

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyanti, A. W. (2018). Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang)
- Astari, A. P., Setyowati, S. dan Kadaryati, S. 2021. Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo, Action: Aceh Nutrition Journal, 6(1). Doi: 10.30867/action.v6i 1.351
- Almatsier,S (ed). 2004.penuntun diet. Edisi terbaru. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Bakari, Bachyar dkk.2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta:Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Depkes RI, 2006. Pedoman pelayanan Gizi Rumah Sakit, Depkes RI, Jakarta
- Depkes RI, 2007. Pedoman Penyelenggaran Makanan Di Rumah Sakit. Jakarta
- Diana Evawati (2018). Standarisasi Penulisan Resep Masakan Dengan Menggunakan Bahasa Indonesia.
- [Https://karyailmiah.unipasby.ac.id/wp-content/uploads/2018/01/gdlhub-susilowati-295-1-diana.pdf](https://karyailmiah.unipasby.ac.id/wp-content/uploads/2018/01/gdlhub-susilowati-295-1-diana.pdf)
- Ida Ayu Eka Astuti.(2018). Kesesuaian standar porsi makan rumah sakit dengan besar porsi yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bharatara, Jakarta.
- Moehyi, S. 1999. Pengaruh Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia. Jakarta.
- Mukrie, A. (1996). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi. Jakarta: Depkes RI.
- MUTIARA, D. (2022). *GAMBARAN KESESUAIAN STANDAR PORSI DENGAN BESAR PORSI YANG DISAJIKAN DAN SISA MAKANAN LUNAK PASIEN KELAS III DI RSU MUHAMMADIYAH METRO* (Doctoral dissertation,

Poltekkes Tanjungkarang).

Nita, M. H. D., Nur, A., Kayumu, H. A. H., Gizi, P., & Kemenkes, P. (2019). Ketepatan Standar Porsi Nasi pada Penderita Diabetes Mellitus di RSUD Prof . Dr . W . Z . Johannes kupang Accuracy of Rice Portion Standards in Diabetes Mellitus in RSUD Prof . Dr . W . Z . Johannes Kupang. 1.

Pedoman-Pelayanan-Gizi-RS-PGRS-2013.

Ramadhani, Mutiara Nur Aqilla. Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Rsud Panemb

Ratna, M.R, (2009). Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R Soeharto Surakarta. Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa bidang Kesehatan Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Srakarta.

Sakanty Yumna (2022). Gambaran Kesesuaian Hidangan pada Menu Makanan Lunak Dalam Satu Siklus Yang Disajikan di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta.

Sartika, R. (2021). Alisis Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Besemah Pagar Alam Tahun 2021. 19131011124.

Sofiyatin, R., & Abdi, L. K. (2019). Diterima Pada Makanan Biasa. 4.

Wayansari, L., Irfanny Z, Zul Amri. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta.

Widyastuti, N. dan Pramono, A. 2014. Manajemen Jasa Boga. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Windayani, Kadek Putri. Tingkat Kepuasan Mahasiswa Terhadap Menu dan Penyajian Makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar. Diss. Jurusan Gizi, 2018.

Yumna, S. (2022). *GAMBARAN KESESUAIAN HIDANGAN PADA MENU MAKANAN LUNAK DALAM SATU SIKLUS YANG DISAJIKAN DI RUMAH SAKIT PRATAMA YOGYAKARTA* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).