

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, N. N., Dieny, F. F., Candra, A., & Nissa, C. (2023). HUBUNGAN DAYA TERIMA MAKANAN DENGAN KUALITAS DIET PADA SANTRI. *GIZI INDONESIA*, 46(1), 43-56.
- Amri Z, Anwar I, Wayansari L, 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.
- Bachyar Bakri, Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan PPSDM.
- Baliwati, Yayuk Farida; Khosman, Ali; Dwiriani, C. Meti . (2004). *Pengantar pangan dan gizi*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Bektiningrum, A., 2020. *Kajian Daya Terima dan Cita Rasa Menu Diet untuk Pasien Rawat Inap Diabetes Melitus di Bangsal Kelas III Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Dewi, K.W. 2022. *Analisis Mutu Hidangan Ditinjau dari Tingkat Kesukaan, Tingkat Kecukupan Gizi Santri Pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Sabiluurrosyad Kota Malang (KTI)*. Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang.
- Dewi susila Rusdiani, Adriani, M. 2017. Perbedaan kepuasan pasien terhadap Makanan dengan system penyelenggaraan outsourcing dan swakelola di RS Islam Jemur Sari Surabaya. *Jurnal Amerta Nutr* (2017) 209- 219.
- Dwiki A, . 2018. *Kontribusi Makan Siang Terhadap Kecukupan Energi dan Zat Gizi Ditinjau dari Standar Porsi dan Tingkat Konsumsi Pada Penyelenggaraan Makanan di SD Islam Terpadu Al-Rahbini Gondanglegi Kabupaten Malang(KTI)*. Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang.
- Eric Silano, Rudolf dan Nonas, 2014. Hubungan antara Penampilan Makanan dan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap RSUD Kota Bitung
- Estuningtyas, Retna Dwi. 2018. *Kesehatan Jiwa Remaja*. Yogyakarta: Psikosain.
- Irianto, K. (2015) *Memahami Berbagai Macam Penyakit: Penyebab, Gejala, Penularan, Pengobatan, Pemulihan dan Pencegahan*. Bandung. CV Alfabeta.
- Festy W, P. (2018). *Buku Ajar Gizi dan Diet*. UMSurabaya Publishing.
- IZZAH, N. (2023). *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUD Anutapura Kota Palu* (Doctoral dissertation, Universitas Tadulako).
- Kartika, B.H. 2021. *Analisis Menu Terhadap Daya Terima Makanan Siswi Asrama Immanuel Kota Batu (KTI)*. Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Khisa'an, R.K. 2016. *Kajian Kesesuaian Standar Porsi Pada Menu Makan Siang Lauk Hewani, Lauk Nabati, Dan Sayur Di SD Unggulan Aisyiyah Bantul (KTI)*. Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Langi, G. K. L., Harikedua, V. T., Purba, R. B., & Janeke, I. (2019). Asupan zat gizi dan tingkat pendapatan Keluarga Terhadap Kejadian Stunting pada Anak Usia 3-5 Tahun. *Gizido*, 11(2), 51–54.
- Lim, J. and Fujimaru, T. (2010) 'Evaluation of the Labeled Hedonic Scale under

- different experimental conditions', *Food Quality and Preference*, 21(5), pp. 521–530.
- Lubis, M.(2015). Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan serta Hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor. *Jurnal Gizi Indonesia*, 36 (2), 99-109.
- Mahan, L.K. (2004) Medical Nutrition Therapy. In: Mahan, L.K. and Escott-Stump, S., Eds., Krause's Food Nutrition and Diet Therapy, 11th Edition, Saunders, Philadelphia, 74-76.
- Moehyi S. Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: PT. Bharata Niaga Media; 1992
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2 No. 4. E-Journal. Malang : Universitas Brawijaya.
- N. Amir, M. Metusalach, and F. Fahrul, "TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK PRODUK OLAHAN IKAN," *J. IPTEKS Pemanfaat. Sumberd. Perikan.*, vol. 5, no. 9, 2019, doi: 10.20956/jjpsp.v5i9.4311.
- Nabilla J, . 2023. *Gambaran Pola Menu, Kesesuaian Besar Porsi, dan Sisa Makanan pada Santi di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar (KTI)*. Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang.
- Nabillah, R. S., Ismawati, R., Handajani, S., & Astuti, N. (2021). Studi Kesukaan Panelis Terhadap Nasi Krawu Makanan Khas Gresik. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 373-379.
- Nareswara, A. S. 2017. *Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di RSUD Kota Semarang*. Jurnal. Vol. 01 No. 01
- Nita, M. H. D., & Loaloka, M. S. (2020). Evaluasi Kepuasan Pasien Dan Analisis Sisa Makanan Pada Menu Yang Di Sajikan Di Rsud Prof Dr W. Z Yohanes Kupang. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 1(2), 54-59.
- Notoadmodjo, S. (2018). *Metodologi penelitian kesehatan*. Rineka Cipta.
- Nursinah, dkk. 2018. Tingkat Kesukaan Konsumen dan Kualitas Organoleptik Produk Olahan Ikan. *Jurnal IPTEKS PSP*, Vol. 5, No. 9. E-Journal. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- P. A. Harsita and A. Amam, "ANALISIS SIKAP KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK OLAHAN SINGKONG," *Agrisocionomics J. Sos. Ekon. Pertan.*, vol. 3, no. 1, 2019, doi: 10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang.
- Puspitasari, D., Romadoni, I. F., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Studi Kesukaan Responden Terhadap Jenang Makanan Khas Wonogiri. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 28-35.
- Pinto, F. S. T., Fogliatto, F. S. and Qannari, E. M. (2014) 'A method for panelists' consistency assessment in sensory evaluations based on the Cronbach's alpha coefficient', *Food Quality and Preference*, 32(A), pp. 41–47.
- Putra, Aditya & Ronitawati, Putri & Sitoayu, Laras & Nuzrina, Rachmanida &

- Melani, Vitria. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan, Preferensi Menu dan Tingkat Kepuasan di PPLP Jawa Barat. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 5. 54-62. 10.22487/ghidza.v5i1.152.
- Putri, N. I. W. B., Hakimah, N., & Cerdasari, C. (2023). Pola Menu, Kesesuaian Besar Porsi, serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo. *Jurnal Nutriture*, 2(01).
- Rahman. 2020. Isi Piringku Pedoman Gizi Seimbang Untuk Kehidupan Sehari-hari Rasmi, D. A. C., & Sedijani, P. (2022). Penyuluhan Tentang Pentingnya Konsumsi Buah untuk Menjaga Imunitas Tubuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 6-11.
- Riza, D.A. 2023. *Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Cita Rasa Menu Makan Siang Pada Penyelenggaraan Makanan di SD Ar Rahman Kertosono (KTI)*. Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Malang.
- Rochmah, N., Bintanah, S., & Handarsari, E. (2018). Faktor-Faktor Kepuasan Pasien dengan Sisa Makanan pada Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Islam Arafah Rembang. *Jurnal Gizi*, 7(1)
- Setia Darma, I. B. (2019). *HUBUNGAN ASUPAN PROTEIN HEWANI, ZAT BESI DAN ASAM FOLAT DENGAN KADAR HEMOGLOBIN PADA REMAJA PUTRI DI SMA NEGERI 1 UBUD* (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Taher, A. K., Ensaff, H., & Evans, C. E. L. (2020). Cross-sectional associations between lunch-type consumed on a school day and British adolescents' overall diet quality. *Preventive medicine reports*, 19, 101133. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2020.101133>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. (2020) 'Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh', *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), pp. 43–49.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19.
- Wagiyono.2013.*Modul Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). Bahan Ajar Gizi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Binar, P. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan* (1st ed.). K-Media.
- Winarsih. (2018). *Pengantar Ilmu Gizi dalam Kebidanan*. Pustaka Baru.
- Zainafree, I. (2014). Faktor Yang Berhubungan Dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang Di SD Al Muslim Tambun. *Unnes Journal of Public Health*, 3(3).
- Zenebe, M., Gebremedhin, S., Henry, C. J., & Regassa, N. (2018). School feeding program has resulted in improved dietary diversity, nutritional status and class attendance of school children. *Italian journal of pediatrics*, 44(1), 16. <https://doi.org/10.1186/s13052-018-0449-1>.

- Zulis ilslaamy, T., Yani, R. W. E., & Ningtyias, F. W. (2021). Hubungan Intake Protein dengan Status Gizi pada Remaja Puteri. *Multidisciplinary Journal*, 4(1), 21-24.
- Zverev Y. P. (2004). Effects of caloric deprivation and satiety on sensitivity of the gustatory system. *BMC neuroscience*, 5, 5. <https://doi.org/10.1186/1471-2202-5-5>