

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, F.A. Mayulu, N. Posangi, J. (2017). *Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Makanan Pasien Di Instalasi Gizi Rsup Prof. Dr. R.D. Kandou Kota Manado*. Jurnal. Ilmu Kesehatan Masyarakat Pascasarjana Universitas Sam Ratulangi
- Anggraini, Adinda Devi. (2022). *Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Tulang Bawang Barat*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjung Karang.
- Aritonang, Irianto. (2014). *Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit)*. Yogyakarta: PT. Leutika Nouvalitera.
- Bakri, B., Ani, I., & Widartika (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI, (2013). *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Dirjen Pelayanan Medik. Direktorat Rumah Sakit Khusus Dan Swasta , Jakarta.
- Desmaniar. (2018). *Kajian Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. M. Yunus Bengkulu*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Bengkulu.
- Frilia, Nelly, dkk. *Analisis Perencanaan Persediaan Bahan Makanan Pasien Di Instalasi Gizi RSUP Prof. DR. R. D. Kandou Kota Manado*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Pascasarjana Universitas Sam Ratulangi : 2017.
- Hasanah, Amalia Noer. (2022). *Gambaran Sistem Penerimaan Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada pringsewu Tahun 2022*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjung Karang.
- Indrati, Retno & Murdjito, G. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Izza, N. F. (2021). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rsup Wonosari* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Jayani, N S., Widodo, J., & Pudjirahardjo. (2013). *Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya*. Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia.1(3), 280–290.

- Juheni. (2014). *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Provinsi Lampung Tahun 2013*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjung Karang.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- L. A. Yulia, J. Harahap, and B. Satria. (2021). *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap di Instalasi Gizi*. J. Healthc. Technol. Med., vol. 7, no. 2, pp. 1395–1408.
- Martini, Sri. (2015). *Gambara Sistem Penyimpanan, Persiapan dan Pengolahan Bahan makanan dalam penyelenggaran makanan di RSUD Dr. A. Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung Tahun 2015*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjung Karang.
- Rotua, M. dan Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Penerbit Buku Kedokteran ECG, Jakarta.
- Saputri, Wahyu Dwi. (2015). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Dan Sistem Distribusi Makanan Pasien Di Intalasi Gizi Rumah Sakit Advent Bandar Lamung Tahun 2015*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Tanjung Karang.
- Siadari, Floren Sius, (2020). *Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah dan Kering di Instalasi Gizi Rumah sakit x*. [KTI] Jurusan Gizi, Poltekkes Riau, Pekanbaru.
- Palimo, Nadia,. (2021). *Gambaran sistem penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi Pada Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Solok Tahun 2021*. [KTI] Administrasi Rumah Sakit, Universitas Muhammadiyah Sumatra Barat.
- Permenkes RI. (2020). *Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Permenkes RI. (2019). *Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Putranto, Trias Septyoari. (2018). *Penerapan Hygiene dan sanitasi dalam penyimpanan bahan baku makanan di hotel x Jakarta*. Journal Fame Vol.1
- Wayansari L, Anwar IZ, Amri Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Wibowo, Siregar, Surate. (2014). *Manajemen Sistem penyelenggaraan Makanan Massal di Rumah Sakit dan Hotel*. Jakarta : EGC.

# LAMPIRAN