

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Agustina, Fika. 2016. *Hubungan Antara Tingkat kesukaan Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ambarwati, Rina. 2016. *Menetapkan Standar RS dan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi.
- Astuti, Ida. 2018. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi Yang Disajikan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari*. Diploma III Gizi. Politeknik Kesehatan Kendari Jurusan Gizi.
- Bakri, Bachyardkk. 2018. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Fajar, Raisha. 2016. *Menu Diet Pasien Penderita Diabetes Mellitus di Rs Immanuel Bandung*. Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Boga. Bandung.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman PGRSPelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Netty, Embry dkk. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Nur, Chalida dkk. 2012. *Konsumsi dan Tingkat kesukaan Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan Yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan*. Jurnal Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Medan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2016 Tentang Standar Pelayanan Kefarmasian Di Rumah Sakit.
- Pratidina, Dewi. 2013. *Motivasi Makan Pasien, Lama Perawatan Dan Sisa Makan Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta*. Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rotua, Manuntun & Siregar, Rohanta. 2013. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Rochimiwati, Nur dkk .2014. *Analisis Menu Makanan Biasa Kelas III di RSUD Massenrempulu Kabupaten Enrekang*. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes. Makassar.
- Sugiarti, Luh.2018. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi Yang Disajikan Pada Diet Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Kendari Jurusan Gizi.
- Utami, Wari'ah.2016. *Perbedaan Sisa Makanan dan Tingkat kesukaan Makan Siang Anak Kelas 4-5 SD Islam Bilingual An-Nissa Dan Yayasan Pendidikan Islam SD Nasima Kota Semarang*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Uyami dkk. *Perbedaan Tingkat kesukaan, Sisa dan Asupan Makanan pada Pasien dengan Menu Pilihan dan Menu Standar di RSUD Sunan Kalijaga Demak*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.
- Wadyomukti, R.A. 2017. *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Skripsi.
- Wayansari, Latsmi dkk.2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.