

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, M., Saputra, J., Yoga, V., Ardhana, P., & Sa, Y. (2024). *Algoritma Navie Bayes Yang Efisien Untuk Klasifikasi Buah*. 1(2), 236–248.
- Andini, A. (2022). *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta*. Karya Tulis Ilmiah
- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2025). *Penyelenggaraan Operasional Pemesanan , Penerimaan , Penyimpanan , dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya*. 2(1).
- Athifah, S. (2023). *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Jenis Sayuran Berdasarkan Ketepatan Waktu, Jumlah, dan Spesifikasi Di Instalasi Gizi RSUD Bumiayu*. Karya Tulis Ilmiah.
- Bakri, Bachyar dkk. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Desmaniar, D., Yosephin, B., Jumiati, J., Rizal, A., & Okfrianti, Y. (2018). *Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Diniah, M. (2011). *Studi Keamanan Pangan Buah Mangga Potong di Kecamatan Blimbing dan Lowokwaru Kodya Malang (Kajian Bahan Pengawet, Pewarna, Pemanis Sintetis dan Escherichia Coli)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Farida. (2020). *Ketepatan Waktu dan Kesesuaian Spesifikasi Penerimaan Buah Di Instalasi Gizi RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Febrian, F. (2018). *Analisis Pengendalian Kualitas Buah Jambu Kristal di UD. Bumiaji Sejahtera Kota Batu, Jawa Timur*.
- Gusriyani, N., Candra, L., & Arnawilis, A. (2021). *Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasinya Gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020: Provision of Patient Meals at the Nutrition Installation of RSIA Eria Bunda Pekanbaru in 2020*. Media Kesmas (Public Health Media), 1(2), 322-329.
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). *Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan*. 1(1), 11–16.

- Istianingsih, T. (2013). *Pengaruh Umur Panen dan Suhu Simpan terhadap Umur Simpan Buah Naga Super Red (Hylocereus costaricensis)*. 4(April), 54–61.
- Jurusan, D., Poltekkes, G., & Maluku, K. (2019). *Global Health Science , Volume 4 Issue 3 , September 2019 ISSN 2503-5088 (p) 2622-1055 (e) GLOBAL Health Science , Volume 4 Issue 3 , September 2019 ISSN*, 144–149.
- Kementerian Kesehatan RI, 2013. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*, Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes, R. I. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Khasanah, A. N., Gizi, D. I., Kedokteran, F., Diponegoro, U., & Java, C. (2024). *Analisis Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kardinah Tegal*. 3(September).
- Mardianingsih, N., Utami, F. A., & Palupi, I. R. (2020). *Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat*. 16(4), 152–167.
- Padilah, H., & Banuaji, F. (2021). *Peran PT. Ritra Cargo Indonesia Dalam Menangani Proses Penerimaan, Penyimpanan dan Pengiriman Barang*. *Majalah Ilmiah Bahari Jogja*, 19(1), 113–124.
- Panduan, B., & Makanan, P. (n.d.). *Pre-Internship ManajemeN. Pedoman-Pelayanan-Gizi-RS-PGRS-2013..* (n.d.). Pi, B. R. (2019).
- Rini, T., & Lestari, P. (2020). *Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen*. 11(1),
- Sarjana, P. P., & Diponegoro, U. (2006). *Model Pengadaan Bahan Makanan Kering*. Yogyakarta, H. (2024). *Analisis Penerapan STandard Oerating Procedure (SOP) of Standard Operating Procedure (SOP) for Storage System of Perishable Foods in The Cold Kitchen Santika Premiere [Analysis*. 8(1), 29–37.
- Yuliana. (2014). *Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat*. *Karya Tulis Ilmiah*.