

## DAFTAR PUSTAKA

- Akri, B., Ani Intiyati, & Widartika. (2018). Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Apriani, S. (2022). Implementasi Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira Berdasarkan Permenkes RI No 78 Tahun 2013. *Journal of Hospital Administration PPT ARSI*, 1(1), 25–36. <https://scientific-journal.net/index.php/jha-ppt-arsi>
- Ariyani, F., Murtini, J. T., Indriati, N., Dwiwitno, & Yenni, Y. (2007). Penggunaan Glyroxyl untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar. *Jurnal Perikanan (Journal of Fisheries Sciences)*, IX(1), 125–133
- Bakrie, B. A. I. W. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
- Bunga Ihda Norra, Putri Hendrika, T., Auliyaur Rohmah, A., & Ila nabinya. (2021). Identifikasi Pemahaman Umum Ayam (*Gallus gallus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Pada Mahasiswa UIN Walisongo Semarang. *Bio-Lectura*.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Hadja, R. (2006). Kajian efek waktu blansir dan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap mutu daging sapi yang dikemas vakum. *In Jurnal zoetek* (Vol. 22, pp. 21–28)
- Ilmani, D. A., & Fikawati, S. (2023). *Nutrition intake as a risk factor of stunting in children aged 25–30 months in Central Jakarta, Indonesia*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(2), 117-126.
- Ilmi, N., Hardiansyah, A., & Lestari, P. (2023). Pengetahuan Gizi, Mutu Makanan, dan Sisa Makanan di International Muhammadiyah *Boarding School*

- (IMBS) Miftakhul Ulum Pekajangan. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 3(1), 8. <https://doi.org/10.24114/jnc.v3i1.42425>
- Izza, N. F. (2021). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. *Karya Tulis Ilmiah*, 19. [www.smappdakarangmojo.sch.id](http://www.smappdakarangmojo.sch.id)
- Kahl, G. (2015). PGRS. In *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics* (pp. 1–1). <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>
- Kemenkes RI. (2013a). Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2013b). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman PGRS. In *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics* (pp. 1–1). <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>
- Kependudukan, B., & Nasional, K. B. (2023). BAB 4 Kerangka Berpikir Dan Kerangka Konsep. *Metodologi Penelitian Kesehatan*, 73.
- Marsita, V., Putri, S. A., & Erpidawati, E. (2024). Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Gizi di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2023. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(1), 327–332. <https://doi.org/10.60126/maras.v2i1.172>
- Nency Falahatul Izza, D. (2021). Laporan PKL Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.
- Nurdin, A. F. (2022). Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten. 1–7.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76. Widyawati, P., Wahyu, O., & Soesanti, I. (2017). Identifikasi Tingkat Kesegaran Daging Ayam Broiler Berdasar Ciri Tekstur Dan Warna Daging. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 1(2), 1
- Yuristiawan, D., & Santoso, H. A. (2015). Identifikasi Kualitas Daging Sapi Berbasis Android Dengan Ekstraksi Fitur Warna Dan Klasifikasi Knn. *Skripsi, Fakultas Ilmu Komputer*, 1–8. <http://eprints.dinus.ac.id/17000>