

DAFTAR PUSTAKA

- Arini Dinda Fakh. 2020. Modifikasi Resep Lauk Ikan ditinjau dari Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa SMA Insan Mulia Boarding School Yogyakarta. Skripsi thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Comstock, E. M., St.Pierre, Robert G. M., Yevgenia D. 1981. Measuring individual plate waste in school lunches. *Journal of the American Dietetic Association*: 79(3), 290-296
- Depkes RI. 2007. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik. Departemen Kesehatan Jakarta
- Diaz, Antonio Valero, Garcia, Angel Caracuel. 2013. Evaluation of factors affecting plate waste of inpatients in different healthcare settings. *Nutricion Hospitalaria*: 28(2), 419-427
- Hafiza, D., Utmi, A., & Niriyah, S. 2021. Hubungan Kebiasaan Makan Dengan Status Gizi Pada Remaja SMP YLPI Pekanbaru. *Al-Asalmiya Nursing: Jurnal Ilmu Keperawatan (Journal of Nursing Sciences)*, 9(2), 86–96.
- Kemenkes RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI : Jakarta.
- Lini Nur Arifiani. 2020. Kepuasan Mahasiswa Dan Mutu Terhadap Lauk Hewani Menu Makan Pagi Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Maynard, D.d.C., et al. 2020. Environmental, Social and Economic Sustainability Indicators Applied to Food Services: A Systematic Review. *Sustainability*, 12(5) : 1804.
- Miate, Apni Lemut, Nurdini, Dahlia. 2020. Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*: 8(1), 74-88
- Mukrie, A Nursiah dkk. 1990. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar. Jakarta: Akademi Gizi Depkes RI.
- Natasya, Nadya. 2019. Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor (Jambu Biji Dan Sari Daun Kelor). *Jurnal Gizi Prima*: 4(1), 47-53
- NHS. 2005. Managing Food Waste in the NHS. Departement of Health, NHS Estates.
- Nur Chalida, dkk. 2012. Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan : Adam Malik Medan. Fakultas kesehatan masyarakat-USU.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. 2023. Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Teluk Kuantan Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 133–147.
- Putri, Ninda Anggraeni. 2017. Tingkat Pengetahuan, Daya Terima Makanan, Tingkat Konsumsi Sebelum dan Setelah Penyuluhan di Asrama Putri MAN 1 Malang. Politeknik Kesehatan Malang.
- Rotua, Manuntun, Rohanta S. 2017. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi Dasar. Jakarta. EGC

- Sjahmien, Moehyi. 1992. Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga.
- Supariasa, I Dewa Nyoman, Bachyar Bakri & Ibnu Fajar. 2012. Penilaian Status Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Suryawati, C, dkk. (2006). Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 9(4), 177-184
- Wayansari, Latsmi, Irfanny Z Anwar, dan Zul Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kemenkes RI
- Widyastuti, Nurmasari dkk. 2018. Manajemen Pelayanan Makanan. Yogyakarta: K-Media
- Wirawan, I Kade Andi (2021) HUBUNGAN PENAMPILAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MAKANAN BIASA DI RUMAH SAKIT. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021
- Zuhriyyah, Fahrani Zhafiratus. 2020. Hubungan Antara Daya Terima Dengan Sisa Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Firdaus Mojosari Mojokerto. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Zahara, Izhani Isma. 2019. Sisa Makanan Pasien Berdasarkan Cita Rasa, Penampilan Dan Variasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah H.Abdul Manan Simatupang Kisaran. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.