

DAFTAR PUSTAKA

- Arawinda, Aaliyah Laksita (2021) *HUBUNGAN VARIASI MENU DENGAN SISA MAKANAN DI ASRAMA UPTD KAMPUNG ANAK NEGERI SURABAYA*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Bhatara.. Kemenkes RI. *Profil Kesehatan Indonesia tahun 2013*. Jakarta Kemenkes RI; 2015
- Comstock, E.M, Pierre, R.G, and Mackieman, Y.D. (1991). *Measuring Individual Plate Waste in School Lunches*. *J.Am.Diet.Assoc.*, 94 , 290-297.
- Depkes RI (1991). *Menyusun Menu Makanan Karyawan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat dan Direktorat Bina Gizi Masyarakat.
- Depkes RI, 2003. *Kemenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*, Depkes RI, Jakarta.
- Demand, John M. 1997. *Kimia Makan Edisi kedua*. ITB. Bandung
- Djamaluddin, M. (2005) 'analisi zat gizi dan biaya sisa makanan pada pasien dengan makanan biasa', *jurnal gizi klinik indonesia*, 4(1), pp. 88–100.
- Iswanto, J. A. B., Sudargo, T. and Yeni, P. (2016) 'Hubungan Sisa Makanan terhadap Lama Hari Rawat dan Biaya Pasien Dengan Penjamin Jamkesmas dan Jampersal Diet Makanan Biasa di Ruang Rawat Inap Kelas III Rsud Raden Mattaheer Jambi', *Jurnal Akademika Baiturrahim*, 5(1), pp. 40–50.
- Juniarsih, Y. (2016). *Gambaran Variasi Menu, Daya Terima Makanan dan Tingkat Asupan Zat Gizi Santri di Pondok Pesantren Daarul Hikmah Sungai Rengit Kabupaten Banyuasin Tahun 2016*. Palembang: Repository Poltekkes Kemenkes Palembang.
- Khotimah, H. (2016). *Hubungan Antara Rasa Makanan, Variasi Menu Makan Siang dan Sisa Makanan di Kantin Jurusan Gizi Poltekkes Bandung*. Bandung : Repository Poltekkes Kemenkes Bandung .
- Kemenkes, R. (2013) 'PGRS 2013.pdf', p. 92.
- Kemenkes, R. (2018) *SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI*.
- Livianti, Rissa. 2008. *Hubungan Antara Penilaian Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Yang Disajikan Di SMA Pesantren Terpadu Hayyatan*

- Notoatmodjo (2007) '*Promosi kesehatan dan ilmu perilaku. Rineka cipta : Jakarta.*', *Pemikiran Islam di Malaysia: Sejarah dan Aliran*, pp. 37-38.
- Noor, R., Sufiati, B. and Erma, H. (2018) '*Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang*', *Jurnal Gizi*, 7(1), p. 46.
- Minantyo, hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Graha Ilmu*
- Mukrie, Nursiah A. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar. Jakarta: Proyek Pengembangan Pendidikan Gizi Pusat Bekerja Sama Dengan Akademi Gizi Kemenkes RI Jakarta.*
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga. Jakarta :*
- Moleong, L.J. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif. PT Remaja Rosdakarya: Bandung. Utari Retno. 2009. Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap Di Puskesmas*
- Ratna, M.R. 2009. *Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso.Surakarta. Skripsi. Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.*
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: AFABETA, cv*
- Winarno. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum*
- Wirasamadi, N. L. P. (2017) '*Analisis jumlah, biaya dan faktor penentu terjadinya sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit umum pusat sanglah Denpasar*', pp. 1-94.