

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amalina, Raida. (2014). *Analisis Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Restoran Sate Tegal Laka-Laka*. Skripsi Sarjana pada Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor: tidak diterbitkan.
- Amelia, Sri. (2014). Permenkes tentang Angka Kecukupan Gizi. Direktorat Gizi Masyarakat Kementerian Kesehatan RI [Online]. Tersedia: <http://gizi.depkes.go.id/permenkes-tentang-angka-kecukupan-gizi>. [17 Mei 2018]
- Aritonang, Irianton. (2012). *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Penerbit Leutika.
- Asniar, Sisvika. (2012). *Penyelenggaraan Makanan bagi Institusi*. [Online]. Tersedia: <http://sisvikaasniar.blogspot.co.id/2012/03/penyelenggaraan-makanan-bagi-institusi.html>. [13 Mei 2018]
- Bakri, dkk. (2013). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Buku Ajar pada Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang: tidak diterbitkan.
- Departemen Kesehatan. (1991). *Menyusun Menu Makanan Karyawan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Gregoire, Mary B. (2013). *Foodservice Organizations A Managerial and Systems Approach*. New Jersey: Pearson.
- Karina, Sa'diah Multi dan Endang Titi Amrihati. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2014). *Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2014). *Pedoman Perkiraan Jumlah Garam dan Penyerapan Minyak Goreng*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenpan No. 14 tahun 2017. *Pedoman Penyusunan Survei Kepuasan Masyarakat Unit Penyelenggara Pelayanan Publik*.
- Komariah, Kokom dan Marwanti. (2010). *Pemantapan dan Pengembangan Pengetahuan Menu dan Resep*. Modul pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta: tidak diterbitkan.
- KMK REPUBLIK INDONESIA Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*.

Mukrie, A. Nursiah. (1990). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Akademi Gizi Jakarta.

Mukrie, A. Nursiah. (1990). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Lanjut*. Jakarta: Akademi Gizi Jakarta.

Moehyi, Sjahmien. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Palacio JP, Theis M. (2009). *Introduction to Foodservice (11th ed)*. Ohio: Pearson Education.

PERMENKES Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*.

Rahmariza, Emillia. (2012). *Tingkat Kecukupan Gizi Karyawan dan Penyelenggaraan Makanan di Pangansari Utama Catering Tambang Senakin, Kalimantan Selatan*. kripsi Sarjana pada Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor: tidak diterbitkan.

Rotua, Manutun, dan Dra. Rohanta Siregar. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.

Soekirman, dkk. (2006). *Hidup Sehat*. Jakarta: PT. Primadia Pustaka.

Tarwotjo, dkk. (1998). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.

UU Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. *Pangan*.

Wedya, Bayumitra Katondio. (2014). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Tersedia: <https://giziberkarya.blogspot.co.id/2014/03/sistem-penyelenggaraan-makanan-institusi.html>. [20 Mei 2017]