

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aqnie, N.P.S.D. and Abdurrachim, R. (2024) 'Hubungan Variasi Menu, Persepsi Besar Porsi dengan Asupan Energi Terhadap Status Gizi Narapidana', *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 16(1), pp. 79–88.
- Arsyih, S., Sofiyatin, R. and Suhaema, S. (2019) 'Kesesuaian Besar Porsi Nasi Yang Disajikan Dengan Standar Porsi Pada Menu Makanan Biasa', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), p. 87.
- Bakri, B. (2018) *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan.
- Benton, D. (2015) 'Portion Size: What We Know and What We Need to Know', *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55(7), pp. 988–1004.
- Campbell, D. and Munden-Dixon, K. (2018) 'On-farm food loss: Farmer perspectives on food waste', *Journal of Extension*, 56(3).
- Chasanah, U. and Ulvie, Y.N.S. (2018) 'Hubungan Pendidikan, Lama Bekerja dan Pengetahuan tentang Pemorsian Petugas Penjamah Makanan dengan ketepatan Porsi Makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah', *Repositori Universitas Muhammadiyah Semarang*, pp. 10–27.
- Kemenkes RI (2013) *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Bina Kesehatan Masyarakat.
- Kemenkes RI (2014) *Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kushargina, R. (2020) *Modul Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Miftahudin (2021) 'Penyelenggaraan Makanan', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Nita, M.H.D. (2021) 'Teknik Memasak Panas Kering (Dry Heat Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang', *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(2), pp. 30–36.
- Nucifera, A., Jumiyati and Meriwati (2019) 'Standar Porsi Menu di Balai Pelayanan dan Penyantunan Lanjut Usia (BPPLU) Kota Bengkulu', *Kebidanan Besurek*, 2(1), pp. 1–12.

- Nugroho, B. (2015) *Manajemen Produksi Makanan*. Jakarta: Gramedia.
- Putri, A.M.S. *et al.* (2023) 'Penyuluhan Gizi Seimbang, Standar Porsi, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro Menu terhadap Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kyai Syarifuddin Kota Lumajang', *Nutriture Journal*, 2(1), pp. 32–41.
- Putri, R. *et al.* (2019) 'Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam Yang Diterima Pada Makanan Biasa', *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), p. 54.
- Ronitawati, P. *et al.* (2021) 'Edukasi perencanaan menu dan ketepatan pemorsian berdasarkan prinsip gizi seimbang di panti sosial Tresna Werdha Budi Mulia 4 Cengkareng', *Kacanegara Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(2), p. 213.
- Rotua, Manuntun and Siregar Rohanta (2013) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Suprayitno and Sulistiyati, D. (2017) *Metabolisme Protein*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Taglioni, C., Rosero Moncayo, J. and Fabi, C. (2023) '*Food loss estimation: SDG 12.3.1a data and modelling approach*'. Roma: FAO.
- Wadyomukti (2017) 'Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsian dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul'.
- Wayansari, L. (2018) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kesehatan.
- Wiadnyani, K.P. (2018). *Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Menu Dan Penyajian Makanan di Asrama AKPER Kesdam IX/Udayana Denpasar*. Diploma Thesis, Jurusan Gizi