

DAFTAR PUSTAKA

- Al-faida, Nur, Nur Susan Iriyanti Ibrahim, dan Elisabet Bre Boli. 2022. "Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (Pgrs)." *Jurnal 'Aisyiyah Medika* 7(1): 43–56. doi:10.36729/jam.v7i1.773.
- Andini, A. (2022). *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Pratama Yogyakarta (KTI). Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta*
- Aritonang, Irianton. 2014. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta:Leutika dengan CEBioS dan Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta
- Astriani, C. 2010. "Pengelompokan Bahan Hewani." 6(2): 103–9. doi:10.33555/ijembm.v6i2.100.
- Bakri, Bachyar dkk. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta:Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Cahyaningtyas, Santira. 2020. *Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rsud Panembahan Senopati Bantul (KTI). Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta*.
- Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Gusriyani, N., Candra, L., & Arnawilis, A. (2021). *Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasinya Gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020. Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), 322–329. <https://doi.org/10.25311/kesmas.vol1.iss2.73>
- 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.
- Hilary, D., & Wibowo, I. (2021). *Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti*. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1). <https://doi.org/10.35137/jmbk.v9i1.518>

- Indriantari. (2018). *Daging Halal, Aman, Utuh, dan Sehat. Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat. Bandung.*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kurniawati, E. P. (2018). *Gambaran Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Basah di Rumah sakit Dr.Moewardi (KTI).*
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Jakarta: Bharatara Niaga Media
- Nissa, Choirniun, dan Nurmasari Widyastuti. 2019. Doc-Pak.Undip.Ac.Id *Buku Panduan Pre-Intenship Manajemen Pelayanan Makanan.* <http://doc-pak.undip.ac.id/id/eprint/1901/1/Buku.Panduan.Pre-Internship.Manajemen.Pelayanan.Makanan.pdf>.
- Nissa, Choirun, dan Nurmasari Widyastuti. 2020. *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management Di Masa Pandemi.* Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Prayitno, SA dan Fadjar KH. *Ilmu dan Pengetahuan Bahan Pangan (Bahan Pangan Hewani).* Gresik: UMG Press.
- Ronitawati, Putri. 2020. “Pengantar Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan/Gizi.” *Universitas Esa Unggul (Nut 261):* 1–17. <http://repo.upertis.ac.id/1113/1/29> Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.pdf.
- Wayansari, Lastmi dkk. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi.* Jakarta:Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan.* K-Media, 76.
- Yuliana.2014. *Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat.* Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Mataram Nusa Tenggara Barat.
- Yunita, Atiq, Indah Wulandari, and Aranta Fridintya. 2014. “Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, Dan Total Bakteri Makanan Cair Di RSUP Dr. Kariadi Semarang.” *Medica Hospitalia : Journal of Clinical Medicine* 2(2): 110–14. doi:10.36408/mhjcm.v2i2.102.