

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 2016. *Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di Rsup Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten*. Publikasi Ilmiah : Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Amiruddin. 2016. *Metode Penelitian Sosial*. Parama Ilmu, Yogyakarta.
- Andani, A. 2013. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Ruang Penyakit Dalam RSUD Cut Nyak Dhien Meulaboh*. Skripsi : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar, Meulaboh.
- Bakri, B., Intiyati, A. dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Volume : 354. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Iasha, O I. 2018. *Kepuasan Konsumen terhadap Kualitas Pelayanan dan Produk di Restoran Tomoo Steak x Grill Malang*. Skripsi : Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Lean, M. E. J. 2006. *Ilmu Pangan, Gizi & Kesehatan*. Edisi 7. Diterjemahkan oleh : Nata Nilamsari dan Astri Fajriyah. Penerbit Pustaka Belajar, Yogyakarta.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Mukrie, N. A. 1990. *Manajemen Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Proyek Pembangunan Pendidik Tenaga Gizi Pusat Bekerjasama dengan Akademi Gizi Jakarta Depkes RI.
- Purnita, N. R., Rosidi, A. dan Hagraheni, K. 2016. *Hubungan Holding Time dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten*. Skripsi : Fakultas Ilmu Gizi Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Putri, N. A. 2017. *Tingkat Pengetahuan, Daya Terima Makanan, Tingkat Konsumsi Sebelum dan Setelah Penyuluhan di Asrama Putri MAN 1 Malang*. Skripsi : Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Putri, A. S. 2011. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus sp*) pada Pembuatan Mie Basah terhadap Kadar Protein, Kadar Serat Kasar dan Daya Terima*. Skripsi : Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Ruqoyah, D. 2018. *Ketepatan Alat Saji dan Waktu Tunggu terhadap Cita Rasa Masakan di Pondok Pesantren Qur'an Nurul Huda Singosari Malang*. Skripsi : Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang.
- Saskia, R., Primadona, S. dan Mahmudiono, T. 2018. *Hubungan Tingkat Kematangan dan Suhu dengan Sisa Makanan Lauk Nabati pada Pasien Anak di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya*. Skripsi : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Sudarmaji. 2009. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jurnal Kesehatan Lingkungan : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Utami, W. D. 2016. *Perbedaan Sisa Makanan dan Daya Terima Makan Siang Anak Kelas 4-5 SD Islam Bilingual An-Nissa dan Yayasan Pendidikan Islam SD Nasima Kota Semarang*. Karya Tulis Ilmiah : Fakultas Ilmu

Keperawatan dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang,
Semarang.

Widyastuti, N. dan Pramono, A. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Graha Ilmu,
Jogjakarta.

Yunita, A., Wulandari, I., dan Fridintya, A. G. 2014. Gambaran Waktu Tunggu,
Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang.
Medica Hospitalia, 2 (2), p : 110-114