

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasari, N. L. P., Rahayu, S., & Astuti, D. (2022). Evaluasi Suhu Ruang Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Terhadap Mutu Dan Keamanan Pangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 17(3), 145–154.
- Aini, N. (2022). Penerapan Keamanan Pangan Di Rumah Sakit Dalam Upaya Pencegahan Foodborne Disease. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(2), 120–128.
- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2025). Penyelenggaraan Operasional Pemesanan, Penerimaan, Penyimpanan, Dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering Di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 2(1), 1–20. <https://doi.org/10.62383/Edukasi.V2i1.856>
- Andini, S., & Yusuf, R. (2023). Peningkatan Mutu Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit Melalui Pemantauan Suhu Dan Pelatihan Petugas. *Jurnal Manajemen Gizi Klinik*, 11(2), 87–95.
- Anisakoh, A. (2020). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman (Karya Tulis Ilmiah Diploma III). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/2791/>
- Aritonang, I. (2014). Penyelenggaraan Makanan: Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola Dan Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Leutika*.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In *Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan* (Hal. 11–25).
- Bramahernanda, R. (2023). Penyusunan Standar Operasional Prosedur (Sop) Penerimaan Barang [Universitas Tidar]. <https://repository.untidar.ac.id/index.php?P=Fstream-Pdf&Fid=37471&Bid=13664>
- Febriani, C. A. (2023). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Basah Dan Kering Di Instalasi Gizi RSUD X (Karya Tulis Ilmiah Diploma III). Poltekkes Kemenkes Riau. <http://repository.pkr.ac.id/3966/>
- Firmansyah, C., Novianti, S., & Gustamen, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan Di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. 18(1), 368. <https://doi.org/10.37058/Jkki.V18i1.4725>
- Fizziah, U. N., & Yudi, S. (2022). Efisiensi Dan Efektifitas Dengan Menggunakan Metode FIFO Dan FEFO Pada Obat Generik Tahun 2020-2021. *Ilmiah Keuangan Akuntansi Bisnis*, 1(1), 39–50. <https://doi.org/10.53088/Jikab.V1i1.15>
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan. *Emerging*

- Markets: Business And Management Studies Journal, 6(2), 104.
<https://doi.org/10.33555/Ijembm.V6i2.100>
- Handayani, M., Rachman, I., Akbar, A. A., Mappanyukki, A. A., & Wahyudin. (2024). Analisis Sistem Pencatatan Kartu Stok Obat Di Puskesmas Batua Kota Makassar. Jurnal Riset Ilmu Kesehatan Umum, 2(4), 108.
<https://doi.org/10.57213/Jrikuf.V2i4.464>
- Izza, N. F. (2021). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi RSUD Wonosari [Kemenkes Poltekkes Yogyakarta].
<https://doi.org/https://poltekkesjogja.ac.id>
- Jannah, U. L., & Rahma, A. (2024). Analisis Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar Dan Kering Terhadap Standar Keamanan Pangan Di Rumah Sakit X. Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi, 3(4).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan Dan Prasarana Rumah Sakit.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat. ISBN 978-602-416-407-2.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Kementerian Kesehatan RI.
- Kurniawati, A. D., Kusama, T. S., Taniwjaya, L. K., Iskanar, A., Sutrisnani, C. S., Ningtyas, D. S., & Ramadhani, S. (2023). Keamanan Makanan Di Instalasi Gizi. In Universitas Brawijaya Press (UB Press) (Hal. 1).
- Marsita, V., Putri, S. A., & Erpidawati, E. (2024). Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering Pada Ruang Gizi Di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2023. MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin, 2(1), 327–332.
- Mokodongan. (2021). Analisis Sistem Dan Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Rasidin Padang. Glorius Health Global Journal (GHGJ), 1(2).
<https://ghjournal.sisfokes.id/index.php/ghgj/article/download/9/10/44>
- Nisa, A. N., U., Gusnadi, Sumarsih, U., (2022). Tinjauan Operasional Food Dan Beverages: Produk Di Hotel Courtyard By Marriott Bandung. 8(6), 932–938.
- Palimo, N. (2021). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Pada Rumah Sakit Umum Daerah M. Natsir Solok Tahun 2021 [Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat].
http://eprints.umsb.ac.id/1016/1/18035_NADIA_PALIMO.Pdf

- Sari, M., Hidayat, A., & Rukmini, W. (2021). Hubungan Suhu Dan Kelembapan Ruang Penyimpanan Dengan Pertumbuhan Jamur Pada Bahan Makanan Kering Di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 88–96.
- Sihite, N. W., Antisa, P. S., Sriwiyanti, Hartati, Y., & Rotua, M. (2024). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar Dan Kering Di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Pustaka Padi*, 3(1), 12–19. <https://Pustakagalerimandiri.Co.Id/Jurnalpgm/Index.Php/Pustakapadi/Article/View/708/438>
- Sulistiyorini, E., Handayani, T., & Antisa, R. (2022). Analisis Penyimpanan Bahan Pangan Di Rumah Sakit Berdasarkan Standar Good Storage Practices. *Jurnal Sanitasi Dan Kesehatan Lingkungan*, 10(4), 201–210.
- Supartiningsih, S. (2017). Kualitas Pelayanan Kepuasan Pasien Rumah Sakit : Kasus Pada Pasien Rawat Jalan. *Jurnal Medicoeticolegal Dan Manajemen Rumah Sakit*, 6(April), 9. <https://doi.org/10.18196/Jmmr.6122>
- Suryani, H., & Syamsidah. (2018). Pengetahuan Bahan Makanan. In Grup Penerbitan CV BUDI UTAMA (Hal. 6). [https://eprints.unm.ac.id/9012/1/Pengetahuan Bahan Makanan_Watermark.Pdf](https://eprints.unm.ac.id/9012/1/Pengetahuan_Bahan_Makanan_Watermark.Pdf)
- Triyanti, N. R., RMS, N. N., & Hariyani, R. P. (2018). Analisis Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Di Cafe Dan Resto Osing Deles Banyuwangi. *Makma*, 1(2), 18–28.
- Wugha, S. A., & Tambunan, N. T. (2023). Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering Di Instalasi Rumah Sakit X. *Dohara Publisher Open Access Journal*, 03(01), 990–993. <https://dohara.or.id/index.php/Hsk/Article/View/489/323>