

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto (2008) *Pengawasan Mutu Bahan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Arya, AS. (2019). Identifikasi Bakteri Salmonella sp pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Giling yang dijual di Pasar Tradisional PD Pasar Palembang Jaya dan Sumbangsihnya pada Materi Eubakteria SMA/MA Kelas X. Diploma Thesis. UIN Raden Fatah Palembang
- Badan Standardisasi Nasional (1998) 'Sni 01-4852-1998', *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*.
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. Jakarta
- BSN (1998) 'SNI 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya', *Sni 01-4852-1998*, p. 1.
- Dewi (2015) *Evaluasi Bahaya Mikrobiologi pada Ayam Goreng Laos Melalui Prinsip Prinsip HACCP di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Handayani (2012) *Kajian Sistem Keamanan Pangan untuk Industri Jasa Boga, Studi Kasus pada PT ELN Jakarta*. Institut Pertanian Bogor.
- Handayani, T. (2012) 'Kajian Sistem Keamanan Pangan Untuk Industri Jasa Boga, Studi Kasus Pada Pt Eln Jakarta', pp. 3–18. Available at: <https://adoc.pub/queue/kajian-sistem-keamanan-pangan-untuk-industri-jasa-boga-studi-.html>.
- Kemenkes (2013) *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kumar, S. 2012, Textbook of Microbiology, Jaypee Brothers Medical Publisher (P) Ltd, New Delhi.
- Kuntoro (2012) 'Hubungan penerapan SSOP terhadap mutu daging ditinjau dari tingkat cemaran bakteri. Jurnal Ilmiah Ilmu- Ilmu Peternakan', 15 (2), pp. 70–80.
- Melinda (2019) *Karakterisasi dan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Fungsi Endofit Daun Afrika (Vernonia amygdalina) Terhadap Stapylococcus aureus dan Pseudomonas aeruginosa*. Widya Mandala Surabaya.
- Pusat Studi Pangan dan Gizi. 2020. Kasus Kontaminasi Listeria monocytogenes pada Jamur Enoki. Universitas Gadjah Mada. Diakses pada 28 Mei 2023. [Kasus Kontaminasi Listeria monocytogenes pada Jamur Enoki – cfns.ugm.ac.id/id/](https://cfns.ugm.ac.id/id/)
- Puspitasari (2015) *Tinjauan HACCP makanan rendang pada salah satu rumah makan padang di Kentungan, Depok, Sleman*. Universitas Gajah Mada.
- Renosori, P., Ceha, R., & Utari, R. (2012). Upaya meningkatkan pengendalian kualitas keamanan pangan UKM melalui penerapan hazard analysis critical control point (HACCP). Prosiding SNaPP 2012: Sains, Teknologi, dan Kesehatan. Diakses dari <http://prosiding.lppm.unisba.ac.id/index.php/Sains/article/view/315/pdf>.

- Soedarto (2016) *Infeksi Nosokomial di Rumah Sakit Sagung Seto*. Jakarta.
- Sumantri,A 2010. Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam. Penerbit Prenada Media. Jakarta.
- Wardani, A.K. (2015). Efektivitas pelaksanaan quality control pada bagian produksi di PT. Indohamafish di Pengambengan. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha, 5(1). Diakses dari <http://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/5092>
- Zulpahiyana. (2013). Efektivitas Simulasi Hand hygiene pada Handover Keperawatan dalam Meningkatkan Kepatuhan Hand hygiene Perawat. Program Pacasarjana Manajemen Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta