

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, Bachyar, Anti Intiyati, Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makan 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*. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Gusriyani, N dkk. 2020. Penyelenggaraan Makanan Pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020. *Jurnal Media Kesmas*. Vol 1 (2).
- Hartati, Y dkk. 2023. Gambaran Proses Perencanaan Menu dan Status Gizi Mahasiswa di Asrama. *Jurnal Pustaka Padi*. Vol (2), 77 – 83
- Hartati, Y., Ayu, M. 2022. Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Jurnal Pustaka Padi* Vol (1), 11-16.
- Hilary, D., & Wibowo, I. 2021. Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt. Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana*, 9(1).
- Jones, F. Mahsa. 2021. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. M Ali Han Afiah SM Baatusangkar*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
- Kiswardani, I. A. 2024. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Lauk Pauk Hewani dan Nabati di RSPAU dr. Suhardi Hardjolutito Yogyakarta*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan TNI AU Adisujipto
- Kurniawati, E. P. 2018. *Gambaran Manajemen Penerimaan Bahan Makanan Basah di Rumah Sakit Dr. Moewardi*. (KTI). Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Semarang
- Mayasari, S. E. 2024. *Kajian Penerimaan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari*. (KTI) Jurusan Gizi. Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta
- Nasuha, A. H. 2024. *Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Sayuran di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten*. (KTI) Jurusan Gizi. Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

- Paramita, M, Kusuma H. S. 2020. Peran Suhu Makanan pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati dan Sayur pada Pasien Diet TKTP. *Jurnal Gizi*. Vol (9)
- Prayitno, SA dan Fadjar KH. *Ilmu dan Pengetahuan Bahan Pangan (Bahan Pangan Hewani)*. Gresik : UGM Press.
- Santira, C. 2020. *Kajian Penerimaan Bahan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul*. In Jurusan Gizi.
- Sari, V. M. 2024. *Gambaran penerimaan dan penyimpanan bahan makanan basah dan kering di RSUD dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah* (Doctoral dissertation, Poltekkes Palangkarays).
- Syamsidah, H. S. 2018. *Pemgtahuan Bahan Makanan*. Penerbit : CV BUDI UTAMA
- Utami, E. S. 2023. *Kajian Penerimaan Bahan Makanan Buah dan Sayur di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Kabupaten Klaten (KTI)*. Jurusan Gizi. Politeknik Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Wardhani A. D., Sutiadiningsih. A. 2019. Pengendalian Bahan Makanan Di Katering. *Jurnal Tata Boga*. Vol (8)
- Wayansari, Lastmi, Anwar, I. Z., Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. 2018. *Manjemen Pelayanan Makanan*. K-Medika, 76
- Yuliana. 2014. *Manajemen Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Provinsi Nusa Tenggara Barat*. Jurusan Gizi. Politehnik Keshatan Kementerian Kesehatan Mataram Nusa Tenggara Barat
- Yunita, Atiq, Indah Wulandari, and Aranta Friintya. 2014. Gambaran Waktu Tunggu, Suhu dan Total Bakteri Makanan Cair Di RSUD Dr. Kariadi Semarang. *Medica Hospitalia : Journal of Clinical Medicine* 2(2) : 110-14.