

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, D., 2020, 'Pengaruh Penambahan Puree Biji Kluwih (*Actinocarpus Communis*) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen'.
- Arikunto, 2010, *Prosedur Metodologi Penelitian: Suatu Pendekatan Praktis*.
- Azizah, L., Iqbal, M., Studi, P., Klinik, G., Kesehatan, J. & Jember, N., 2020, 'Daya Terima Siswa Terhadap Modifikasi Siklus Menu Makan Siang di SD Islam Tompokersan Lumajang', *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 135–142.
- Bakri, B., Intiyati, A. & Widartika, 2018, *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*, Tahun 2018 edn., Badan Pengabmas dan Pemberdayaan.
- Chandradewi, Darni, J., Dhanny, D.R., Silviani, D., Sumardilah, D.S., Ekawati, F., Runingsari, T. & Amalliyah, P., 2025, *Buku Ajar Gizi Kulinari*, 1st edn.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K. & Purwanti, S., 2008, *Restoran Jilid 2*, Pertama, Departemen Pendidikan Nasional.
- Farida, 2020, *Pengolahan Makanan Indonesia*, Politeknik Negeri Balikpapan, Balikpapan.
- Gea, Y.T., 2022, 'Hubungan Variasi Bahan Makanan dan Variasi Cara Pengolahan Terhadap Kepuasan Pasien di RSUD Palembang Bari'.
- Hapsari, N.R., 2024, 'Gambaran Variasi Sayur Berdasarkan Frekuensi Penggunaan Bahan dan Cara Olah pada Siklus Menu di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang', (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Hidayati, I.N., Waluyo & Esthy Rahman Asih, 2025, 'Gambaran Variasi Menu Sayur Berdasarkan Frekuensi Penggunaan Bahan dan Cara Pengolahan di RSUP Surakarta', (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*).
- Intanti, N.R., 2025, *Pemberian Diet Pasca Bedah Tinggi Energi Tinggi Protein, Rendah Serat pada Pasien Op. Laparatomy Appendectomy dengan Appendisitis Akut, Peritonitis Generalisata, Parotitis Epidemika*, vol. 6.
- Kasmini, L., 2024, 'Identifikasi Jenis Tumbuhan Sebagai Sumber Kehidupan Berdasarkan Dari Variasi Gizi dan Nutrisi: Discovery Learning pada Sekolah Dasar', *Journal Visipena Special Issue*, 12–18.
- Kemenkes, 2013, *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*, Jakarta.
- Kemenkes RI, 2017, *Hari Gizi Nasional 2017: Ayo Makan Sayur dan Buah Setiap Hari*.

- Kotrunnada, S.A., Afiani, A. & Oktavia, R.B., 2022, 'Pola Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan Untuk Langkah Perbaikan Gizi Anak Usia Dini', *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(3), 238–243.
- Kurniasih, D.U., 2021, *Gambaran Monitoring dan Evaluasi Pengolahan Bahan Makanan dan Pendistribusian Makanan Pasien di Instalasi Gizi RSUD Jend. Ahmad Yani Metro tahun 2021*.
- Kusumaayu Anugerah, N., Rahmasari Tanuwijaya, R., Manggabarani Program Studi Gizi, S., Tinggi Ilmu Kesehatan Pertamedika, S., Jalan Bintaro Jaya, I., Kusir -Kebayoran Lama Utara, T. & Selatan Korespondensi, J., 2022, *Kaitan Variasi Menu, Penampilan, Rasa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Karyawan Hotel*, vol. 14.
- Lestari, R.H., Ayuningtyas, P.R., Pratiwi, A.A. & Prasetyo, A., 2023, 'Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya', *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 937–946.
- Mardianingsih, N., Utami, F.A. & Palupi, I.R., 2020, 'Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4), 152.
- Mastuti, D.N.R., Ristanti, I.K. & Marfuah, D., 2025, *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*, Cetakan pertama, Jakarta.
- Moehyi, 1992, *Ilmu Penyelenggaraan Makanan*, Baratha, Jakarta.
- Nilamina, M., Puspita, W.L. & Hermansyah, A., 2025, 'Perbedaan Resep Rumah Sakit Dan Modifikasi Resep Terhadap Sisa Makanan Lauk Nabati Pada Pasien Dewasa Di Rsud Dr. Soedarso Pontianak', *Media Gizi Khatulistiwa*
- Nurainy, F., 2018, 'Buku Ajar Pengetahuan Bahan Nabati : Sayur-sayuran, Buah-buahan, Kacang-kacangan, Serelia dan Umbi-umbian'.
- Permenkes RI Nomor 41, 2014, 'Pedoman Gizi Seimbang', Yogyakarta.
- Rahmawati, Imelda Telisa & Muzakar, 2024, 'Tampilan Gambaran Variasi Menu Sayur Dan Cita Rasa Sayur Terhadap Kepuasan Makan Pasien Rawat Inap Rs Ar-Rasyid Palembang', *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan dan Gizi)*, 3(2), 52-59.
- Rijadi, C. (2012). Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto. *Skripsi. Jakarta: FKM UI*.
- Riskesdas, 2018, *Laporan Riset Kesehatan Dasar*, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI, Jakarta .
- Ronitawati, P., 2020, 'Modul Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan/Gizi (NUT 261)', 3.

- Ronitawati, P., Swamilaksita, P.D., Nuzrina, R. & Nurhasanah, P., 2021, 'Edukasi perencanaan menu dan ketepatan pemorsian berdasarkan prinsip gizi seimbang di panti sosial Tresna Werdha Budi Mulia 4 Cengkareng', *KACANEGARA Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(2), 213.
- Rotua, M. & Siregar, R., 2015, *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*, vol. 15, 55 x 24 cm, EGC, Jakarta.
- Sunarjono, H., 2013, *Bertanam 36 Jenis Sayur*, vol. 204 hlm, Niaga Swadaya, Jakarta.
- Tanuwijaya, L.K., Novitasi, T.D., Arfiani, E.P., Wani, Y.A. & Wulandari, D.E., 2019, 'Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit', *Jurnal Gizi*.
- Thibault, R., Abbasoglu, O., Ioannou, E., Meija, L., Ottens-Oussoren, K., Pichard, C., Rothenberg, E., Rubin, D., Siljamäki-Ojansuu, U., Vaillant, M.F. & Bischoff, S.C., 2021, 'ESPEN guideline on hospital nutrition', *Clinical Nutrition*, 40(12), 5684–5709.
- Wayansari, L., Anwar, I.Z. & Amri Zul, 2018, *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*, Pertama, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- WHO, 2014, *Increasing fruit and vegetable consumption to reduce the risk of noncommunicable diseases*.
- Williams, P., & Walton, K. (2011). *Plate waste in hospitals and strategies for change*. e-SPEN, the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism, 6(6), e235–e241. <https://doi.org/10.1016/j.eclnm.2011.09.006>