

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah Nur P. (2020). Hubungan Tingkat Kesukaan Makanan, Variasi Menu, dan Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Makan Siang Siswa SMP Mutiara Bunda Bandung.
- Almatsier, Sunita. (2004). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Aritonang, I. 2012. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: Leutika.
- Anggun Cempaka P. 2013. Hubungan Antara Penampilan, Rasa, dan Cita Rasa Makanan dengan Daya Terima Makan Siang Siswa di Pusat Pendidikan Artileri Medan.
- Anzarkusuma, I.S., Mulyani, E.Y., Jus"at, I., dan Angkasa, D. (2014). Status Gizi Berdasarkan Pola Makan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Rajeg Tangerang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 1(2) : 135 – 148.
- Clara C., Norisanti N., Asep M. (2019). Analisis Kualitas Makanan dan Perceived Value terhadap Kepuasan Konsumen Pada Industri Rumah Makan. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen dan Kewirausahaan*. Vol 3, No. 2/09/2019
- Kemenkes RI. (2013). Standar Pelayanan Gizi di Rumah Sakit. Jakarta : *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Dewi M, Retno Dewi, Febrian Nurul. 2022. Hubungan Suhu Makanan dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan di Catering Betty Karangayar. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran*. Vol 1, No. 1:Februari 2022.
- Hartatik, tatik. 2004. Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa i Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta. Skripsi, UI. Depok

- Khan, Mahmood. 1987. Food Service Operation. New York : An Avi Book.
- Kustiyoasih, M.P., Andriani, M., & Nindya,T.S. (2016). Penyelenggaraan makanan dan kepuasan konsumen di kantin lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 11, No. 1 Januari-Juni 2016: hal. 11–16. Diakses dari: [e-journal.unair.ac.id/MGI/](http://e-journal.unair.ac.id/MGI/).
- Laras S. Novia T. (2016). Cita Rasa Sebaagai Faktor Dominan Terhadap Daya Terima Pasien Bedah di RSUD Cengkareng Tahun 2016. *Jurnal Ilmu Gizi*, Universitas Esa Unggul.
- Marlenywati, M., Saleh, I., & Lestari , P. (2017). Gambaran Asupan Zat Gizi Maro Dan Mikro, Sisa Makanan, Status Gizi, Dan Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan Santri Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan (Studi Disekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al-Fityan Kabupaten Kuburaya). *Jumatik*, 4(2), 1-10.
- Mustika, P., Merryana A, Triska S. (2016). Penyelenggaraan Makanan dan Kepuasan Konsumen di Kaantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat*, Universitas Airlangga Surabaya.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*.
- Nabila Rahmawati. (2020). Gambaran Cita Rasa dan Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Daya Terima Menu Makan Siang di Boarding School. Poltekkes Jakarta II.
- Nasution, Poppy Harizani. (2017). Analisis Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum Haji Medan Tahun 2017. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan.

- Nurjaya, Wery A., Kasmawati. (2019). Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan Yang Disajikan Dalam Penyelenggaraan Makanan di SMP Islam Terpadu AL- FAHMI Kota Palu 2019. *Jurnal Ilmu Gizi Poltekkes Palu*.
- Nurhidayati, dan Annisa V. (2015). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan, Ketersediaan Zat Gizi, Serta Daya Terima Menu di Taman Kanak-kanak.
- PMK No. 28 Tahun 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan.
- Priyanto. 2009. *Farmakoterai dan Terminologi Medis*. Hal 143-155. Depok Leskonfi.
- Qomaruddin, M., & Hilal Afandi. (2017). Tingkat Kesukaan Konssumen Terhadap Telur Asin Ayam Ras dan Telur Asin Itik Di Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan. Vol 8, No. 2.
- Renata Saskia, Suzanna Primadona, Trias Mahmudiono. 2018. Hubungan Tingkat Kematangan Dan Suhu Dengan Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Anak Di Ruang Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 13, No. 2 Juli–Desember 2018: hlm. 100–107.
- Rijadi, C. B. (2002). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap (Studi Kasus di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Islam Samarinda). Skripsi. Universitas Diponegoro
- Sholehah, H. (2014). Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang. *Jurnal Gizi UNIMUS*, 13-7.
- Tiara Pratiwi. 2020. Hubungan Variasi Menu dan Cita rasa Dengan Tingkat Kepuasan Siswa Pada Katering Sekolah SMP Daar Er Salam Bogor. Skripsi. Poltekkes Jakarta II

- Todaro, M, P., Smith, S, C., 2005. *Economic Development 9th Edition* Pearsen Addison Wesley.
- Utami AT. (2013). Studi Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang di Sekolah. Vol. 84. 2013. 487-492.
- Uyami, Heni, dan Wiwik. (2019). Perbedaan Daya Terima, Sisa Dan Asupan Makanan Pada Pasien Dengan Menu Pilihan Dan Menu Standar di RSUD Kalijaga Demak. Jurnal Gizi Poltekkes Semarang.
- Wayansari, L., Anwar, I., & Amri, Z. (2018). *Bahan Ajar Penyelenggaraan Makanan Institusi (Issue 1)*. BPPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- West dan Wood. (1998). *Food Service in Institutions Sixth Education New York*. Mac Milan Publising Company.
- Wulansari, A., Setiawan, B., & Sinaga, T. (2014). Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor. Jurnal Gizi dan Pangan,8(2), 151.