mitra Paramedika. *Skripsi*, 1–56. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/5976/4/Chapter2.pdf>
- Bakri, B., & Intiyati, A. W. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan BPPSDMK Kementerian Kesehatan RI.
- Cendanawangi, D. N., Tjaronosari, T., & Palupi, I. R. (2016). Ketepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(1), 8. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.4\(1\).8-18](https://doi.org/10.21927/ijnd.2016.4(1).8-18)
- Chasanah, U. (2018). Hubungan pendidikan, lama bekerja dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah (Thesis, MUHAMMADIYAH UNIVERSITY SEMARANG).
- Chung, S. (2023) Structure of Proteins and Its Uses in Macromolecular Polypeptides. *Organic Chem Curr Res*. 12:339.
- Dinanda, O. I. T., Tjarono, S., & Lastmi, W. (2019). Kajian Ketepatan Porsi Dan Nilai Gizi Lauk Hewani Menu Non Diet Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi (Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

- Fatkhurohman, F., Lestari, Y. N., & Torina, D. T. (2017). Hubungan perubahan standar porsi makan dengan sisa makanan pasien Rumah Sakit Holistik tahun 2016 (Studi sisa nasi pada menu makan siang diet di RS Holistik). *Gizi Indonesia*, 40(1), 1-8.
- Karunawati, M. (2019). Pola Konsumsi Pangan dan penilaian Status Gizi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. *Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharama. Yogyakarta*. 7(2), 809–820.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khoirotun, R., Tjarono, S., & Nur, H. (2016). Kajian Kesesuaian Standar Porsi Pada Menu Makan Siang Lauk Hewani, Lauk Nabati, Dan Sayur Di SD Unggulan Aisyiyah Bantul (Thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & Prasetyo, A. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 937-946.
- Listyawardhani, Y., & Yunianto, A. E. (2024). Tingkat Kecukupan Protein dan Lemak dengan Kejadian Underweight pada Balita. *Jurnal Keperawatan Profesional (KEPO)*, 5(1), 115–121. <https://doi.org/10.36590/kepo.v5i1.1002>
- Paramita, M., & Kusuma, H. S. (2020). Peran suhu makanan pada sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur pada pasien diet TKTP. *Jurnal Gizi*, 9(1), 142-149. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.142-149>
- Putri, A. K. (2021). Gambaran Kesesuaian Besar Porsi Dengan Standar Porsi Nasi, Bahan Makanan Lauk Hewani, Lauk Nabati Pada Makanan Biasa Di RSUD M. Natsir Solok Tahun 2021. (Thesis. Poltekkes Kemenkes Padang)
- Sirajuddin dkk. (2018). Survey Konsumsi Pangan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kesehatan. Jakarta:IndoKemkesBP.
- Surina. (2016). Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. (Diploma thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Susilawati, M. (2015). Bahan Ajar Perancangan Percobaan. Fakultas Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana.

- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: *Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan*.
- Wihelmina, M., Afriani, Y., & Yuliati, E. (2023). Hubungan Konsumsi Suplemen Protein dengan Massa Otot pada Anggota Lembah Fitness Centre Tajem, Yogyakarta. *Journal of Nutrition College*, 12(3), 254-259.
- Yovinda, A. (2022). *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi yang Telah Ditetapkan dengan Besar Porsi yang Disajikan di Asrama SMK-PP Negeri Padang Mengatas Tahun 2022*. (Thesis. Poltekkes Kemenkes Padang).