

DAFTAR PUSTAKA

1. Republik Indonesia. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara; 2012.
2. Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara; 2019.
3. PPJI. Menjaga Kualitas dan Keamanan Pangan: Prioritas Utama dalam Bisnis Jasa Boga [Internet]. www.ppji.or.id. 2022. Available from: https://www.ppji.or.id/news_detail/menjaga-kualitas-dan-keamanan-pangan-prioritas-utama-dalam-bisnis-Jasa-Boga
4. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Jakarta: Kemenkes RI; 2013.
5. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. Jakarta: BPOM RI; 2020.
6. VOI.id. Kemenkes catat 4.792 kasus keracunan makanan 10 bulan terakhir [Internet]. 2023 [cited 2025 Nov 9]. Available from: <https://voi.id/berita/322807/kemenkes-catat-4-792-kasus-keracunan-makanan-10-bulan-terakhir>
7. Singapore Food Agency. Food Safety Management System: Introduction to the Food Safety Management System. Singapore: SFA; 2019.
8. Manitoba. Good Manufacturing Practices. Agriculture, Food and Rural Initiatives; 2012.
9. Setyawati NF. Analisis keamanan produk makanan di Nikmat Catering berdasarkan Good Manufacturing Practice. *J Keselamatan Kesehatan Kerja dan Lingkungan*. 2020;6(2):1–7.
10. Surya DAA, Zuraida I, Pamungkas BF, Irawan I, Kusumaningrum I. Penerapan sistem Good Manufacturing Practice (GMP) pada proses pembekuan ikan layur di CV Sinar Harapan Berau. *Jambura Fish Process J*. 2024;6(1):15–24.
11. Hendro M, Mustangin A, Rusiardy I, Sari SV, Lestari FP. Penilaian terhadap penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau. *Agricore J Agribisnis dan Sos Ekon Pertan Unpad*. 2023;8(2):90–8.
12. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kemenkes RI; 2011.
13. Kurnianih T, Fayasari A. Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi di Rumah Sakit Puri 308. *Binawan Student J*. 2020;2(3):150–6.
14. Riana A, Sumarmi S. Hubungan kontaminasi *Coliform* dan skor perilaku higiene sanitasi pada pedagang jalanan di kantin sekolah dan pedagang keliling. *Media Gizi Indones*. 2018;13(1):58–66.
15. Wijaya LF. Analisa penerapan Food Safety Management System pada food handler di Hotel X [Skripsi]. Surabaya: Universitas Kristen Petra; 2018.
16. Sari S. Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia; 2019.

17. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta: Kemenperin RI; 2010.
18. Ardhayanti R, Widyaiswara. Bahan ajar pengenalan Good Manufacturing Practices. Gowa: Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Batangkaluku; 2020.
19. BPOM RI. SK Kepala Badan POM RI Nomor: HK.00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). 2003.
20. Nugroho M, Hermanto YB. Pedoman Sistem Manajemen Keamanan Pangan berdasarkan ISO 22000:2018 pada Unit Pengolahan Ikan. Pasuruan: Yudharta Press; 2023.
21. Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara; 1999.
22. Occupational Safety and Health Administration. OSHA regulations [Internet]. [cited 2025 Nov 1]. Available from: <https://www.osha.gov/laws-regs/regulations/standardnumber/1910/1910.266AppA>
23. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peraturan BPOM Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI; 2018.
24. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2016 tentang Pedoman Manajemen Puskesmas. Jakarta: Kemenkes RI; 2016.