

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Atmosudirjo, P. (1982). *Administrasi Dan Manajemen Umum*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Diadora. Dkk. (2012). *Penerimaan, Penyimpanan, Dan Penyaluran Bahan Makanan*. Malang: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Malang.
- Grolier Electronic Publishing inc. (1995). *Hotel definition*. America.
- Harahap. S. (2008). *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Irawan, D.W.P (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit*. Jakarta: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Manullang. (1990). *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press
- McSwane, David. Et al. (2000). *Essentials Of Food Safety And Sanitation*. New Jersey: Prentice Hall.
- Minantyo. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukrie, Nursiah. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Lanjut*. Jakarta: Akademi Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Siagian. (2002). *Kepemimpinan Organisasi Dan Prilaku Administrasi*. Jakarta: Gunung Agung.
- Soekresno. (2006). *Manajemen Food And Beverage*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suarsana, Nyoman. (2007). *Siklus Pengadaan Barang Di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagyo, P. (2007). *Management Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjito. (2005). *Pastry dalam perhotelan*. Yogyakarta: Andi
- Sulastiyono. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Tim Knowles. (2002). *Food Safety In The Hospitality Industry*. Inggris: Routledge.

Wiyasha. (2006). *F&B Cost Control Untuk Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.

### **Skripsi:**

Khotimah. M. (2015). *Gambaran penerapan food safety pada pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit bhakti wira tamtama semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang

Mahsun. Muardana. (2014). *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food And Beverage Production Di Hotel Jayakarta Lombok*. Mataram: Akpar Mataram.

### **Sumber Kementerian:**

Depkes RI. (2004). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.

Depkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.

Keputusan Menteri Kebudayaan Dan Pariwisata No.KM.3/HK.001/MKP.02/2002 Tentang Penggolongan Hotel.

Keputusan Menteri Parpostel No. Km 94/HK103/MPPT1987 Tentang Definisi Hotel.

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hiegeine Sanitasi Jasaboga.

Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republic Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 Tentang Standar Usaha Hotel.

Undang-Undang RI. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan*. Diakses dari [Online]. [http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU\\_Pangan\\_No.18\\_.pdf](http://codexindonesia.bsn.go.id/uploads/download/UU_Pangan_No.18_.pdf). 15 April 2018.

### **Sumber Dari Internet:**

Citra. (2018). Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan. [online]. Diakses dari [file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/contoh/SCI\\_-\\_Artikel\\_Penyimpanan\\_Persediaan\\_Bahan\\_Makanan.pdf](file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/contoh/SCI_-_Artikel_Penyimpanan_Persediaan_Bahan_Makanan.pdf)

Faridah anni. Dkk. (2008). *Patiseri jilid 2*. [Online]. Diakses dari [file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/BUKU/Patiseri\\_Jilid\\_2\\_Kelas\\_11\\_Anni\\_Faridah\\_dkk\\_2008.pdf](file:///D:/TUGAS%20KULIAH/SEMESTER%208/SKRIPSI/BUKU/Patiseri_Jilid_2_Kelas_11_Anni_Faridah_dkk_2008.pdf)

KBBI. (2018). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] available at: <http://kbbi.web.id/bahanmakanan> [diakses tanggal 15 Mei 2018].

Kusmayadi. (2008). *Cara memilih dan mengolah makanan untuk perbaikan gizi masyarakat*. [Online]. Diakses dari <http://database.deptan.go.id>