

DAFTAR PUSTAKA

- Citra K. , Hikari (2018). Alumnus Akademi Pariwisata NHI. Penyimpanan
Persediaan Bahan Makanan. SUPPLY CHAIN INDONESIA.
<https://supplychainindonesia.com/>
- Dr. dr. Slamet Riyadi Yuwono, DTM&H, MARS.
Pelayanan Gizi Rumah Sakit (2013).
<https://rspmanguharjo.jatimprov.go.id/wp-content/uploads/2020/09/Pedoman-Pelayanan-Gizi-RS-PGRS-2013.pdf>
- Endar, Sugugiarto dan Sri Sulartiningrum (1996), Pengantar Industri Akomodasi
dan Restoran, Jakarta
- Hutahaean, Yohana (2016). Tata Cara Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Di
Hotel New Saphir Yogyakarta Kertas Karya. Bidang Keahlian
Perhotelan Program Studi D-Iii Pariwisata Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Sumatera Utara Medan
- Indra, Rizki (2020). Jenis penggolongan yang harus diketahui
www.lemonilo.com
- Minantyo, H. (2011). Dasar -dasar pengolahan makanan (food product
fundamental). (1nd ed., pp. XI-197). Yogyakarta : Graha ilmu.
Retrieved from <http://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/71>

Nimas Mita Etika M dan dr. Andreas Wilson Setiawan (2020)

<https://helo sehat.com/>

<http://lagizi.com/cara-menyimpan-sayur-dan-buah-dengan-benar/>

Nurainy, Fibra (2018), BUKU AJAR PENGETAHUAN NABATI 1: SAYUR – SAYURAN, BUAH – BUAHAN, KACANG – KACANGAN, SEREALIA DAN UMBI – UMBIAN. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

Sanjaya Budi, Arsa (2020). Tugas Akhir Penyimpanan Buah Dan Sayuran Di
Main Kitchen Oakwood Hotel & Residence Surabaya

Setiawan, Samhis (2021). Penggolongan Bahan Pangan Dalam Biologi.

<https://www.gurupendidikan.co.id/>

Sihite, Richard (2000). *Food Product* (Dasar – dasar Tata Boga). Surabaya:
Penerbit SIC.