**DAFTAR PUSTAKA**

Adriani, M. Dan Wirjatmadi, B. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.

Almatsier. 2004. *Penuntun Diet*,Gramedia Pustaka Utama,Jakarta.

Amran, Y. Kusumawardani, R. dan Supriyatiningsih, N. 2012. *Determinan Asupan Makanan Usia Lanjut*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 6, No. 6, Juni 2012.

Ariyani, M. 2013. *Lansia Di Panti Werdha (Studi Deskriptif Mengenai Proses Adaptasi Lansia Di Panti Werdha Hargo Dedali Surabaya)*. Universitas Airlangga, Surabaya.

Badan pusat statistika. 2015. *Statistik Penduduk Lanjut Usia 2014*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.

Bakri, B., Intiyati, A. dan Widartika. 2018. *Buku Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.

Budiyanto M. AK. 2002. *Gizi dan Kesehatan*, Penerbit Malang.

Carr, Deborah.et.al.2001. *Plate Waste Studies. National Food Service Management*.

Gondowijoyo, Sheila. 2018. *Menu Terfavorit & Hit dari Instagram Cooking With Sheila*. Penerbit ANDI, Yogyakarta.

Hamidah, S. dan komariah, K. 2018. *Resep & Menu*. Penerbit Deepublish, Yogyakarta.

Hatimah, H. 2017. *Gambaran Variasi Menu dan Pola Makan Lansia di Balai Pelayanan Sosial Tresna Werdha Unit Budi Luhur Yogyakarta*. Universitas Alma Ata Yogyakarta, Yogyakarta.

http://gizi.depkes.go.id/download/kebijakan%20gizi/tabel%20akg.pdf diakses tanggal 12 Febuari 2019

https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/resep-kacang-hijau/ diakses tanggal 02 februari 2019

https://keluargaindonesia.id/infografik/menuju-lansia-tangguh-mewujudkan-keluarga-lansia-bermartabat diakses tanggal 01 febuari 2019.

Innatika, Ridha. 2017. *Say Yes To Homemade Snack*. Stiletto Book, Yogyakarta.

Karina, S.M., dan Amrihati, E.T. 2017. *Buku Ajar Gizi Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Pedoman Pelayanan Gizi Lanjut Usia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

Malinda, 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.

Maryam, S., Ekasari, M.F., Rosidawati, Junaedi, A., dan Batubara, I. 2008. *Mengenal Usia Lanjut dan Perawatannya*. Salemba Medika, Jakarta.

Mukrie, N A., Ginting, A B., Ngadiarti, I., Hendrorini, A., Budiarti, N., Tugiman. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Lanjut*. Proyek Pengembangan Tenaga Gizi Pusat, Jakarta.

Purwoastuti, E. 2009. *Waspada! Osteoporosis*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Ratna dkk, Aisyah. 2015. *Penyelenggaraan Makanan Institusi. Laporan Penyelenggaraan Makanan Institusi Non RS.* Laporan Kunjungan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Rnaningtyas, D., Prawirohartono, E., dan Susetyowati. 2004. *Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap*. Jurnal gizi klinik indonesia, vol 1 No.1 Mei 2004.

Santoso, H. Dan Ismail, A. 2009. *Memahami Krisis Lanjut Usia : Uraian Medis & Pedagogis-Pastoral*. PT BPK Gunung Mulia, Jakarta.

Soenardi, T. 2010. *Pustaka Kuliner Lengkap 1500 Resep Makanan Sehat untuk Bayi Hingga Manula*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Soenardi, T., dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 2013. *Teori Dasar Kuliner Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Soetjipto, Diana. 2014. *Menu Paket 60 Hari*. Kanaya Press, Jakarta.

Susilowati, dan Kuspriyanto. 2016. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. PT Refika Aditama, Bandung.

Wahyunita, V.D. dan Fitrah. 2010. *Memahami Kesehatan Pada Lansia*. CV Trans Info Media, Jakarta.

Wayansari, L., Anwar, I., dan Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.

Yuristrianti, N. *Pengaruh Penelitian Tenaga Penjamah Makanan Tentang Sistem Pengolahan dan Penyajian Makanan terhadap Mutu Makanan pasien di RSUD Prof. dr. Margono Purwokerto* (thesis). Yogyakarta: Pascasarjana Universitas Gajah Mada, 2003.