

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. (2016). *hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan gizi pasien hipertensi rawat inap di RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten*. UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA.
- Agustina, V. (2012). *Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan, Kepuasan Pelanggan, Dan Nilai Pelanggan Dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Joglosemar Bus*.
- Andrian, M. . (2016). *PENYELENGGARAAN MAKANAN, KONSUMSI PANGAN DAN TINGKAT KEBUGARAN ATLET SEPAK TAKRAW PADA PUSAT PENDIDIKAN DAN LATIHAN PELAJAR (PPLP) PROVINSI RIAU [INSTITUT PERTANIAN BOGOR]*.  
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Aruben, R., Azzahra, S. K., & Suyatno. (2017). Hubungan Karakteristik Narapidana, Preferensi Penampilan, Rasa, dan Menu Makanan dengan Sisa Makanan. *Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 85–92.  
<https://media.neliti.com/media/publications/111297-ID-hubungan-karakteristik-narapidana-prefer.pdf>
- Budiastuti. (2002). *Kepuasan pasien terhadap pelayanan rumah sakit*. Trans Info Media.
- Choiriyah, S. (2019). *ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKAN PAGI DI PONDOK PESANTREN PUTRI MBAH RUMI*. UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO.
- Damayanti, S. (2014). *Hubungan variasi menu, besar porsi, sisa makanan, dan tingkat kepuasan pasien pada makanan lunak di rumah sakit umum daerah Cengkareng*. Universitas esa unggul.
- Depkes RI. (2009). *Sistem Kesehatan Nasional*.
- Dewi, A., Pujiastuti, N., & Fajar, I. (2013). *Ilmu gizi untuk praktisi kesehatan*. Graha ilmu. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Fazliani, I. (2018). *ANALISIS PENYELENGGARAAN MAKANAN, DAYA TERIMA MAKANAN, TINGKAT KECUKUPAN GIZI DENGAN STATUS GIZI ATLET BERDASARKAN INTESITAS LATIHAN DI PUSAT PELATIHAN OLAHRAGA PELAJAR DKI JAKARTA TAHUN 2018*. UNIVERSITAS ESA UNGGUL.
- Febrianti, D. (2009). *Penyelenggaraan makanan, tingkat konsumsi dan analisis preferensi atlet di SMA negeri ragunan jakarta*. INSTITUT PERTANIAN BOGOR.

- Gunarsa, S. (2006). *Dari anak sampai usia lanjut*. Gunung Mulia.
- Hafidz Asy'ari Hasbullah, U., Setiyowati, E., Widiatmi, N., Fauzi Dzulqarnaen, F., Noor, Z., & Aminah, S. (2017). Sistem Penyelenggaraan Dan Pengelolaan Makanan Bagi Atlet Sepak Bola. *Jendela Olahraga*, 2(1), 148–154. <https://doi.org/10.26877/jo.v2i1.1300>
- Haghighi, M. (2012). Evaluation of factors affecting customer loyalty in the restaurant industry. *African Journal of Business Management*, 6(14), 5039–5046. <https://doi.org/10.5897/ajbm11.2765>
- Izzatullah, A., Hatijah, N., Taufiqurrahman, & Surabaya, J. G. P. (2016). Hubungan antara penilaian pasien pada penampilan makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan. *Jurnal Gizikes Vol.2, Mei 2016*.
- J, J. (2007). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Dr. Soedarso Pontianak*. Universitas Gadjah Mada.
- Jamaluddin, R., Redzwan, S. M., & Cheong Hong, C. (2014). Athlete's Nutrition Knowledge and Their Perception and Satisfaction in the Foodservice Quality of the Athlete's Cafeteria. *Journal of Foodservice Business Research*, 17(3), 242–256. <https://doi.org/10.1080/15378020.2014.926741>
- Kemkes RI. (2004). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN NO 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Kemkes RI. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*.
- Kemkes RI. (2013a). Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1 Tahun 2013 tentang Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren. In *Departemen Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. kemenkes RI. [http://promkes.kemkes.go.id/download/jsc/files51071Pedoman\\_Penyelenggaraan\\_dan\\_Pembinaan\\_Pos\\_Kesehatan\\_Pesantren.pdf](http://promkes.kemkes.go.id/download/jsc/files51071Pedoman_Penyelenggaraan_dan_Pembinaan_Pos_Kesehatan_Pesantren.pdf)
- Kemkes RI. (2013b). *Pedoman Gizi Olahraga Atlet*. kemenkes RI.
- Kemkes RI. (2013c). *Pedoman Gizi Rumah Sakit*. kemenkes RI.
- Kemkes RI. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 tentang Pedoman Gizi Seimbang*. kemenkes RI. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Kemkes RI. (2018). *Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi*. Depkes RI.

- Kotler, & Keller. (2009). *Manajemen pemasaran Jilid I. Edisi 13*. Erlangga.
- Kotler, P. (2002). *Manajemen Pemasaran:Edisi Milenium, jilid I*. (Prenhallindo (ed.)).
- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M., & Nindya, T. S. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.11-16>
- Lumbantoruan, D. B. S. (2012). *Hubungan Penampilan Makanan dan faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012*. Universitas Indonesia.
- Mamik. (2010). *Organisasi dan manajemen pelayanan kesehatan dan kebidanan* (1st ed.). Prins media publishing.
- Menteri Kesehatan RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Higiene Sanitasi Jasaboga. In *Nomor Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4975* (Vol. 2008). kemenkes RI.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan*. Graha ilmu.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga*. Bharata.
- Mukrie. (1990). *Manajemen pelayanan gizi institusi dasar*. Depkes RI.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(01), 34–39.
- Notoadmodjo, S. (2012). *Metodologi penelitian kesehatan*. PT Rineka Cipta.
- Nurdianty, I., Radhiyah, N., Dachlan, D. M., & Nawir, N. (2012). Food Management and Satisfaction Level of Athletes in Student Training and Education Center , Department of Education Youth and Sports Makassar. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 1(2).
- Palacio, & Theis. (2009). *Introduction to food service* (Pearson ed).
- Pangesti, D. P., Andadari, S., & Mahmudiono, T. (2017). Keragaman Pangan dan Tingkat Kecukupan Energi serta Protein Pada Balita Dietary Diversity, Energy and Protein Adequacy in Children. *Andadari Dan Mahmudiono. Amerta Nutr*, 1(3), 172–179. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i3.2017.172-179>

- Penggalih, M., & Huriyati, E. (2007). Gaya Hidup , Status Gizi Dan Stamina Atlet pada sebuah klub sepakbola. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 23(4), 192–199.
- Purba, R. ., Kandou, G., & Laode, A. C. (2013). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Pada Penyelenggaraan Makanan Di Blu Irina C. Rumah Sakit Umum Pusat Prof. Dr. R. D. Kandou Manado*.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten. *Open Access under CC BY – SA License*, 291–299. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299>
- Rahman, N. (2016). FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU MAKAN PADA REMAJA SMA NEGERI 1 PALU. *Rnal Preventif, Volume 7 Nomor 1, Maret 2016 : 1- 64, 7, 43–52*.
- Rahmawati, N. T., Budiharjo, S., & Ashizawa, K. (2007). Somatotypes of young male athletes and non-athlete students in Yogyakarta, Indonesia. *Anthropological Science*, 115(1), 1–7. <https://doi.org/10.1537/ase.051008>
- Rotua, M., & Siregar, R. (2014). *Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar*. Penerbit buku kedokteran EGC.
- Sudarsono. (2009). *TINGKAT KEPUASAN DAN LOYALITAS KONSUMEN RESTORAN DE'LEUIT DI KOTA BOGOR*. INSTITUT PERTANIAN BOGOR.
- Suhardjo. (2003). *Berbagai cara pendidikan gizi*. Pusat antar universitas pangan dan gizi institut pertanian bogor.
- Tanjung, E. E. (2017). *GAMBARAN PERENCANAAN MENU MAKANAN DAN POLA KONSUMSI SERTA STATUS GIZI ANAK DI PANTI ASUHAN ACEH SEPAKAT YAYASAN DARUL AITAM KELURAHAN SUKARAMAI KECAMATAN MEDAN AREA TAHUN 2017*. Universitas Sumatera Utara.
- Tanuwijaya, L. K. dkk. (2019). Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi*, 8, 50–58. [https://www.researchgate.net/publication/326122173\\_Sisa\\_Makanan\\_Pasien\\_Rawat\\_Inap\\_Analisis\\_Kualitatif/download](https://www.researchgate.net/publication/326122173_Sisa_Makanan_Pasien_Rawat_Inap_Analisis_Kualitatif/download)
- Taslim, Z, H. ., & Suryaningsih, L. (2015). *ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP FRIED CHICKEN ORGANIK (Survey di Rumah Makan Ayam Organik Hefchick Jl. Adipati Agung No. 40 Baleendah Bandung)*. 40.

- Tinah. (2014). *HUBUNGAN PREFERENSI MAKANAN ASRAMA DAN KONSUMSI PANGAN DENGAN STATUS GIZI MAHASISWA/I JURUSAN KEPERAWATAN* [POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN]. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.51.6.1173>
- Tjahyadi, & Arlan, R. (2010). Brand Trust dalam Konteks Loyalitas Merek: Peran Karakteristik Merek, Karakteristik Perusahaan, dan Karakteristik Hubungan Pelanggan-Merek. *Jurnal Manajemen*, 6(1), 65--78.
- Tjiptono. (2002). *Strategi pemasaran*. Penerbit Andi.
- Uripi, V. (1993). *Penyelenggaraan makanan di rumah sakit*. Institut pertanian bogor.
- Wahyunani, B. D. (2017). *HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN TERHADAP PELAYANAN GIZI DENGAN SISA MAKANAN PASIEN VIP DI RUMAH SAKIT PANTI RAPIH YOGYAKARTA*. POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA.
- WHO, & FAO. (2001). *Code of Hygienic Practice for The Preparation and Sale of Street Foods*.
- Widodo, R. (2010). *Pemberian makanan suplemen dan obat pada anak*. EGC.
- Yamit, Z. (2002). *Manajemen kualitas produk dan jasa* (1st ed.). Ekonisia kampus fakultas ekonomi UII.
- Yuliati, L. S. H. (1995). *Manajemen gizi institusi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II.