

DAFTAR PUSTAKA

- Angga, P. D., Efendi Y., & Yusra. (2020). *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Nugget Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) yang diperkaya Tepung Terigu Ditinjau Secara Mikrobiologi dan Proksimat*. Universitas Bung Hatta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008a). *SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008b). *SNI 3932:2008 Mutu karkas dan daging sapi*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 3924:2009 5 Mutu karkas dan daging ayam*.
- Bakri, B., Ani Intiyati, & Widartika. (2018). *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Bartono, P.H dan Ruffino E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : C.V Andi Offset.
- Fauzia, A., Friska C.A., & Nurrekta Y. (2018). Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dalam Penyelenggaraan Makanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rsud Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 2(1), 72.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Ssistem FIFO Pada Bahan Hewani yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Harlia, E., Roostita L.B., Yuli A., & Listanti M. (2020). Keamanan Pangan Sosis Sapi Yang Dijual Di Pasar Tradisional Ditinjau Dari Cemaran Bakteri. *Academia*, 85(6), 807–816.
- Indriantari. (2018). *Daging Halal, Aman, Utuh, Sehat*. Bandung : Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat.
- Izza, N. F. (2021). *Gambaran penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi*

Gizi RSUD Wonosari. Politeknik Kesehatan Yogyakarta.

Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).

Kemenkes RI. (2013a). *Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementerian Kesehatan RI.

Kemenkes RI. (2013b). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.

Kemenkes RI. (2014a). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang*.

Kemenkes RI. (2014b). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 56 Tahun 2014 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit*

Ketut Sumandiarsa, I., Arpan N. S., R Okta Priadi. (2017). Mutu dan Perhitungan Biaya Pembekuan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) menggunakan Contact plate freezer Skala Laboratorium Quality and freezing cost calculation of Tilapia fillet (*Oreochromis niloticus*) by using contact plate freezer in laboratory. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 2(1), 79–86.

Kramer, A., & Twigg, B. A. (1983). *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.

Liviawaty, E., & Eddy Afrianto. (2010). *Penanganan Ikan Segar*. Bandung : Widya Padjajaran.

Oktafiani, I., & Heni H. (2015). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Higiene Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Tenaga Pemasak Makanan Dan Mutu Biologi Pada Lauk Hewani di RSUD Kota Semarang*. 1 (65), 19–25.

Rachmawan, O. (2001). *Penanganan Daging*. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem Standar Pengelolaan SMK Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta.

Rahmy, H. A. (2011). *Manajemen Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan DI Rumah sakit Haji Jakarta Tahun 2011*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta : EGC.
- Sari, R. A., Yuniarta, & Harsojo. (2017). Pengaruh iradiasi gamma dan penyimpanan suhu beku sebagai upaya peningkatan keamanan pangan pada ikan pati (*Pangasiushypopthalmus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4), 1–8.
- Siadari, S. F. (2020). Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X. Politeknik Kesehatan Riau.
- Utami, U. R., Jamhari, & Rusman. (2006). Pengaruh Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Daging Beku sapi Peranakan Ongole Jantan Dewasa. *Buletin Peternakan*, 30(3), 143–153.
- Wayansari, Lastmi, Irfanny Z. A., & Zul Amri. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Widyastuti, N., Choirun Nissa, & Binar P. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta : K-Medika