

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2020). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi Edisi Revisi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, D. (2020) *Pengaruh Penambahan Puree Biji Kluwih (Actinocarpus Communis) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen*.
- Amirrah, N. I., & Wahyuningsih. (2022). Inovasi pembuatan kerupuk garut dengan perlakuan awal bahan kukus, presto, rebus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 11(1).
- Azizah Rasyid, A. (2020). *Produksi lauk nabati untuk pasien rawat inap di RSUD Sekarwangi Cibadak*. Institut Pertanian Bogor.
- Bakri, B. (2022). Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Darussalam Singosari. *Nutriture Journal*, 1(1), 40–48.
- Bakri, B., Intiyati, A. And Widartika (2018) *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Depkes. (2013). *Pedoman Pola Menu Gizi Seimbang*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Fazriyanti, C., Srisantyorini, T., Ernyasih, E., & Herdiansyah, D. (2022). Gambaran penerapan higiene pengolahan makanan di rumah sakit. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(2).
- Hapsari, N. R. (2024). *Gambaran variasi sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan cara olah sayur pada siklus menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Hapsari, R., & Purnamasari, A. (2019). Peran pangan nabati dalam mendukung diet kesehatan dan pencegahan penyakit metabolik. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 85–94.
- Hardinsyah, & Supariasa, I. D. N. (2017). *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.

- Hidayati, I. N. (2025). Gambaran variasi menu sayur berdasarkan frekuensi penggunaan bahan dan teknik pengolahan di RSUP Surakarta. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Humaidah, R., Suharianto, Kusumaningtyas, W. G., Rahman, F. A., Priambudi, P. A., & Yati, M. D. (2025). Perancangan Siklus Menu Makan Siang Karyawan Sebagai Pedoman Dalam Penyelenggaraan Makanan. *Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium*, 5(1).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman penyelenggaraan makanan rumah sakit*. Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Standar Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Mastuti, D. N. R., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. (2025). *Buku ajar sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar*. PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Maulani, A. W., & Handayasari, F. (2024). Analisis implementasi higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan pasien di rumah sakit. *Karimah Tauhid Journal*, 4(9).
- Moehyi (2014) *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Baratha.
- Oksandi, O., Rahman, N., & Arifuddin, A. (2019). Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasaryakatan Kelas IIA Palu. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2).
- Permatasari, N.A. (2018) *Faktor Konversi Berat Mentah Ke Masak Pada Hidangan Sayur Dalam Berbagai Teknik Pengolahan Di Rsu Mitra Delima Bululawang-Malang*.
- Rotua, M. And Siregar, R. (2015) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.
- RSUD Wonosari. (2023). *Profil Rumah Sakit Umum Daerah Wonosari*. Gunungkidul: RSUD Wonosari.
- Saskia, R., Primadona, S., & Mahmudiono, T. (2018). Hubungan Tingkat Kematangan Dan Suhu Dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Anak Di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 100-107.

- Supariasa (2016) *Penilaian Status Gizi Secara Antropometri*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran
- Tanuwijaya, L. K., Novitasari, T. D., Arfiani, E. P., Wani, Y. A., & Wulandari, D. E. (2019). Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan Di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi*, 8(1).
- Umami, R. (2017) Determinan Sisa Makanan Dan Estimasi Biaya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang.
- Wati, D. A., Sindi, M. A. A., & Pratiwi, D. C. (2025). Gambaran daya terima terhadap modifikasi menu lauk hewani dan nabati di RSUD Pringsewu. *Jurnal Gizi Aisyah*, 7(1), 15–23.
- Widiastuti, R., & Hardinsyah. (2016). Konsumsi protein nabati dan hewani serta kontribusinya terhadap gizi seimbang. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1), 45–52
- Zarui, Z. R., & Cahyani, R. (2025). Studi hygiene sanitasi pengolahan makanan dan minuman di rumah sakit. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Mandira Cendikia*, 4(6).