

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Edisi 1. Kencana. Jakarta.
- Aisyah, ST. 2014. *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo*. Skripsi, Kesehatan Masyarakat – Hasanudin, Makassar.
- AKG. 2013. *Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. <http://gizi.depkes.go.id/> diakses pada 9 mei 2018.
- Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Edisi 2. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Arikunto, S. 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Aritonang, Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Diinstalasi Gizi Rumah Sakit*. Leutika . Yogyakarta .
- Azwar. 1990. *Definisi Pengelolaan Sampah*. Jakarta : Rineka Cipta. 2010.
- Bakri, Bachyar., Ani Hikmah, Widartika. 2018. *Bahan Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Edisi 1. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Bakri, Bachyar., Nurul Hakimah, Yohanes Krisianto. 2013. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Food service Management) aplikasi di Rumah Sakit, Institusi Komersial, dan Non Komersial*. Malang : Poltekkes Kemenkes Malang.
- Bartono, PH. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta : PT. Pertja.
- Depkes RI. 2000. *Pedoman Perbaikan Gizi di Panti Sosial Asuhan Anak (PSAA)*. Jakarta: Ditjen Gizi Masyarakat.
- Depkes RI. 2003. *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Jakarta* : Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat.
- Depkes RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. DEPKES RI. Jakarta.
- Djariyah, NM., AS, Djarijah. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Jogjakarta.
- Fataruba, H. 2012. *Desain Penelitian Eksperimen*. <http://sospol.untag-smd.ac.id/>, Diakses pada 12 Mei 2018.

- Indraswari, D., Farida Wahyu Ningtyias., Ninna Rohmawati. 2017. *Pengaruh Penambahan Bayam (Amranthus tricolor) pada Nugget Kaki Naha Lele (Clarias Gariepinus) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, dan Air*. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember. Jember.
- Karina, Sa'diah Multi., Endang Titi Amrihati. 2017. Pengembangan kuliner. Pustakawan Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Kementrian Kesehatan RI, 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta. 2014.
- Lilia, Puspita Sari dkk. 2015. *Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Status Gizi Anak Di Panti Asuhan Darunajah Semarang*. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/1758> diakses pada 30 Mei 2018
- Lindemann, B., Ogiwara Y., dan Ninomiya Y. 2002. *The Discovery of Umami*. Chem, Sense 27 : 834-844.
- Mailinda, T. 2017. *Pengembangan Menu, Standar Porsi Dan Daya Terima Sayur Serta Ketersediaan Energi Dan Zat Gizi Bagi Penghuni Asrama Putri Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang*. Skripsi, Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Martawijaya, E.I. dan M.Y. Nurjayadi, 2010. *Bisnis Jmur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta :Bharata Karya Aksara.
- Muchatob, Elmiar *et al.* 1991. *Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok*. Jakarta : Proyek dan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Bersama SAPG Depkes RI Jakarta.M
- Mukrie, A. N. 1996. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Depkes RI Jakarta.
- Mukrie, NA *et al.* 1990 *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat.
- Nastiti, M., A., Hendrawan, Y., Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (2) : 100- 106, Agustus 2014
- Prawirosentoso, Suryadi. 2004.*Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu, Total Quality Management*. Jakarta

- Ratna dkk, Aisyah. 2015. Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Laporan Penyelenggaraan Makanan Institusi Non RS*. Laporan Kunjungan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rupita, Siti Maisarah dkk.2016. *hubungan Penyelenggaraan Makanan Dan Daya Terima Terhadap Status Gizi Anak Di Panti Sosial Asuhan Anak Putra Utama 1* . <http://digilib.esaunggul.ac.id/hubungan-penyelenggaraan-makanan-dan-daya-terima-terhadap-status-gizi-anak-di-panti-sosial-asuhan-anak-putra-utama-1-7763.html> diakses pada 28 januari 2019.
- Sabrina, Shety. 2013. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Institusi. <http://sabrinasetyeducation.blogspot.com/2013/04/pengelolaan-usaha.html> diakses pada 3 Juli 2018.
- Sejati, M. K. 2010. *Formulasi Dan Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (Mocaf)*. Skripsi Teknologi Hasil Ternak Instiusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiawati, Aisyah., 2006. *Hubungan Menu Hidangan Makan, Kecukupan Energi Serta Protein Dengan Statuis Gizi Samtri Putri Di Pondok Pesantren AT-TAUHID Sidoresno Surabaya*. <http://repository.unair.ac.id/24281/> diakses pada 28 januari 2019.
- Soekresno. 2000. *Management Food And Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren An Nadliyah. Karangploso Malang. KTI*. Jurusan Gizi. Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Tanaka, M.L. 1998. *Faktor Internal yang berhubungan dengan daya terima makan pasien rawat inap dewasa di Rumah Sakit umum Tangerang*. Tesis FKM UI, Depok.
- Uripi, V. 2007. *Manajemen Produksi Makanan*. Institut Pertanian Bogor.
- Wayansari, Latsmi., Irfanny Z Anwar, Zul Amri. 2018. *Bahan Ajar manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Widi, Arini ., Ginanjar, Dini . 2014. Makalah MSPM. *Karakteristik Dan Jenis Kerjasama Dari Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial*. Laporan Kunjungan. Poltekkes Semarang, Semarang.
- Yuyun, A. 2007. *Membuat Lauk Crispy*. Agromedia Pustaka. Jakarta.