

## DAFTAR PUSTAKA

1. Darise DS, Nurkamiden SS, Dengo MR. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto. *Jurnal Promotif Preventif* [Internet]. 2024 Apr;7(2):295–303. Available from: <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>
2. Permatasari T, Wibowo A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit di Masa Pandemi Covid-19: Literature Review. *Jurnal Medika Utama* [Internet]. 2021 Oct 4;03(01):1417–25. Available from: <http://jurnalmedikahutama.com>
3. Kemenkes RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). IV. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2013.
4. Fatmawati S, Rosidi A, Handarsari E. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 2013;04(08):45–52.
5. Yahya PN, Ronitawati P, Sitoayu L, Sa' pang M, Nuzrina R. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah. *Journal of The Indonesian Nutrition Association*. 2022 Apr 11;45(1):47–58.
6. Pathiassana MT, Izharrido B. Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 2021 Dec;6(2):61–70.
7. Kusuma TP, Mahendra RW, Lasarika R, Renanda A, Hardanny T, Prihanani NI. Microbial Contamination of Escherichia Coli in Different Types of Foods of Animal Origin. *Buletin Veteriner Udayana* [Internet]. 2024 Dec 31;16(6):1766–77. Available from: <https://doi.org/10.24843/bulvet.2024.v16.i06.p21>
8. Hayati S. Analisis Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Olahan Lauk Hewani di Rumah Makan Kecamatan Nanggalo Tahun 2022 [Skripsi]. [Padang]: Poltekkes Kemenkes Padang; 2022.
9. Purbaningrum H. Kajian Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Gulai Ikan Patin di RSUD Mitra Pramedika Yogyakarta [Tugas Akhir]. [Yogyakarta]: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2021.
10. Almukhlashiyna S. Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produk Olahan Ikan Nila di RSUD Bagas Waras Klaten [Tugas Akhir]. [Yogyakarta]: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2022.
11. Lokollo E, Mailoa MN. Teknik Penanganan dan Cemaran Mikroba pada Ikan Layang Segar di Pasar Tradisional Kota Ambon. *J Pengolah Has Perikan Indones*. 2020;23(3):103–11.

12. Afiyah NN, Solihin I, Lubis E. Pengaruh Rantai Distribusi dan Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus Sp.*) dari PPP Blanakan Selama Pendistribusian ke Daerah Konsumen. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 2019 Dec 10;14(2):225.
13. Kemenkes. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 1st ed. Kementerian Kesehatan RI, editor. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2013. 1–153 p.
14. Mastuti DNR, Ristanti IK, Marfuah D. Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. 1st ed. Zumarano I, Ilham M, editors. Vol. 30. Jakarta: PT Nuansa Fajar Cemerlang; 2025. 1–60 p.
15. Wahongan AS, Simbala Y, Gosal VY. Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *Lex Et Societatis*. 2021 Sep;(3):41–66.
16. S. Malhotra. Food safety issues related to street vendors. In: Gupta RK, Dudeja, Minhas S, editors. *Food Safety in the 21st Century* [Internet]. 1st ed. English: Elsevier Inc; 2017 [cited 2025 May 14]. p. 395–402. Available from: <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/food-safety-hazard>
17. Alwi K, Ismail E, Palupi IR. Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Keamanan Pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal* [Internet]. 2019 [cited 2025 May 12];3(2):72–83. Available from: <https://doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>
18. Mudjajanto ES. Keamanan Pangan: Pelatihan dan Pengembangan Teknologi dan Keamanan Makanan Kudapan. Bogor: Jurusan GMSK Fakultas Pertanian IPB dan Ditjen DikdasmenDepdiknas. 1999;
19. Tangke U, Bafagih A, Daeng RA. Proses dan Prosedur Pemilihan Bahan Baku Ikan Tuna dan Penanganannya pada Program PPUK Rumah Ikan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara. *Sinergi: Jurnal Pengabdian* [Internet]. 2020 Jun 28 [cited 2025 May 14];2(2):44–9. Available from: <https://journal.ummat.ac.id/index.php/JSPU/article/view/2045/1690>
20. Abduh SBM, Irvan B, Mulyani S, Pramono YB, Nurwantoro, Kamil RZ. Pengaruh sosialisasi tentang keamanan pangan terhadap skor keamanan pangan pada warung bubur kacang hijau (BURJO) di Tembalang Semarang. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan* [Internet]. 2024 Apr 18;5(2):482–9. Available from: <https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/gikes/article/view/1521>
21. Wijanarka A, Waluyo. Skor Keamanan Pangan (SKP) sebagai Indikator dalam Penilaian Keamanan Pangan. In: *Gizi Kita*, editor. Profesionalisme Tenaga Gizi. 1st ed. Yogyakarta: Seksi Gizi Dinas Kesehatan Propinsi DIY; 2007. p. 1–38.
22. Febriyani, Ronitawati P, Melani V, Sa'pang M, Dewanti LP. Perbedaan pengetahuan, sikap, higiene personal dan cemaran mikroba di pondok

- pesantren kota dan desa. *Darussalam Nutrition Journal* [Internet]. 2022 May 25 [cited 2025 May 14];6(1):8–18. Available from: <https://doi.org/10.21111/dnj.v6i1.5800>
23. RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Lembaga Negara Republik Indonesia, 1096 Jakarta: BN Nomor 372 Tahun 2011; Jun 28, 2011.
  24. Ciptawati E, Budi Rachman I, Oktiyani Rusdi H, Alvionita M. Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar nutrisinya. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)* [Internet]. 2021 Mar 7;4(1):40–6. Available from: <https://journal.uui.ac.id/IJCA/article/view/18514>
  25. Rahadiyanti A. Distribusi Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan [Internet]. *Ahli Gizi ID*. 2020 [cited 2025 May 14]. Available from: <https://ahligizi.id/blog/2020/10/14/distribusi-makanan-dalam-penyelenggaraan-makanan/>
  26. Muhammad F, Muhandini IK, Putro SP, Putranto TT. Struktur Komunitas Ikan di Pantai Pasarbangi, Rembang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 2023 Jan 28;21(1):181–6.
  27. Faizah AM, Juniati D. Implementasi Dimensi Fraktal Box Counting dan K-Means Dalam Klasifikasi Jenis Ikan Laut Berdasarkan Corak Tubuh. *Jurnal Ilmiah Matematika*. 2024;12(1):197–207.
  28. Natsir NA, Latifa S. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Science & Education*. 2018 Jul;7(1):49–55.
  29. Rahajeng M. Ikan Tuna Indonesia. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2012 Jun 6;003:1–19.
  30. Setyowati N, Rahayu W, Khomah I. Pemberdayaan Usaha Olahan Tuna Melalui Pemanfaatan Limbah Ikan. *Jurnal DIANMAS*. 2018 Apr;7(1):69–74.
  31. Faradila G. Ikan Tuna atau Ikan Salmon, Mana yang Lebih Sehat? [Internet]. *Liputan6.com*. 2021 [cited 2025 May 15]. Available from: <https://www.liputan6.com/citizen6/read/4555305/ikan-tuna-atau-ikan-salmon-mana-yang-lebih-sehat?page=5>
  32. Suprianto, Lestari DS, Simung OH. Aplikasi Penentuan Kesegaran Ikan Bandeng Menggunakan Metode Convolution Neural Network. *INSECT : Informatics and Security* [Internet]. 2023 Mar [cited 2025 May 16];08(02):77–86. Available from: <https://doi.org/10.33506/insect.v8i2.2196>
  33. Itano DG. Bahasa Indonesia version of: A Handbook for the Identification of Yellowfin and Bigeye Tunas in Fresh Condition Translation by G. Hawaii: Research Institute of Marine Fisheries, Jakarta Indonesia and CSIRO

- Division of Marine and Atmospheric Research, Hobart, Australia; 2004. 1–28 p.
34. Widyastuti N, Nissa C, Panunggal B. Manajemen Pelayanan Makanan. A NH, editor. Vol. 18 x 25. Yogyakarta: K-Media; 2018. 1–82 p.
  35. RI. Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Kelautan dan Perikanan. Lembaga Negara Republik Indonesia, 27 Jakarta: LN 2021 (37): 215 hlm. TLN 6639: 53 hlm.; Feb 2, 2021.
  36. Sari EN. Assessment of Food Safety Scores on Bakery ABC in Kediri District Article. *Jurnal Promotif Preventif* [Internet]. 2024 Jun;7(3):484–93. Available from: <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>
  37. Zakharia F, Adiputra F, Meko P. Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*. 2023 Dec;4:2153–62.
  38. Noviasuti N, Putrianti RE. Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*. 2021 Aug;4(2):33–43.
  39. Fatimah S, Hekmah N, Fathullah DM, Norhasanah. Cemaran Mikrobiologi pada Makanan, Alat Makan, Air dan Kesehatan Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X di Banjarmasin. *Journal of Nutrition College*. 2022;11(4):322–7.
  40. Nasution AS. Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli pada Jajanan Pasar Tradisional. *Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat* [Internet]. 2020 Feb;3(1). Available from: <http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/PROMOTOR>
  41. Suryansyah Y. Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2018 Apr;10(2):165.
  42. Rahmah, Kamal H. Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan Pada Ruang Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. 2022 Oct;03(02):37–43.
  43. Pebrianti E. Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 2023;4(3):1770–80.
  44. Sundari CDWH, Dhyana Putri IGAS, Sarihati IGAD. Peningkatan Pengetahuan tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan di Desa Ped Nusa Penida. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* [Internet]. 2021 Jan;1(1):57–69. Available from: <https://snpm.unusa.ac.id>
  45. Hasbi N, Candrawati TH, Wijaya NWP. Penyuluhan Kesehatan Tentang Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Pada Penjamah Makanan Di Kantin Lingkungan Universitas Mataram. *Jurnal Pengabdian Magister*

- Pendidikan IPA [Internet]. 2024 May 30;7(2):491–5. Available from: <https://doi.org/10.29303/jpmmpi.v7i2.7940>
46. Salsabilla DN, Anwar T, Chitra F. Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di RSUD dr. Soedarso Pontianak. *Journal of Environmental Health and Sanitation Technology* [Internet]. 2025;04(01):07–10. Available from: <http://jtk.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/JEHAST>
  47. Aprlia DN. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*. 2016;2(2):216–27.
  48. Constable K. A Cut Above. *HACCP International* [Internet]. 2013;Issue 6. Available from: [www.haccp-international.com](http://www.haccp-international.com)
  49. Anita M, Abimetan FO, Kurniajati S. Literature Review : Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi. *Jurnal Administrasi Rumah Sakit Indonesia*. 2023 Oct;2(2):60–6.
  50. Noordianty AS, Indriani, Najma S, Nurlaela RS. Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*. 2024;3(7):7308–17.
  51. Rianta L. Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Brimob. *Indonesian Scholar Journal of Medical and Health Science* [Internet]. 2022 Sep;5(01):161–70. Available from: <http://dohara.or.id/index.php/isjnm>
  52. Yusiana MA, Sandy K, Nova H LN. Literature Review : Logistics Management Analysis in Nutritional Installations. *Jurnal Administrasi Rumah Sakit Indonesia*. 2024 Apr;3:40–8.
  53. Purwanti S, Arundina T.T A, Yanti R.S.A SN. Perilaku Mencuci Tangan Terhadap Angka Koloni Kuman pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura. *Jurnal Vokasi Kesehatan*. 2015 Mar;1(2):64–9.
  54. Rani DP. Kajiann Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Tempe Menu Lunak di RSUD Muntilan [Karya Tulis Ilmiah]. [Yogyakarta]: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2023.
  55. Halim EC, Soedirham O. Perilaku Cuci Tangan di Kalangan Siswa-Siswi SMAK Santa Agnes Surabaya. *The Indonesian Journal Public Health*. 2018 Dec;13(2):208–19.
  56. Farrah, Agustin E. Penerapan S.O.P Hygiene dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* [Internet]. 2018;4(1):1–69. Available from: <http://journal.ubm.ac.id/>
  57. RI. Peraturan Pemerintah RI No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Lembaga Negara Republik Indonesia, 86 Jakarta: LN.2019/NO.249, TLN NO.6442, JDIH.SETKAB.GO.ID : 18 HLM.; Dec 26, 2019.

58. Kemenkes. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan [Internet]. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2 Indonesia: BN.2023/No.55, peraturan.go.id: 26 hlm.; Jan 12, 2023. Available from: [www.peraturan.go.id](http://www.peraturan.go.id)
59. Fitriana V, Narayani I, Nur HA, Pujiati E, Yuliana AR, Cahyanti L, et al. Edukasi 6 Langkah Cuci Tangan untuk Pencegahan Infeksi. *Jurnal Abdimas Bhakti Indonesia*. 2023 Dec;4(2):32–41.