DAFTAR PUSTAKA

Almatsier (1992). Jurnal penelitian "Persepsi Pasien terhadap Makanan yang Disajikan". Universitas Negeri Yogyakarta. 2015.

Almatsier (2004). Jurnal Penelitian"Manfaat penyelenggaraan makanan". Universitas Negeri Yogyakarta. 2004.

Almatsier (2006). Standar makanan umum di rumah sakit. Perdana Pustaka Jakarta. 2006.

Astawan, 2004). Jamur dalam kandungan tempe. Bahana Medika Pustaka. Surabaya. 2004.

Ahmad, 2010. *Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.* Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang Vol. 4, No. 1.

Angel. 2010. *Analisis Sistem Pengelolaan, Tingkat Ketersediaan, Dan Daya Terima Menu Makanan Katering Sekolah*. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEM IPB. Bogor.

Brefere (2010). Pengertian Citarasa makanan dan daya terima makanan pada pasien rawat inap. Universitas Negeri Surakarta. 2010.

Buckle (2007). Mikroornagisme baik didalam tempe. Tesis Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.

Bowo. 2010. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Pasien Dewasa Diit Makanan Biasa (Studi Di Ruang Rawat Inap Kelas II Dan III Rumah Sakit Immanuel Bandung)*. Tesis Universitas Diponegoro. Semarang. http://eprints.undip.ac.id/10812/ (diakses pada tanggal 26 November 2015).

Depkes RI (2003). Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Universitas Muhammdyah Malang. 2015.

Didi (2010). Citarasa makanan dan daya terima makanan. Universitas Muhammdyah Malang. 2010.

Drummond (2010). Penampilan makanan berpengaruh terhadap daya terima makanan di Rumah Sakit. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. Bogor. 2010.

Daniyah (2000). Kualitas makanan yang disajikan rumah sakit. Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung.

Dewi (2007). Daya terima protein nabati tempe pada anak. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadyah Yogyakarta.

Euis (2007). Faktor-faktor daya terima pasien anak. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadyah Yogyakarta.

Hermawati (2003). Jurnal penelitian "Hubungan penampilan dan penyajian makanan terhadap daya terima pasien. Universitas Esa Unggul. Jakarta.

Hermanto (2002). Daya terima anak untuk mengkonsumsi makanan protein nabati. Skripsi Universitas Esa Unggul. Jakarta. 2002.

Hidayat (2008). Macam-macam dan jenis dari tempe. Bahana Medika Pustaka. Surabaya. 2008.

Haryati. 2012. *Daya Terima Makanan Pasien Rawat Inap Terhadap Makanan Biasa Di Rumah Sakit H Thamrin Jakarta*. Karya Tulis Ilmiah FKM UI. Jakarta.

Hamdan. 2009. *Hubungan Daya Terima Makanan Biasa, Makanan Lunak Dengan Lama Hari Rawat Pada Pasien Bedah Kelas III Lantai 6 Barat Di Rumah Sakit Budhi Asih Jakarta*. Skripsi UEU. Jakarta.

Irma. 2009. *Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan Sma 1 Pemali Bangka Belitung*. Jurnal Gizi dan Pangan 8(3): 207- 214.

Joko. 2010. *Hubungan Daya Terima Makanan Biasa, Makanan Lunak Dengan Lama Hari Rawat Pada Pasien Bedah Kelas III Lantai 6 Barat Di Rumah Sakit Budhi Asih Jakarta*. Skripsi UEU. Jakarta.

Karso. 2010. *Analisis Sistem Pengelolaan, Tingkat Ketersediaan, Dan Daya Terima Menu Makanan Katering Sekolah*. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. Bogor.

Kasmidjo (1990). Ciri tempe yang baik. Buku Panduan pembuatan Tempe. Surabaya. Jawa Timur.

Khan (1987). Kandungan tempe yang baik. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadyah Yogyakarta.

Lisdiana, 1998). Hasil Fermentasi Kedelai. Skripsi Universitas Muhammdyah Purwokerto. Fakultas Ilmu Gizi.

Lestari, 2005). Kandungan tempe yang baik. Buku Panduan pembuatan Tempe. Surabaya. Jawa Timur.

Mukrie (2009). Faktor-faktor penyususnan menu makanan. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. Bogor.

Moehyi (1992). Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan. Bahana Media Jakarta. 1992.

Mukrie (2000). Aneka rasa dari masakan tempe di Rumah Sakit Jakarta. Skripsi FKM UIN. Jakarta. 2000.

Muchatab (1991). Daya terima protein nabati pada anak-anak. Skripsi Universitas Muhammdyah Purwokerto. Fakultas Ilmu Gizi.

Nuryati (2008). Faktor-faktor daya terima pasien anak. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadyah Yogyakarta.

Novel. 2011. *Penyelenggaraan Makanan Pada SMA Negeri Cahaya Madani Banten Boarding School Dan Penilaian Menu Makanan Pada Siswa.* Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEM IPB. Bogor.

PGRS (2013). Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. Bogor. 2013.

Prasetyono (2010). Daya Terima Makanan Tempe. Skripsi Universitas Muhammadyah Yogyakarta. 2010.

Priyanto. 2009. *Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan Sma 1 Pemali Bangka Belitung*. Jurnal Gizi dan Pangan 8(3): 207- 214.

Sarwono (2005). Tempe dan Makanan olahan dari kedelai sumber protein. Skripsi Universitas Muhammadyah Yogyakarta. 2005.

Sarwono (2005). Hasil Fermentasi Kedelai. Standar resep tempe. Surabaya. Indonesia. 2005.

Sediaoetama (2006). Daya terima tempe pada anak. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadyah Yogyakarta.

Stanga (2002). Daya Terima Makanan Tempe. Skripsi Universitas Muhammdyah Purwokerto. Fakultas Ilmu Gizi.

Sullivan, 1990). Daya terima tempe terhadap kandungan gizi pada anak. Skripsi Universitas Muhammdyah Purwokerto. Fakultas Ilmu Gizi.

Wirakusuma (2005). Kedelai bahan pembuat tempe. Bahana Medika Pustaka. Surabaya. 2005.

Winarno (1997) Daya terima tempe pada anak. Karya Tulis Ilmiah Universitas Muhammadyah Yogyakarta.

Yeyen. 2010. *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan, Ketersediaan Energi Dan Zat Gizi Serta Daya Terima Menu Asrama Sekolah Smart Ekselensia Indonesia, Parung, Bogor.* Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB.

Yono. 2011. *Analisis Tingkat Ketersediaan Dan Daya Terima Makanan Di Sekolah Terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi Pada Siswa-Siswi SD Marsudirini, Parung, Bogor.* Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB.

Yono, 2010. *Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Taruna di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang.* Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang Vol. 4, No. 1.

Yeni. 2009. *Penyelenggaraan Makanan Pada SMA Negeri Cahaya Madani Banten Boarding School Dan Penilaian Menu Makanan Pada Siswa.* Skripsi Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB. Bogor.