

DAFTAR PUSTAKA

- Agil. 2010. *Identifikasi Skor Keamanan Pangan*. Diakses tanggal 29 November 2018. Dari <http://agildhiemitra.files.wordpress.com.fromskp.doc>
- Almtsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Arifin M, 2009. *Beberapa pengertian tentang Sanitasi Lingkungan*. Sumber. <http://inspeksisanitasi.blogspot.com/2008/07/sanitasi-linggunganhtml> [akses: 24-10-2018]
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Kedokteran EGC
- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : Leutika, Cebios dan Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.
- Auliya Anisatul. 2016. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. Dalam Jurnal *Hospitality dan Pariwisata*, Vol. 2 No. 2.
- Depkes RI. 2001. *Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- DEPKES RI. 1996. *Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB)*. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman, Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan.
- DEPKES RI. 2004. *Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- DEPKES RI. 2013. *Pedoman Gizi Rumah Sakit*. Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Dewi ES, Latifa EI, Fawwarahly, dan Kautsar, 2016. dalam jurnal *Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas Di RPA Dan Yang Beredar Di Pasaran*. Vol 04
- Direktorat Bina Gizi. 2013. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.

- Djarismawati, dkk. 2004. *Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta*. Media Penelitian Dan Pengembangan. Vol 414 NO 03,31-37.
- Fatmawati, Suci, Ali Rosidi, dan Erma Handasari. 2013. Perilaku Higiene “Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah”. Dalam Jurnal *Pangan dan Gizi*. Volume 04. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hariyadi, Purwiyantoro, dan Ratih Dewayanti. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta : PT Dian Rakyat.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman penyelenggaraan Makanan di Institusi*. Jakarta : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Moehyi, Sjahmin. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhrata.
- Mudjajanto, Eddy S. 1999. *Keamanan Pangan. Pelatihan Teknologi Keamanan Pangan Kudapan*. Bogor : Jurusan GMSK fakultas pertanian IPB dan Ditjen Dikdasmen, Depdikmas.
- Pradata, Yuni dan Ranita Ika Ariestya, 2010. *Seratus Dua Puluh Makanan Ayam Terfavorit*. Jakarta: Trans Media Pustaka.
- Quinn PJ, MarkeyBK, Carter ME, Donelly WJ, Leonard FC. 2002. *Venerinary Microbiology and Microbial Diseases*. 2121 Steve Avenue, Ames, Iowa: Blackwell Publishing. Dalam jurnal Dewi ES, 2016. *Kualitas Microbiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran*.
- Soekarto, Soewanto T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Depatemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Soeparno, 2005. *Ilmu dan teknologi daging*. Cetakan keempat, Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Syah, D., 2005. *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*, 65, Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Widyati, Retno dan Yuliarsih, 2002. *Higiene Dan Sanitasi Umum Dan Perhotelan*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia.

Wijanarka Agus, Waluyo. 2007. "Skor Keamanan (SKP) sebagai Indikator dalam Penelitian Keamanan Pangan". Jilid 9. Dalam *Buletin Gizi Kita*. Yogyakarta: Dinkes Provinsi DIY.

Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Bogor: M-BRIO PRESS.

Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan*. Jilid 2. Bogor: M-BRIO PRESS.