

DAFTAR PUSTAKA

- Al-faida, N., Ibrahim, N. S. I., & Boli, E. B. (2022). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Intalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (Pgrs). *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 43–56. <https://doi.org/10.36729/jam.v7i1.773>
- Arrazy, S. (2020). Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara*. Retrieved from <http://repository.uinsu.ac.id/8795/1/Laporan%20Penelitian%20Syafran.pdf>
- Ayu Gemuh Rasa Astiti, N., Semaryani, A., Wira Parwata, I., & Dharma Yanti, G. (2023). *Wirausaha Pangan Tradisional Bali*. Retrieved from https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DYnXEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=makanan+tradisional+bali+adalah&ots=Ydn5PHgCRr&sig=0dXQ4IHn91ib2tzdPczjL4jBd5Y&redir_esc=y#v=onepage&q=makanan%20tradisional%20bali%20adalah&f=false
- Ayupradinda, B. F., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa' pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan menu, preferensi menu, terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang. *Jurnal Nutrisia*, 24(1), 21–28.
- Bakri Bachyar, Ani Intiyanti, & Widartika. (2018). Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Kementerian Kesehatan RI*.
- Choiriyah, S., Sholichah, F., & Widiastuti, W. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi Dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 44(1), 31–44. <https://doi.org/10.22435/pgm.v44i1.3204>
- Christanty Hitipeuw, M., Jufri Sumampouw, O., & H. Akili, R. (2018). Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota. *Jurnal KESMAS, Volume 7 Nomor 4*, 7.
- Dewi, N. (2018). *Keamanan Be Guling Ditinjau Dari Mutu Mikrobiologis Dan Mutu Gizi*. Retrieved from <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/851>
- Dewi, N. (2023). *Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kawasan Wisata Penebel Tabanan*. Retrieved from <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/10916>
- Dwi Alristina, A., Rossa Kurnia Ehasari, & Dewinta Hayudanti. (2021). Kelaikan Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Makan berdasarkan Pemeriksaan Fisik dan Laboratorium. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 43–56. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.126>

- Dwi Suseno, B., & Dkk. (2023). Manajemen Sumber Daya Manusia. In CV. Eureka Media Aksara.
- Kemenkes RI. (2013). Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Kementrian Kesehatan RI.
- Luh Kartini, N., & Wahyuningsih, S. (2021). *Ekspektasi Dan Persepsi Wisatawan Terhadap Makanan*. doi:<https://doi.org/10.47492/jih.v10i2.1182>
- M Tingginehe Amanda, & Dkk. (2019). Perencanaan Pariwisata Hijau di Distrik Roon Kabupaten Teluk Wondama, Papua Barat. *Jurnal Perencanaan Wilayah Dan Kota*, 6(2), 512.
- Nina, N., & Rufani, E. P. (2021). Penerapan Hygienedan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(2), 33–43.
- Nur Aqilla Ramadhani, M. (2022). Ambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Rsud Panembahan Senopati Bantul. *Repository Polkesyo*. Retrieved from <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/id/eprint/9718>
- Nyoman Tri Sutaguna, I. (2017). Modifikasi Makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Ayam. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management Vol.7 No.2, Juni 2017*.
- Pratiwi, N. K. U. (2022). Gastronomi bali: food and wine pairing balinese: Balinese gastronomy: food and wine pairing. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 01(06), 1418–1427.
- Pratiwi, Z. (2022). Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Putri Aisyiyah Muhammadiyah Kupang. *Repository Poltekkes Kupang*. Retrieved from <http://repository.poltekkeskupang.ac.id/id/eprint/478>
- Purwanto, R. (2021). Kepemimpinan Visioner Kepala Sekolah Terhadap Mutu dan Kualitas Sekolah di SD Negeri Soko. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Indonesia*, 1(4), 151–160. <https://doi.org/10.52436/1.jpti.26>
- Putra, A. S., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Nuzrina, R., & Melani, V. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan, Preferensi Menu dan Tingkat Kepuasan di PPLP Jawa Barat. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 54–62. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.152>
- Qostalani, A. (2021). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Rumkit Tk. III Baladhika Husada Jember. *sipora.polije.ac.id*. Retrieved from <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/20181>
- Rifanty Meydiana Rachmawati Putri, S. G. (2021). shared/head | Pentingnya Membaca Nilai Gizi. *Herminahospital.Com*. <https://herminahospital.com/id/articles/pentingnya-membaca-nilai-gizi.amp>
- Rohim, A., Sari, Y. A., & Tibyani. (2019). Convolution neural network (cnn) untuk pengklasifikasian citra makanan tradisional. *Jurnal Pengembangan Teknologi*

- Informasi Dan Ilmu Komputer*, 3(7), 7038–7042. <http://j-ptiik.ub.ac.id/index.php/j-ptiik/article/view/5851/2789>
- Rotua, & Siregar. (2020). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. *ECG*.
- RPM. (2022). Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66. *Kemenkes RI*. Retrieved from [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/rancangan_produk_hukum/RPMK_Peraturan_Pelaksanaan_PP_66_Th_2014_\(edit_final_6_Oktober2022\).pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/rancangan_produk_hukum/RPMK_Peraturan_Pelaksanaan_PP_66_Th_2014_(edit_final_6_Oktober2022).pdf)
- Sagara Putra, A., Ronitawat, P., Sitoayu, L., Nuzrina, R., & Melan, V. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan, Preferensi Menu dan Tingkat Kepuasan. *Ghidza : Jurnal Gizi Dan Kesehatan*. doi:<https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.152>
- Sakti, S. (2021). Analisis Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan Kering Dengan Metode Economic Order Quantity Di Instalasi Gizi Rsud Wonosari. *Repository Polkesyo*. Retrieved from <https://poltekkesjogja.ac.id>
- Sari, N. L. G. A., Antarini, A. . N., & Dewantari, N. M. (2021). Kadar Kolesterol Total Berdasarkan Konsumsi Daging Babi Dan Status Obesitas Sentral Pada Orang Dewasa. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 10(2), 71–78. <http://ejournal.poltekkesdenpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig882%0AKADAR>
- Sigurdsson H., H. B. M. S. R. H. y S. J. (2000). Hubungan Pola Konsumsi Daging Babi Dengan Kadar Kolesterol Pada Remaja Di Sman 1 Kuta Kabupaten Badung. *Encyclopedia of Volcano*es., 1995, 662.
- Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 90–100. <https://doi.org/10.15294/jppkmi.v1i2.42918>
- Siallagan, S. (2023). Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (Lksa) Widhya Asih Mengwi Badung. *Repoeitori Poltekkes denpasar*. Retrieved from <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/11097>
- Sunada, I. N. (2023). Persepsi Pengunjung Terhadap Babi Guling Bangun Lemah, di Kabupaten Bangli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 113–126. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i2.997>
- Utami, A. M. yuni, Listina, F., & Novariana, N. (2020). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Mahasiswa Dalam Penggunaan Plastik Dan Styrofoam Untuk Pembungkus Makanan Di Fakultas Kesehatan Universitas Mitra Indonesia Tahun 2020. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 5(2), 129. <https://doi.org/10.35842/formil.v5i2.326>

Wibowo, S., & dkk. (2016). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal di Rumah Sakit dan Hotel*. Jakarta.