

DAFTAR PUSTAKA

- AKG FKM UI. (2017, Februari). *SIKLUS MENU*. Retrieved 2022, from AKG FKM UI: <https://akg.fkm.ui.ac.id/siklus-menu/>
- Arenga Nucifera, J. M. (2017). STANDAR PORSI MENU DI BALAI PELAYANAN DAN PENYANTUNAN LANJUT USIA (BPPLU) KOTA BENGKULU. *Jurnal Kebidanan Besurek Vol. 2, No. 1, 2*.
- Bakri, e. a. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.
- Dewi Utari, Ari Purwanti, & Darsono Parwironegoro. (2014). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Irmayanti, F. H. (2019). teknologi pengolahan. *bahan ajar pengolahan pangan* , 88.
- Istijanto. (2005). *Riset Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Penyelenggaraan Pekerjaan dan Praktik Tenaga Gizi*. Retrieved Desember 28, 2022, from Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK%20No.%2026%20ttg%20Pekerjaan%20dan%20Praktik%20Tenaga%20Gizi.pdf
- Larasati, A. (2021). *LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT ISLAM JAKARTA SUKAPURA*. JAKARTA: PERPUSTAKAAN TERPADU POLTEKKES KEMENKES JAKARTA II.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista. *Media pendidikan gizi dan kuliner*.
- Mardalena, & Sarinah. (2017). *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta: CV Budi Utama.

- Nikma. (2020). *Standar Bumbu*. Retrieved 2022, from Beinyu.com: <https://www.beinyu.com/standar-bumbu/>
- NN. (2019). *Bab II Gambaran Umum Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan*. Retrieved Desember 27, 2022
- Oticah, A., Mutia, A., Riani, D., Utami, D., Pratami, E., Widyavihusna, E., . . . Hastuti, V. (2020). *Laporan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) Sitem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. M. Yunus Bengkulu*. Bengkulu: Politeknik Kesehatan Kemenkes Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
- Pratama, A. (2017). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Wonosari. *Laporan PKL Penyelenggara Makanan*.
- Qolbi, A. (2019). Penyelenggaraan Makanan. *Karya Tulis Ilmiah*.
- Rahadiyanti, A. (2020). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. Retrieved 2022, from Ahli Gizi.id: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Rahadiyanti, A. (2020, Oktober 28). *Visual Comstock untuk menilai konsumsi makanan individu*. Retrieved Desember 28, 2022, from Ahligizi.id.
- Rahmawati, F. T. (2020). *Pengadaan Bahan Makanan*.
- Romanda, A. C. (2021). Gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan Bahan Makanan di RSUD Alimudi Umar Lampung Barat Tahun 2021. *Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang*.
- Sarni. (2017). *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Tom's Cafe Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir Provinsi Riau*. Retrieved Desember 27, 2022
- Tazhkira, A., Ma'summah, D., D.S, F., & Maziyah, M. (2019). Laporan Food Service Nutrition Internship PKL Gizi Institusi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan. In L. P. Institusi. Lamongan.
- Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. *Jurnal Pariwisata Terapan Vol 5 No 1*, 63.

Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan* (1 ed.). Yogyakarta: Penerbit K-Media.

Zamrudi, I., Nursanti, E., & Galuh W, H. (2020). Perbaikan Metode Kerja Melalui Time and Motion Study untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Aluminium Foil. *Jurnal Valtech (Jurnal Mahasiswa Teknik Industri)*, 3(1), 46 - 51.

