

DAFTAR PUSTAKA

- Aitonam, M., Sulistyowati, Susanty, M., Inayati, R. and Ruliana, 2025. *Buku Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Edisi 5. Jakarta: EGC.
- Arisman. (2009) *Buku Ajar Ilmu Gizi: Higiene Makanan dan Sanitasi*. Jakarta: EGC
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan RI.
- 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*. Karya Tulis Ilmiah. Yogyakarta.
- Iwaningsih, S., Ngatmira, A., Angelia, K. and Kusnadi, H., 2025. *Buku Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Edisi 5. Jakarta: EGC.
- Khoirunnisa, R., 2021. *Tinjauan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan pada Distribusi Makanan Ruang Rawat Inap RSUD Nyi Ageng Serang Kulon Progo*. Karya Tulis Ilmiah. Yogyakarta.
- Loditha, C.P., Cahyono, J. & Utami, K.D. (2023) 'Hubungan ketepatan waktu distribusi dan mutu makanan terhadap sisa makanan pada jadwal makan siang penderita gastritis rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Inche Abdoel Moeis', *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(8)
- Maharani, A., 2022. *Evaluasi Suhu Lauk Hewani, Lauk Nabati, dan Sayuran Berkuah Menu Non-Diet yang Disajikan bagi Pasien Kelas III di RS X*. Karya Tulis Ilmiah.
- Mununtun, R., Pangemanan, J.M. & Kawengian, S.E.S. (2015) *Hubungan antara Pengetahuan Gizi, Pola Makan dan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Angkatan 2013 Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi*. Jurnal e-Biomedik, 3(1).
- Moehyi, S., 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.
- Nadhifah, S.S.N. and Rahma, A. (2025) 'Analisis Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dan Kesesuaian Diet Pasien Rawat Inap dalam Evaluasi Mutu Pelayanan Gizi Rumah Sakit X', *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(4)

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013, 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Respati, N., Yulianti, E. and Rakhmawati, A., 2017. Optimasi suhu dan pH media pertumbuhan bakteri pelarut fosfat dari isolat bakteri termofilik.
- Rosita, Y., 2017. *Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dengan Asupan Makan Pasien di RSUD Wates Kabupaten Kulon Progo*. Karya Tulis Ilmiah S1 Ilmu Gizi. Yogyakarta: Universitas Alma Ata.
- Sari, Y.P., 2018. *Evaluasi Proses Distribusi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tingkat III dr. Reksodiwiryo Padang*. Skripsi. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
- Sari, Y.W., Rahadiyanti, M. and Atmaka, D.R., 2021. Evaluasi suhu dan kelembapan ruang pengolahan dan ruang distribusi instalasi gizi di RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 5(1), p.68.
- Septianisa, I.N. (2022) *Pemantauan Waktu Tunggu (Holding Time) Menu Makanan Non Diet pada Pasien Kelas III di Rumah Sakit X*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- World Health Organization (WHO), 2018. *Delivering Quality Health Services: A Global Imperative*. Geneva: World Health Organization.
- Halek, Y.A., Fatimah, F. and Prawiningdya, Y., 2012. Ketepatan jam distribusi dan asupan makan pada pasien dengan diet nasi di Rumah Sakit Umum Daerah Atambua. *Jurnal Nutrition Departement, Respati University Yogyakarta*.
- Yunita, A., Wulandari, I. and Galuh, F., 2014. Gambaran waktu tunggu, suhu, dan total bakteri makanan cair di RSUP Semarang. *Medica Hospitalia*, 2(2), pp.110–114.