

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K. Navianti, D., dan Rusilah, S. 2020. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Ruman Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9 (4), 512-520.
- Almatsier, Sunita. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Apriliansi, S., Suranadi, L., Wirawan, S., & Chandradewi, A. (2019). Ketepatan pemorsian sayur terhadap standar porsi makanan biasa. *Jurnal Gizi Prima*, 4(2), 97– 105.
- Aritonang. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Leutika
- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arsyih, S., Sofiyatin, R., Suhaema, & Suranadi, L. (2019). Kesesuaian besar porsi nasi yang disajikan dengan standar porsi pada menu makanan biasa. *Jurnal Gizi Prima*, 4(2), 87– 93
- Ardana, Komang dkk. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Chasanah, U. (2018). Hubungan pendidikan, lama bekerja dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Provinsi Jawa Tengah. In Program Studi Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Cendanawangi, D.N., Tjaronosari, Palupi, I.R. 2015. *Ketepatan Porsi Berhubungan dengan Asupan Makan pada Lanjut Usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur Bantul*. Yogyakarta: Gizi Kesehatan Universitas Gajah Mada. *Jurnal Gizidan Dietetik Indonesia*: 4(1)
- Depkes RI (2009) *Profil Kesehatan Indonesia Jakarta*: Depentemen Republik Indonesia
- Depkes RI 2013. *Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Depkes RI 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Jakarta*: Direktorat Rumah Sakit Khusus dan Swasta, Dit. Jen. Yanmedik.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 374/MENKES/SK/III/2007 Tentang Standar Profesi Gizi*. Jakarta:Departemen Kesehatan RI.
- Fatkhurohman, Lestari, Y.N., & Torina, D.T. 2017. *Hubungan perubahan standar porsi makanan dengan sisa makanan pasien RS Holistik*. Purwakarta: Program Studi Ilmu Gizi STIKES Holistik Purwakarta. *Jurnal Gizi Indonesia*: 40(1).
- Gardjito, M., Hendrasty, H.K., & Dewi, A. 2016. *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Gregorie, Mary. B, Marian C. Spears. 2006. *Foodservice Organization : A Management and System Approach*. New Jersey : Pearson Prentice.
- Handoko T.Hanif. 2010. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Penerbit BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Handoko. (2007). *Manajemen Personalia Sumber Daya Manusia*. Edisi Kedua. Yogyakarta : Penerbit BPFE.
- Hartwell, H.J., Edwards, J.S.A., Symonds, C. 2006. *Foodservice in hospital: developmen of a theoretical model for patient experiance and satisfactiion*

- using one hospital in the UK National Health Service as a case study.* England. *Journal of Food Service*:p226-238.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kurniawati, E.D. 2017. Hubungan Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan dan Lama Hari Rawat Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Dr. M. Ashari Pemasang. *Naskah Publikasi*. Semarang : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Lestari, Wulan Dwi, and Anik Setyo Wahyuningsih. "Kejadian Kelelahan Kerja pada Pekerja Bagian Produksi di Pabrik Kayu Barecore." *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition* 1.2 (2021): 291-298.
- Mandosir, dkk. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan SMA Negeri Khusus Olahraga. *Jurnal Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan*, jilid 3, No 1, Juli 2017, Hal 19-34
- Munifah., Hapsari, R.A., Tarihoran, Y.M., & Buray, F. 2015. *Gizi Kuliner Dasar*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoadmojo, S. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Notoadmojo, S. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Notoadmojo. *Konsep Pengetahuan, dan Sikap*. Cell. Jakarta : Rineka Cipta : 2003. hal. 57-65.
- Nuraini, P., & Susanna, D. 2014. *Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Prilaku Tentang Higien Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta 2014*. Skripsi. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia
- Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta:Kementrian Kesehatan RI.
- Persagi. 2004. *Peranan Gizi Bagi Penunjang Kesembuhan Pasien di Berbagai Rumah Sakit*. Jakarta: Direktori Gizi Indonesia.
- Rini, B. 2016. *Hubungan Tingkat Pendidikan, Pengetahuan Diet dan Masa Kerja Tenaga Distribusi Makanan dengan Ketepatan Pemberian Diet Pasien di RSUD RAA Soewondo Pati*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rotua, Manuntun, and Rohanta Siregar. "Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar." *Jakarta: Egc* 51 (2015).
- Ranupandojo, H., dan Suad Husnan, 2005, *Manajemen Personalial*,Yogyakarta : BPFE.
- Sundari, E. 2015. *Gambaran Kesesuaian Besar Porsi Makanana yang Direncanakandengan Besar Porsi Makanan yang Disajikan di RSUD dr. H. Soewondo*. Skripsi. Semarang: Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Sugiyono, 2008. *Metode Penelitian Sosial*, Jakarta : Alfabeta.
- Siregar, R., Nilawati, N.S., Rotua, M.,/1& Surata,/11.G. 2016. *Gizi Kuliner Dasar*. Jakarta: EGC.
- Taufik, M. 2007. *Prinsip-prinsip Promosi Kesehatan dalam Bidang Keperawatan*, Jakarta : CV, Infomedika.
- Undang-Undang RI. 2003. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Wadyomukti, R.A. 2017. *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsi*

*dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul. Skripsi. Yogyakarta: Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.*

Wayansari, L., Anwar, I.R., & Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Jakarta: Kemenkes RI.