

DAFTAR PUSTAKA

- Yulianti Wulan Sari1, M. R. (21). Evaluasi Suhu dan Kelembapan Ruang Pengolahan dan Ruang Distribusi Instalasi Gizi di RSUD Kabupaten Sidoarjo. *DOI: 10.2473/amnt.v5i1.2021. 68-74*, 68 - 74.
- Pratiwi, A.K.A. (2018). Evaluasi Waktu Penyajian Makanan Dan Hygiene Sanitasi Pramusaji Pada Distribusi Makanan Ruang Rawat INap Kelas III Rumah Sakit Pusri Palembang. *Repository Poltekkes Kemenkes Palembang*, accessed October 1, 2018.
- Fathiyah, N. N. (2025). Gambaran Ketepatan Peralatan, Suhu, dan Waktu Tunggu (Holding Time) Menu Lauk Hewani Pada Distribusi Makan Untuk Pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. *Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Kemenkes. (2013). PMK RI No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. . *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Nomor 65 (879), 2004 - 2006*.
- Anwar, et al. (2023). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Tangerang. *Jurnal Mitra Kesehatan (JMK)* , Vol. 05, No. 02, pp 86-99.
- Firmansyah, A., et al. (2002). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di BLUD RSUD Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, Vol. 18, No. 1.
- Thania, N. (2021). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus di RS PMI Bogor. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 61-66.
- Anwar, Khoirul, Elza Nanda Ersella, Juwita Cahaya Permana, and Fitri Ayuningsih. 2023. "STIKES Mitra Keluarga Jurnal Mitra Kesehatan (JMK) Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kota Tangerang." *jurnal mitra kesehatan (JMK)* 05(02): 86–99
- Buturi, Camila Vanessa, Rosario Paolo Mauro, Vincenzo Fogliano, Cherubino Leonardi, and Francesco Giuffrida. 2021. "Mineral Biofortification of Vegetables as a Tool to Improve Human Diet." : 1–23.
- Deby Sinta Darisel, Srikit S. Nurkamiden1, Moh. Rivandi Dengo2. 2024. "Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila." *Univesitas Bina Mandiri Gorontalo* 7(2): 295–303.

- Fathiyah, Najwa Nurul. 2025. “Gambaran Ketepatan Peralatan, Suhu, Dan Waktu Tunggu (Holding Time) Menu Lauk Hewani Pada Distribusi Makan Untuk Pasien Di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.” *Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*: 40–41.
- Gusti, Agung, Ayu, Oka, Ulandari, Ni, Ida, Ayu, Eka Padmiari, and Made, Ni, Yuni Gumala. 2021. “Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Wangaya Denpasar.” *Journal of Nutrition Science* 8(3): 124.
- Hanif, Adhwa Aulia, Dwi Sarbini, and Afifah Zakiyatul Aulia. 2025. “Dengan Kepuasan Makan Pasien Di Rs Pku.” 9: 4799–4806.
- Humayrah, Aini, Yuliza Anggraini, and Sylvi Nezi Azwita. 2022. “Gambaran Pendistribusian Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUD Prof. Dr. M. A Hanafiah SM Batusangkar.” *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisplin* 02: 631–38. <https://ejournal.lumbungpare.org/index.php/maras>.
- Kahl, Günter. 2015. “PGRS.” *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*: 1–1. doi:10.1002/9783527678679.dg09374.
- Kementerian Kesehatan. 2023. “Permenkes No. 2 Tahun 2023.” *Kemenkes Republik Indonesia* (55): 1–175.
- Kesehatan, Kementerian. 2013. “Permenkes RI No. 78 Tahun 2013.” : 1–5.
- Kim, Chyer, Rana Alrefaei, Mariam Bushlaibi, Eunice Ndegwa, Paul Kaseloo, and Crystal Wynn. 2019. “Influence of Growth Temperature on Thermal Tolerance of Leading Foodborne Pathogens.” (August): 4027–36. doi:10.1002/fsn3.1268.
- Lestari, Rini, Ni Made, Yuni Gumala, M Kes, Ni Made Dewantari, and M For. 2015. “Tingkat Penerimaan Protein Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap RSUD Kabupaten Buleleng.” 13(1): 11–19.
- Mardianingsih, Nurhasanah, Fasty Arum Utami, and Ika Ratna Palupi. 2020. “Capaian Standar Pelayanan Minimal Gizi Di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat.” 16(4): 152–67. doi:10.22146/ijcn.42425.
- Marfuah, Dewi, Retno Dewi Noviyanti, and Febrian Nurul Khotimah. 2022. “Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan Di Catering Betty Karanganyar.” *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran* 1(1): 1–8. doi:10.56127/jukeke.v1i1.570.
- Mutia, Cut Sri. 2020. “Pengaruh Modifikasi Menu Makanan Lunak Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Dan Sisa Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh.” *Jurnal SAGO: Gizi dan Kesehatan* 1(2): 152–58.

- Nopriany, Anike. “Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas III Di Rumah Sakit Jiwa Daerah Propinsi Jambi Tahun 2021.” https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=show_detail&id=8772.
- Nuraini, Najibah, Sufiati Bintanah, Kartika Nugraheni, Program S Studi, and Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. 2017. “Suhu Makanan Dan Sisa Makanan Pasien Dewasa Diet Lunak Di Rawat Inap Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah Kota Semarang.” *Jurnal Unimus*: 41–50.
- Pratiwi, Alkatia. 2018. “Evaluasi Waktu Penyajian Makanan Dan Hygiene Sanitasi Pramusaji Pada Distribusi Makanan Ruang Rawat Inap Kelas Iii Rumah Sakit Pusri Palembang.” *Kesehatan* (7): 1–11.
- Rachmawati, Annisa Dewi, Choirul Anna, and Nur Afifah. 2021. “Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit The Patient Satisfaction with Foodservice and Food Presentation in Hospital.” 1(2): 37–49.
- Ronitawati, Putri, Bunga F Ayupradinda, Laras Sitoayu, Mertien Sa’pang, and Rachmanida Nuzrina. 2022. “Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan Dan Zat Gizi Yang Hilang.” *Jurnal Nutrisia* 24(1): 21–28. doi:10.29238/jnutri.v24i1.245.
- U.S. Department of Health and Human Services. 2017. *Food Code 2017*. College Park, MD: Public Health Service, Food and Drug Administration.”
- Setiawati, Lita, Yaktiworo Indriani, and Suharmanto. 2024. “Perbandingan Tiga Siklus Menu Makanan Di Rumah Sakit.” *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal* 14(2): 959–68. <http://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM>.
- Tianda, Feny. 2020. “Gambaran Suhu Makanan Yang Disajikan Dan Sisa Makanan Lunak Ruang Rawat Inap Di Beberapa Rumah Sakit.Title.” *Poltekkes Kemenkes Padang* 2: 1–9.
- Wang, Xue, Zhangping Yu, Shengnan Zhou, Shiwei Shen, and Wei Chen. 2022. “The Effect of a Compound Protein on Wound Healing and Nutritional Status.” 2022.
- Wijaya, Irsita Dania. 2025. “Gambaran Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Repository Poltekkes Yogyakarta.Pdf.” *Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Window, Cool Down. 2024. “Cooling Cooked Time/Temperature Control for Safety Foods and the FDA Food Code (for Food Employees).” (July).

Zalianty, Maharani, Deni Alamsah, Nur Fauzia Asmi, Dandi Sanjaya, Widya Lestari Nurpratama, Program Studi, Gizi Universitas, and Medika Suherman. 2026. "Tinjauan Kelayakan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Alur Penyelenggaraan Makanan Lauk Hewani Di RS." 6(1): 5887–90.