

### Daftar Pustaka

- Adi, P., Mulyani, R., Manufacturing, G., & Gmp, P. (2023). Kajian Keamanan Pangan Pada Industri Pengolahan Susu Di Jawa Tengah Dengan Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (Gmp). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305>
- Akifah, A., & Noer, E. R. (2021). *Perbedaan Berbagai Jenis Alat Makan Terhadap Keamanan*. 20–27.
- Ali, D. Y., Widjanarko, S. B., Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Mubarok, A. Z. (2022). Penerapan CPPB-IRT dan Perbaikan Produksi Sari Buah di Bumdesa Makmur Abadi. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 343. <https://doi.org/10.30595/jppm.v5i2.5846>
- Aulia Marsela. (2022). Gambaran Cara Pengolahan Makanan Yang Baik Di Instalasi Gizi Rsud Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Poltekkes-Kdi.Ac.Id*, 16(1), 1–12.
- Farhan, F., & Arief, T. M. V. (2021). *Keracunan Masal Nasi Berkat di Karawang Diduga Karena Bakteri Salmonella*. Kompas.com. <https://regional.kompas.com/read/2021/09/18/121802278/keracunan-massal-nasi-berkat-di-karawang-diduga-karena-bakteri-salmonella?page=all#page2>
- Guntur, B., & Putro, G. M. (2017). Analisis Intensitas Cahaya Pada Area Produksi Terhadap Keselamatan Dan Kenyamanan Kerja Sesuai Dengan Standar Pencahayaan. *Opsi*, 10(2), 115. <https://doi.org/10.31315/opsi.v10i2.2106>
- 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>
- Haskito, A. E. P., Sari, C., & Dameanti, F. N. A. E. P. (2019). Gambaran pengetahuan siswa SMAN 8 Malang tentang foodborne disease. *ARSHI Veterinary Letters*, 3(1), 15–16. <https://doi.org/10.29244/avl.3.1.15-16>

- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *E-Journal Scientific of Environmental Health and Diseases (SEHAD)*, 1(1), 32–44.
- Karina, S. M., & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. [https://www.google.co.id/books/edition/EARNING\\_EBOOK\\_on\\_Google\\_Play/86HBDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/EARNING_EBOOK_on_Google_Play/86HBDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1)
- Kartika, D., & Rousdy, D. W. (2017). Studi Analisis Perilaku Mencuci Tangan Terhadap Kepadatan Koloni Bakteri Sebelum dan Setelah Mencuci Tangan Pada Mahasiswa. *Jurnal Protobiont*, 6(2), 1–7.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kemenkes RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) 2013. In *Pedoman PGRS* (hal. 1–165).
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal Kesmas Universitas Sam Ratulangi*, 7(5), 1–7.
- Masrin, Paratmanitya, Y., & Aprilia, V. (2014). Ketahanan pangan rumah tangga berhubungan dengan stunting pada anak usia 6-23 bulan. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 2(3), 103–115.
- Moelyaningrum, A. D. (2012). Hazard Analysis Critical Point (HACCP) Pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia (Studi Di Wilayah Kabupaten Jember). *The Indonesian Journal of Health Science*, 3(1), 41–49.
- Novike, A. (2022). *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Produk Rendang Ikan Tuna Di UMKM Dapur Yonica Kecamatan Lubuk Begalung Kota Padang*.

- Nuryani, R., Ismail, E., & Sari, T. (2017). Tinjauan Keamanan Pangan Makanan Gorengan Berdasarkan Cemaran Kimia yang Dijual di Sepanjang Jalan Kaliurang Sleman Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 113. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i2.260>
- Pradipta, B. D., Ismail, E., & Wijanarka, A. (2013). *Tinjauan Keamanan Pangan Es Batu Berdasarkan Skor Keamanan Pangan, Cemaran Coliform Dan Escherichia Coli Pada Pabrik Es Batu* (hal. 53–56). *Jurnal Nutrisia*.
- Prakoso, T., Supadmi, Wardana, A. S., Untari, I., Mayang Manguri Rahayu, F. A., Nirmagustina, D. E., Anwar, K., Wirandoko, I. H., Puspitasari, D. A., Sulistiani, R. P., & Butarbutar, A. F. (2023). *Ekologi Pangan dan Gizi - Google Books* (D. W. Mulyasari (ed.); I. Pradina Pustaka. [https://www.google.co.id/books/edition/Ekologi\\_Pangan\\_dan\\_Gizi/m8zMEAA-AQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=ekologi+pangan+dan+gizi&pg=PA6&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Ekologi_Pangan_dan_Gizi/m8zMEAA-AQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=ekologi+pangan+dan+gizi&pg=PA6&printsec=frontcover)
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 01(02), 13–20. <https://jocosae.org/index.php/jocosae/article/view/10>
- Rahmawati, U., Subandriani, D. N., & Yuniarti, Y. (2020). Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 6–10. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i1.5226>
- Ramadhan, A. (2020). *Ada 79 Ribu Kasus Keracunan Akibat Telur Ayam Setiap Tahun, Begini Cara Mengatasinya Menurut Dokter*. *Tribun Aceh*. <https://aceh.tribunnews.com/2020/06/17/ada-79-ribu-kasus-keracunan-akibat-telur-ayam-setiap-tahun-begini-cara-mengatasinya-menurut-dokter?page=all>
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Kualitas Mutu Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*,

- 8(2), 148. <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.148-157>
- Rusdyah, R., ritonga, M., Diningsih, A., Ahmad, H., Rangkuti, N. A., & Nasution, N. (2021). Penyuluhan Pemakaian Plastik Sebagai Kemasan Makanan Dan Minuman Yang Aman Digunakan Untuk Kesehatan Di Desa Aek Sabaon Marancar. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 102–107.
- Salsabila, L. H. (2019). Analisis Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Produk Kecap Manis PT. X. *Repository UIN Jakarta*, 1–217.
- Sari, F. N. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248. <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.248-257>
- Sari, S. R. S., Wijanarka, A., & Asih, E. R. (2022). *Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Produk Olahan Daging Bumbu Rawon di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta*. 1–9. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/>
- Sipahutar, Y. H., Wahyu Agustin, I., Anugrah Firman Arif, G., Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, P., Ahli Usaha Perikanan, P., AUP Pasar Minggu, J., Selatan, J., & Kelautan dan Perikanan Kota Bandar Lampung, D. (2023). Karakteristik Mutu, Rendemen dan Sanitasi Pengolahan Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) Rumah Abon Madiun, Kabupaten Madiun. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 5(1), 1–24. <http://journal.poltekkp-bitung.ac.id>
- Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria Cppb-Irt, Wise, Dan Sjh Lppom Mui. *Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 93. <https://doi.org/10.14710/jati.14.2.93-102>
- Sutjiono, R., Rahardjo, J., & Sahputra, I. H. (2022). Rancangan Penerapan Sistem Keamanan Pangan ISO 22000 PT. X. *Jurnal Titra*, 10(1), 167–174.
- Wasilatul Jannah, S., Imanial Bathista, Z., Hikmah, A., & Satya Pratiwi, Y. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di

- Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), 930–942.  
<https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.186>
- WHO. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan* (A. Hartono & P. Widyastuti (ed.)). ECG.
- Widi, S. (2023). *Ada 72 KLB Keracunan Pangan di Indonesia 2022, Ini Sebarannya*. DataIndonesia.id. <https://dataindonesia.id/kesehatan/detail/ada-72-klb-keracunan-pangan-di-indonesia-2022-ini-sebarannya>
- Yosfi Rahmi, T. S. K. (2020). *Ilmu Bahan Makanan* (I). UB Press.  
[https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu\\_Bahan\\_Makanan/7RUQEAAAQB-AJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_Bahan_Makanan/7RUQEAAAQB-AJ?hl=id&gbpv=1)
- Yunita, A., Wulandari, I., & Fridintya, A. (2014). Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Medica Hospitalia : Journal of Clinical Medicine*, 2(2), 110–114.  
<https://doi.org/10.36408/mhjcm.v2i2.102>
- Zamrudi, J., Kusumaningrum, H. D., & Nuraida, L. (2014). Analisis Pemenuhan Persyaratan Food Safety System Certification 22000 di Industri Kemasan Pangan Compliance Analysis of FSSC 22000 Requirements in a Food Packaging Industry. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 124–131.
- Zulaikhah, S. T. (2005). Analisis Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Pencemaran Mikroba Pada Jamu Gendong Di Kota Semarang. *Tesis*, 87.