

## DAFTAR PUSTAKA

- Anisakoh, A. (2020). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman*.
- Ariyani, F., Murtini, J. T., Indriati, N., Dwiyitno, & Yenni, Y. (2007). Penggunaan Glyoxyl untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar. *Jurnal Perikanan (Journal of Fisheries Sciences)*, IX(1), 125–133.
- Arizky Epriyanto, M. (2020). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret 201*, 2(1), 41–49.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. In *Nasmedia* (Vol. 1).
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 2729:2013 Ikan Segar. *Sni 2729:2013*, 1–15.
- Bakrie, B. A. I. W. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Bartono dan Ruffino E.M. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta :
- Dewi, Y. A., Isamu, K. T., & Suwarjoyowirayatno, S. (2021). Pengaruh Penggunaan Kemasan Vakum dan Non Vakum pada Penyimpanan Ikan Tembang (*Sardinella Fimbriata*) Asap yang Diproduksi di Desa Lalimbue, Kecamatan Kapoiala, Kabupaten Konawe. *Jurnal Fish Protech*, 4(2), 130. <https://doi.org/10.33772/jfp.v4i2.21753>
- Fadel Muhammad Sudarmanto, & Imam Setiawan. (2022). Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Segar Di Pasar Bauntung, Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 85–98. <https://doi.org/10.33830/fsj.v2i1.2555.2022>
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem 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. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Hadja, R. (2006). Kajian efek waktu blansir dan lama penyimpanan pada suhu rendah terhadap mutu daging sapi yang dikemas vakum. In *Jurnal zootek* (Vol. 22, pp. 21–28).
- Hijriani, L. (2020). *Modul Prakarya dan Kewirausahaan*. Direktorat SMA, Direktorat Jenderal PAUD, DIKDAS dan DIKMEN.
- Izza, N. F. (2021). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Wonosari. *Karya Tulis Ilmiah*, 19. [www.smapda-karangmojo.sch.id](http://www.smapda-karangmojo.sch.id)
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman PGRS. In *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics* (pp. 1–1). <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>

- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 78 Tahun 2013*. 27037.
- Mahsun, I. Ma. M. (2014). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food and Beverage Production di Hotel Jayakarta Lombok. *Media Bina Ilmiah*, 8.
- Nency Falahatul Izza, D. (2021). *Laporan PKL Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) di Instalasi Gizi RSUD Wonosari*.
- Nurdin, A. F. (2022). *Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rsud Bagas Waras Klaten*. 1–7.
- Nurmeilita Taher. (2010). Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Mujair. *Jurnal Perikanan Dan Kela*, VI(1), 8–12.
- Potter, M. (1993). *Principle of Maet Science 2th*. Iowa. Publishing Co.
- Purnama, B. I. dan Y. (2007). *Cemaran Mikroba Terhadap Telur dan Daging ayam. Dinas Peternakan. Provinsi Sumatra Barat*.
- Purwanto, A., Ali, A., & Herawati, D. N. (2015). Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi dan Jamur Merang. *Sagu*, 14(2), 1–8.
- Ramadhani, M. N. A. (2019). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSUD Panembahan Senopati. *Society*, 2(1), 1–19. [http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-84865607390&partnerID=tZOtx3y1%0Ahttp://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=2LIMMD9FVXkC&oi=fnd&pg=PR5&dq=Principles+of+Digital+Image+Processing+fundamental+techniques&ots=HjrHeuS\\_](http://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-84865607390&partnerID=tZOtx3y1%0Ahttp://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=2LIMMD9FVXkC&oi=fnd&pg=PR5&dq=Principles+of+Digital+Image+Processing+fundamental+techniques&ots=HjrHeuS_)
- Siyam, N., & Cahyati, W. H. (2018). Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren dalam Pencegahan Food Borne Diseases dengan Metode Peer Education. *Visikes Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 17(2), 136–147. [publikasi.dinus.ac.id](http://publikasi.dinus.ac.id)
- Sulistijowati, R., & Mile, L. (2021). *Mutu Organoleptik Otak-otak Ikan Gabus dengan Waktu Pengukusan Berbeda*. 10(1), 48–57.
- Tamimi, M. (2019). Deteksi Kerusakan Daging Ayam Berdasarkan Masa Simpan. *Skripsi, Universitas Airlangga*, 7(3), 213–221.
- Tridarmawan, H. (2018). Jenis dan Lama Penyimpanan DIngin terhadap Karakteristik Surimi dari Ikan Patin (P.hyophthalmus ). *Edible*, 7(1), 33–39.
- Widarta, I. wayan R. (2018). Teknologi Telur. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76.
- Widyawati, P., Wahyu, O., & Soesanti, I. (2017). Identifikasi Tingkat Kesegaran Daging Ayam Broiler Berdasar Ciri Tekstur Dan Warna Daging. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 1(2), 1–9.
- Yuristiawan, D., & Santoso, H. A. (2015). Identifikasi Kualitas Daging Sapi Berbasis Android Dengan Ekstraksi Fitur Warna Dan Klasifikasi Knn. *Skripsi, Fakultas Ilmu Komputer*, 1–8. <http://eprints.dinus.ac.id/17000/>