

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, N. 2005. Analisis Biaya Makan di Rumah Sakit. Makalah Temu Ilmiah Dietetik II Prosiding As.DI : hal 162-165. Bandung.
- Agustina, F. 2016. Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap di RSUP Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. Klaten. <http://eprints.ums.ac.id> (diakses pada 7 Januari 2020).
- Almatsier, S. 1992. Persepsi Pasien terhadap Makanan di Rumah Sakit. Jakarta : Jurnal Gizi Indonesia (Vol 17 hal 87-96).
- Almatsier, S. 2016. Prinsip Dasar Ilmu Gizi, edisi ke-6. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Ambarwati, R.2016.Laporan Praktik Kuliah Lapangan (PKL) Menetapkan Standar RS dan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makan RSU Panembahan Senopati Bantu.
- Anevi Melinda & Bakri Bachyar. 2016. Biaya Makan Dan Nilai Gizi Yang Terbuang Akibat Sisa Makanan (Food Waste) Pasien Di Rumah Sakit AA Di Kota Malang. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Annisa, A. K. P., Noor, T., & Lastmi, W. (2019). Kajian Biaya Makanan Biasa Lauk Hewani Dan Lauk Nabati Yang Terbuang Berdasarkan Sisa Makanan Di Kelas III RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Aritonang, I. 2012. Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Leutika, Yogyakarta.
- Arsyih, S, dkk. 2019. Kesesuaian Besar Porsi Nasi yang Disajikan dengan Standar Porsi pada Menu Makanan Biasa. Poltekkes Kemenkes Mataram. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home> (diakses pada 7 Januari 2020)
- Astuti, I. 2018. Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit Dengan Besar Porsi yang Disajikan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari. Kendari. <http://repository.poltekkes-kdi.ac.id> (diakses pada 7 Januari 2020)
- Bakri, B. 2013. Buku Ajaran Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Food Service Management). Malang : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Comstock EM, St Pierre RG, Mackiernan YD. Measuring Individual Plate Waste in School Lunches. Visual Estimation and Children's Ratings vs. Actual Weighing of Plate Waste. Journal of the American Dietetic Association. 1981;79(3):290– 296.

- Departemen Kesehatan. Buku pedoman pelayanan gizi rumah sakit. Jakarta: Depkes RI; 1991.
- Dwiyanti, D., Hadi, H., & Susetyowati, S. (2004). Pengaruh asupan makanan terhadap kejadian malnutrisi di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1), 1-7.
- Festy, P. 2018. Buku Ajar Gizi Dan Diet. UMSurabaya Publishing.
- Kemenkes, R. I. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standart Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Mustika, Sukma Kurnia (2017) *Analisis Jumlah Sisa Makanan Dan Biaya Yang Terbuang Dari Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Nareswara, A. S. 2017. Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 34-39.
- Nasar, S. S, dkk. 2015. Penuntun Diet Anak. Edisi ke 3. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2002. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Paruntu, O. L. 2013. Status Gizi dan Penyelenggaraan Makanan Diet Pasien Rawat Inap di Blu Prof. Dr. RD Kandou Manado. *Jurnal GIZIDO*, 5(2), 117-126.
- Putri, R, dkk. 2019. Kesesuaian Porsi Lauk Daging Ayam yang Diterima pada Makanan Biasa. Poltekkes Kemenkes Mataram. <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home> (diakses pada 7 Januari 2020)
- Rotua, M & Rohanta S. 2015 . Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Jakarta : EGC.
- Sembiring, E. 2014. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Adanya Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Kelas III Rumah Sakit Pirngadi Medan. 2014. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Depok.

Tanuwijaya, L K, dkk. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap. Universitas Brawijaya, Malang.

Undang-Undang RI Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit. Jakarta.

Wani, Y, dkk. 2019. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal.. Universitas Brawijaya. Malang.

Wirasamadi, N. L. P., Tresna, A. K., & Weta, I. W. 2015. Analisis sisa makanan pasien rawat inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(1), 88-95.