

DAFTAR PUSTAKA

- Almukhlashiyna, S. (2022). *Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Ikan Nila Di RSUD Bagas Waras Klaten*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*, 31.
- Ariyani, D. P. (2020). *Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) Lauk Hewani Opor Ayam di RSUD Panembahan Senopati Bantul*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Asri, W. A., Fatimah, S., Hapsari, I. N., Rifansaputra, Y. P., & A, L. D. (2024). Identifikasi Mikroorganisme di Lingkungan Pada Udara Dalam Laboratorium Biologi. *Intellektika: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 42-47.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- BPOM. (2021). *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Dafiyanti, P., Gumayesty, Y., & Hayana. (2022). Analisis Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Ujung Batu Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2022. *Jurnal Olahraga dan Kesehatan*, 625-634.
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 136-143.
- Hayati, S. (2022). *Analisis Keamanan Pangan Pangan Ditinjau Dari Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Lauk Hewani di Rumah Makan Kecamatan Nanggalo Tahun 2022*. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang.
- Hunafa, N., Narwati, & Winarko. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 401-407.

- Irawan, D. W. (2016). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *e-SEHAD*, 32-44.
- Kailaku, S. I. (2012). Pengaruh Kondisi Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Santan Selama Penyimpanan . *Jurnal Littri*, 31-39.
- Kemenkes. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Khotimah, M. (2015). *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tantama Semarang*.
- Mardesci, H. (2012). Studi Penerapan HACCP Pada Proses Pengolahan Santan Kaleng (Canned Coconut Milk). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 61-76.
- Mastuti, D. N., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. (2025). *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: PT Nuansa Fajar Cemerlang (OPTIMAL).
- Murtiningtyas, I. (2019). *Skor Keamanan Pangan Pada Rendang Daging Sapi di RSUD Panembahan Senopati Bantul*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Oliveira, M., K.Tiwari, B., & Duffy, G. (2020). Emerging technologies for aerial decontamination of food storage environments to eliminate microbial cross-contamination. *Foods*, 1-16.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 223-233.
- Pribadi, I. F. (2024). Pangan, Pengawasan Mutu Pangan : Pencemaran dan Pemalsuan Yang Sering Terjadi Pada Produk. *Karimah Tauhid*, 7147-7156.
- Purbaningrum, H. (2022). *Kajian Skor Keamanan Pangan Pada Gulai Ikan Patin Di RSUD Mitra Paramedika Yogyakarta*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Rani, D. P. (2023). *Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Tempe Menu Lunak di RSUD Muntilan*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Rezky, T., & Gusnadi, D. (2024). Implementasi Hazard Analysis Critical Control Point Pada Olahan Ayam Di Hotel Mercure Makassar HACCP. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 1-6.
- RI, K. (2019). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan*.
- Sari, F. N. (2016). Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Kitchen Hospital. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 248-257.
- Sari, R. D. (2018). *Tinjauan Skor Keamanan Pangan (SKP) Industri Bakpia Di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman Diy*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Sasmita, H., & Christine. (2023). Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 31-38.
- Sholikah, L. K. (2021). *Makanan Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bagus Waras*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- W, P. W., N, O. W., & Soesanti, I. (2015). Identifikasi Tingkat Kesegaran Ayam Broiler Berdasar Ciri Tekstur dan Warna Daging. *Jurnal Studi Islam dan Sosial Al-Mabsut*, 1-9.
- Wijanarka, A., & Waluyo. (2007). Skor Keamanan Pangan Sebagai Indikator Dalam Penilaian Keamanan Pangan. *Buletin Gizi Kita*, 26-30.
- Zulfa, V., & Patricia, A. (2023). Pengetahuan dan Sikap Cuci Tangan Pakai Sabun pada Mahasiswa Institut Teknologi Sumatera. *Jurnal Ilmu Kesehatan (JIK)*, 309-316.