DAFTAR PUSTAKA

Afriani, Y., Kadaryati, S., & Mahmudah, U. 2017. *Daya Terima Atlet Pencak Silat pada Pemberian Menu Siklus 3 Hari di PPLP Yogyakarta*. Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan.

Almatsier. 2003. *Prinsip Dasar Gizi*. Jakarta. Gramedia.

Andhini, R. A. (2011). *Hubungan Antara Asupan Zat Gizi dan Komposisi Lemak Tubuh dengan Kapasitas Daya Tahan Tubuh Atlet Di Sekolah Atlet Ragunan Jakarta.*[skripsi]. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat IPB.

Anita, Y. A. 2016. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makanan Lunak Pasien Rawat Inap Penyakit Dalam RSUD Pasaman Barat Kabupaten Pasaman Barat Tahun 2016* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Ardiyani, V. 2015. *Pengembangan Menu Ditinjau dari Kualitas Menu (Pola Menu Dan Variasi), Biaya, Nilai Gizi dan Tingkat Kesukaan Pada Penyelenggaraan Makan Siang di SD Islamic Global School Kota Malang*. KTI : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Arifiati, N. 2000. *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara*. Skripsi UI Depok.

Aritonang, I. 2014. *Manajemen System Pelayanan Gizi Swakelola Dan Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit.*Yogyakarta : PT Leutika Nouvalitera.

Aula, L.E. 2011. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011*. Skripsi: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatulah Jakarta.

Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Bahan Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta:.Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Budiansyah, T. 2018. *Gambaran Daya Terima Makan Siang dan Persepsi Cita Rasa Makanan Pada Siswa Kelas IV dan V Di SDIT Darunnajah, Jakarta Selatan Tahun 2018*. (Electronic Thesis or Dissertation). Retrieved from https://localhost/setiadi.

Depkes RI. 2002. *Gizi Atlet Sepakbola*. Jakarta: Depkes RI.

Fazliani, I. 2018. *Analisis Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Tingkat Kecukupan Gizi dengan Status Gizi Atlet Berdasarkan Intesitas Latihan di Pusat Pelatihan Olahraga Pelajar DKI Jakarta Tahun 2018.* [skripsi]. Jakarta: Universitas Esa Unggul.

Giriwijoyo. 2012. *Ilmu Kesehatan Olahraga*. Bandung: Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan Universitas Pendidikan Indonesia.

Hardinsyah., dan Supariasa, IDM. 2017. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.

Hartatik, T. 2004. *Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS*. Haji Jakarta.

Hermawanto, H. 2010. *Menyiapkan Karya Tulis Ilmiah: Panduan untuk menyusun karya tulis ilmiah di bidang kesehatan*.

Kemenkes, RI. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.

Kurniah, I. 2009. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan*. Skripsi. UIN syarif Hidayatullah Jakarta.

Kusmawati, W., Lufthansa, L., Sari, R.S., dan Windriyani, S.M. 2019. *Buku Ajar Ilmu Gizi Olahraga*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

Lestari, Anggi Wiji. 2015. Perencanaan Menu, Kualitas Makanan, dan Standart Porsi pada Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren An Nadliyah

Lumantoruan, D.B.S. 2012. *Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012.* Skripsi. Universitas Indonesia.

Marlina , Y. 2019. *Gambaran Penampilan Makanan dan Daya Terima Makanan Lunak di Rumah Sakit Pusat Otak Nasional Jakarta*. Jurnal. Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Riau. Jurusan Gizi.

Minantyo. H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Graha ilmu. Yogyakarta.

Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaran Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara.

Mukrie, A. N. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Depkes RI.

Notoatmodjo, S. 2012.*Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: P.T. Rineka Cipta.

Nur, N. C., Sudaryati, E., & Nasution, E. 2012. *Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Adam Malik Medan*. Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi, 1(2).

Nurhayati, 2015. *Ketersediaan Zat Gizi Menu Makan Pagi dan Makan Malam pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren KHA Wahid Hasyim Bangil.* Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Malang. Jurusan Gizi

Nursalam, 2008. *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014. *Pedoman Gizi Seimbang*. Diunduh dari http://gizi.depkes.go.id.

Purba R.B., Kandou G., Laode A.C. 2013. *Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Kepuasan Pasien pada Penyelenggaraan Makanan di BLU Irina C. Rumah Sakit Umum Pusat Prof. Dr. R. D. Kandou Manado*. (Skripsi).

Tidak diterbitkan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado.

Purnita, N. R. 2017. *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan Dengan Daya Terima Makanan di RSUD Dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten.* Undergraduate Thesis, Universitas Muhammadiyah Semarang.

Putri, R. P. S. 2018. *Evaluasi Menu pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan Latihan Tempur Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng Bali.* Diploma Thesis, Jurusan Gizi.

Sandjaja, dkk. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.

Soetardjo, S et.al. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Syafrizar dan Welis, W. 2009. *Gizi Olahraga*. Malang: Wineka Media.

Wiadnyani, K.P. 2018. *Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Menu Dan Penyajian Makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar.* Diploma Thesis, Jurusan Gizi.

Widodo, R. 2010. *Pemberian Makanan Suplemen dan Obat Pada Anak*. Jakarta: EGC. Hal. 99.

Widyastuti, dkk. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.