

DAFTAR PUSTAKA

- Akila, L. W., Chandra Dewi, A., & Sofiyatin, R. (2020). Pengaruh Suhu Makanan terhadap Daya Terima Makanan di Rumah Sakit. *Prime Nutrition Journal*, 5(2), 119-124.
- Anwar, K., Fitriani, S., & Rahmawati, D. (2023). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: EGC.
- Bakri, B., Razak, M., & Kusharto, C. M. (2018). Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Bogor: IPB Press.
- Betta, G., Rinaldi, M., & Barbanti, D. (2019). Application of infrared thermography for temperature monitoring in different food processes. *Journal of Food Engineering*, 245, 9–19.
- CDC (Centers for Disease Control and Prevention). (2021). Burden of Foodborne Illness: Findings. Atlanta: CDC.
- Darise, M. A., Sondakh, R. C., & Malonda, N. S. (2024). Evaluasi Kualitas Pelayanan Gizi Rumah Sakit terhadap Kepuasan Pasien. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 145-156.
- Fathiyyah, N. N. (2025). Gambaran Ketepatan Peralatan, Suhu, dan Waktu Tunggu (*Holding time*) Menu Lauk Hewani pada Distribusi Makan untuk Pasien di Rumah Sakit Pratama Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Diakses dari <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/20093/>
- FDA (Food and Drug Administration). (2017). Food Code 2017. Washington, DC: U.S. Department of Health and Human Services.
- Firmansyah, A., Sulistyowati, E., & Novitasari, D. (2022). Analisis Sistem Distribusi Makanan terhadap Kualitas Organoleptik Makanan Pasien. *Jurnal Gizi Indonesia*, 11(1), 67-78.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2021). Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kandungan Vitamin pada Sayuran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 45-54.
- Kandiah, J., Stinnett, L., & Lutton, D. (2006). Visual Plate Waste in Hospitalized Patients: Length of Stay and Diet Order. *Journal of the American Dietetic Association*, 106(10), 1663-1666.

- KARS (Komisi Akreditasi Rumah Sakit). (2022). Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit Edisi 1.1. Jakarta: KARS.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kusumawati, I. G. A. W., Wulandari, P., & Anggarawati, N. P. (2020). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Waktu Pemasakan Lauk Hewani dalam Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 38-48.
- Kusumawati, T. F., Adriani, M., & Nuraini, I. (2014). Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 774-780.
- Lironika, P., & Suryadi, E. (2019). Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi dengan Daya Terima Makanan Pasien di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 7(2), 89-98.
- Maier, D. E., Martinez-Monteagudo, S. I., & Singh, R. P. (2021). Infrared thermometry applications in food processing. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(3), 2796–2813.
- Marpaung, Y. (2020). Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan, Penampilan dan Rasa Makanan terhadap Kepuasan Pasien Diabetes Mellitus Rawat Inap di RS Islam Siti Khadijah Palembang. Skripsi. Palembang: Poltekkes Palembang.
- Murtiningtyas, A., & Dhamanti, I. (2022). Implementasi Sasaran Keselamatan Pasien dalam Pelayanan Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 10(1), 23-34.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(1), 41-50.
- Ndraha, N., Hsiao, H. I., & Deng, L. Y. (2020). Efficacy of using non-contact infrared thermometry to detect foodborne pathogens on food surface. *Food Control*, 110, 106965.
- Nurilhida, N., Demmalewa, J. Q., & Ananda, S. H. (2024). Hubungan Penyajian Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Kabupaten Wakatobi. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 1(1), 28-38.

- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2020). Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. In *Handbook Ilmu dan Teknologi Pangan* (pp. 125-148). Bogor: IPB Press.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018 tentang Kewajiban Rumah Sakit dan Kewajiban Pasien. *Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 416*. Jakarta.
- Pourghassem, H., & Massah, J. (2020). Development of an infrared thermometry system for measuring canopy temperature. *Information Processing in Agriculture*, 7(2), 279–288.
- Rachmawati, A. D., & Afifah, C. A. N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit. *Gorontalo Journal of Nutrition and Dietetic*, 1(2), 37-49.
- Rahmawati, D., & Gustina, E. (2020). Pengaruh Waktu Pemasakan Sayuran terhadap Kadar Vitamin C dan Kualitas Organoleptik pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(2), 156-165.
- Rakic, A., Tanaskovic, D., & Lukic, M. (2021). Infrared thermometers – Design, application and metrological performances. *Measurement*, 170, 108703.
- Septianisa, I. N. (2022). Pemantauan Waktu Tunggu (*Holding time*) Menu Makanan Non Diet pada Pasien Kelas III di Rumah Sakit X. Skripsi. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Diakses dari <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/10328/>
- WHO (World Health Organization). (2020). *Five Keys to Safer Food Manual*. Geneva: WHO Press.
- Widarini, N. K. (2021). Hubungan Ketepatan Waktu Distribusi Makanan dengan Sisa Makanan Pasien di RSUD Kabupaten Klungkung. Skripsi. Denpasar: Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Zhaao, Y., Zhanga, B., & Chen, G. (2022). Recent advances in infrared thermography-based non-destructive testing for food quality and safety assessment. *Trends in Food Science & Technology*, 120, 271–286.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*. BPOM RI.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama.

- Apriani, R., Cahyani, N. M., & Dewi, R. K. (2019). Isolasi dan identifikasi bakteri penyebab foodborne disease. *Prosiding Semnas FIK UMS*.
- Riftanti, J. A., et al. (2022). Keracunan makanan oleh mikroba. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Universitas Sam Ratulangi.
- RS Wava Husada. (n.d.). *Sejarah RS Wava Husada*. Diakses pada 12 April 2026, dari <https://wavahusada.com/sejarah-rs-wava-husada/>
- Instalasi Gizi RS Wava Husada. (2022). *Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi RS Wava Husada* (PER/2022/08/0099). Kepanjen: RS Wava Husada
- Ramesh, M. N. (2000). Effect of cooking and drying on the thermal conductivity of rice. *International Journal of Food Properties*, 3(1), 77–92.