

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Y.R.D. dan Wulandari, W. 2024, 'Gambaran hygiene sanitasi pengelolaan makanan pada instalasi gizi di RSUD DR. R. Soetijono Blora', *Jurnal Review pendidikan dan Pengajaran*, vol. 7, no. 4, hal. 15353–15362.
- Adrian, G.A. 2025, 'Kasus keracunan MBG bukan sekadar angka'. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Agustin, M 2020, 'Penerapan good manufacturing practices (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (studi kasus pada IKM Jakarta Pusat)', *Jurnal KaLIBRASI: Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, vol. 3, no. 1, hal. 37–46.
- Amalia, S.I 2019, *Laporan pelaksanaan magang di PT. Aerofood ACS Surabaya penerapan good manufacturing practices (GMP) pada menu chicken schnitzell untuk maskapai Singapore Airlines di hot dishing*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Amran, R. 2023, 'Implementasi food safety di lingkungan rumah sakit: tinjauan literatur', *Scientific Journal*, vol. 2, no. 6, hal. 238–246.
- Anissa, L 2024, *Penerapan good manufacturing practices (GMP) pada olahan telur balado di catering asrama mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Diploma thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ardiansyah, R.T. et al 2024, *Manajemen sanitasi rumah sakit*, Purbalingga: CV Eureka Media Aksara.
- Anshari, A. et al 2022, 'Penerapan good manufacturing practices (GMP) pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe di UMKM Haiyuu Indonesia', *SITEKIN: Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, vol. 20, no. 1, hal. 138–146.
- Azizah, H 2024, *Analisis penerapan good manufacturing practices (GMP) di beberapa usaha keripik balado di Kota Padang Tahun 2024*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Padang.
- BPOM 2003a, *Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk Industri rumah tangga (CPPB-IRT)*, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- BPOM 2003b, *Pedoman pemeriksaan sarana produksi perusahaan pangan industri rumah tangga (IRT)*. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

- Choironi, F 2018, *Analisis good manufacturing practice dan good hygiene practice dengan hazard analysis and critical control point (HACCP)*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Doktriana, R.A.G., Yaser, M. dan Wahyudi, J. 2024, 'Analisis hygiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit', *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, vol. 2, no. 2, hal. 11–21.
- Fadhila, R., Maksum, M. dan Supartono, W 2024, 'Evaluasi implementasi cara produksi pangan yang baik (CPPB) untuk industri rumah tangga produksi bolen', *Jurnal Agroindustri*, vol. 10, no. 2, hal. 239–249.
- Gusriyani, N., Candra, L., and Arnawilis 2021, 'Penyelenggaraan makanan pasien di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu dan Anak Eria Bunda Pekanbaru tahun 2020', *Media Kesmas*, hal. 322–324.
- Hartati, Y. dan Meiliana, A 2022, 'Gambaran spesifikasi bahan makanan segar dan citarasa makanan lunak yang dihasilkan', *Jurnal Pustaka Padi*, vol. 1, no. 1, hal. 11–16.
- Inayah et al. 2024, 'Perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di RSUD K.H. Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar', *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, vol. 24, no. 2, hal. 340–347.
- Kusumaningtyas, R., Novalina, D. dan Irfani, F.N 2024, 'Analysis keberadaan bakteri patogen pada rectal swab penjamah makanan di balai laboratorium kesehatan dan kalibrasi yogyakarta', *Journal of medical laboratory science technology*, vol. 7, no. 2, hal. 76–84.
- Maulina, A.Z 2024, 'Penyelenggaraan makanan di unit gizi Rumah Sakit X Kabupaten Jember', *Pustaka Kesehatan*, vol. 12, no. 1, hal. 76–84.
- Njatrijani, R 2021, 'Pengawasan keamanan pangan', *Law, Development & Justice Review*, vol. 4, hal. 12–28.
- Pathiassana, M.T. dan Izharrido, B 2021, 'Makan ABC di Kabupaten Sumbawa assessment of food safety scores on MSME ABC Restaurants in Sumbawa District', vol. 6, no. 2, hal. 61–70.
- Pebrianti, E. 2023, 'Personal hygiene sanitasi penjamah makanan dalam pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit : literarute review', *Jurnal Kesehatan Tambusai*, vol. 4, no. 3, hal. 1770–1780.

- Pribadi, M..F.I. et al 2024,\_'Pengawasan mutu pangan : pencemaran dan pemalsuan yang sering terjadi pada produk pangan', *Karimah Tauhid*, vol. 3, no. 6, hal. 7147–7150.
- Puspasari, K. 2024,\_'Analisis higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di instalasi gizi rumah sakit', *Jurnal Ilmiah Kesehatan Institut Medika Drg. Suherman*, vol. 6, no. 2, hal. 7–12.
- Puspitarini, D.A. dan Wulandari, R.A. 2021,\_'Gambaran higiene sanitasi dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada pengelolaan makanan terpusat di Pesantren X, Depok, Tahun 2019', *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, vol. 2, no. 1, hal. 329–339
- Putri, A.R.S. 2022, *Hubungan karakteristik, perilaku, da kesadaran halal penjamah makanan dengan keamanan pangan pada pedagang kaki lima (PKL) di Kota Probolinggo*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Ramadhani, W.M.,Rukmi, I. dan Jannah, S.N 2020,\_'Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang', *Jurnal Biologi Tropika*, vol. 3, no. 1, hal. 8–16.
- Rangkuti, I.M. dan Chahaya, I 2025,\_'Analisis penerapan good manufacturing practices ( GMP ) pada industri ikan sale di kecamatan Panyabungan Kota Tahun 2025,' *Journal of Innovative and Creativity*, vol. 5, no. 3, hal. 26572 –26591.
- Republik Indonesia 2012, *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.
- Rosadah, M.A. et al. 2022,\_'Evaluasi hygiene sanitasi industri pangan rumah tangga (IPRT) di wilayah kerja Puskesmas Kuala Lempuing', *Journal of Nursing and Public Health*, vol. 10, no. 2, hal. 117–126.
- Rusdianto, A.S., Wiyono, A.E. dan Tauvika, N. 2021,\_'Penentuan tingkat kesegaran daging ayam menggunakan label pintar berbasis ekstrak antosianin ubi jalar ungu," *Jurnal Agroindustri*, vol. 11, no. 1, hal. 11–22.
- Safira, M 2020, *Analisis permasalahan kesehatan terkait penularan peyakit melalui makanan (foodborne disease)*. Tersedia di [https://www.academia.edu/43058187/Penularan\\_Peyakit\\_Melalui\\_Makanan\\_foodborne\\_disease](https://www.academia.edu/43058187/Penularan_Peyakit_Melalui_Makanan_foodborne_disease) [diakses 18 Oktober 2025].
- Sari, F.N 2016,\_'Penerapan good manufacturing practices (GMP) di dapur rumah sakit', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, vol. 8, no. 2, hal. 249–257.

- Sari, S.R.S 2022, *Tinjauan penerapan good manufacturing practices (GMP) pada produk olahan daging bumbu rawon di Instalasi Gizi RSUD Queen Latifa Yogyakarta*. Diploma thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Septianisa, I.N 2022, *Pemantauan waktu tunggu (holding time) menu makanan non diet pada pasien kelas III di rumah sakit X*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Diploma thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Silvia, D., Yusuf, M.R. dan Zulkarnain, Z 2022, 'Analisis kadar pH dan organoleptik daging ayam dengan metode vakum dan non-vakum', *METANA*, vol. 18, no. 1, hal. 1–6.
- Sulastri, V. et al. 2023, 'Pemenuhan aspek cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) pada UMKM Taganang Kota Balikpapan', *Jurnal Abdi Insani*, vol. 10, no. 3, hal. 1939–1949.
- Susilaningrum, D.F. et al. 2022, "Hubungan praktek higiene pedagang ayam terhadap keberadaan bakteri eschericia coli," *Journal of Tropical Animal Research (JTAR) J. Trop. Anim. Res*, vol. 3, no. 1, hal. 10–20.
- Utami, Di.S. dan Wirahapsari, D. 2023, "Usaha kuliner olahan daging ayam tasuu katsu di Kota Semarang", *Jurnal Terapan Ilmu Manajemen dan Bisnis*, vol. 6, no. 2, hal. 122–129.
- Winarti, C 2021, 'Efektivitas jenis sabun cair X, Y, dan Z terhadap angka kuman tangan petugas higiene sanitasi RSUD Morangan Sleman Yogyakarta', *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, vol. 21, no. 2, hal. 51–63.
- Windatari, L. dan Soeyono, R.D. 2023, 'Evaluasi pelaksanaan standar pelayanan minimal gizi di indtalasi gizi RSUD Dr. Harjono Ponorogo', *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, hal. 591–600.