

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, K. dkk. (2019). 'Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan Dan Mutu Keamanan Pangan Di Pondok Pesantren'. *Darussalam Nutrition Journal*. 3(2), 72-83.
- Apriliyani, L. dkk. (2024). 'Pengaruh Lama dan Suhu Penyimpanan Terhadap Indeks Kualitas Telur Ayam Ras Petelur Fase Produksi Pertama'. *Jurnal Sumber Daya Hewani*. 5(1). 16 Januari 2024.
- Apriyanyo, E. (2025). 'Literature Review: Identifikasi Bakteri Salmonella sp. Pada Telur yang Dijual di Pasar Tradisional'. *Klinik: Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*. 5(1), 176-183
- Azla, A. & Caca, P. (2023). 'Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Universitas Sumatera Utara'. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*. 3(1), 15-23.
- BSN. 2023. SNI 3926:2023. *Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta.
- Djaelani, A. M. dkk. (2019). 'Pengaruh Pencucian, Pembungkusan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*)'. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 4(1). 28 Februari 2019. Diakses dari <https://ejournal2.undip.ac.id> .
- Farizi, F. dkk. (2023). 'Hubungan Perilaku Cuci Tangan dan Faktor Risiko Lingkungan Terhadap Kejadian Penyakit Tifoid: Sebuah Studi Literatur' Fakultas Kedokteran, Universitas YARSI. Jakarta.
- Hadinata, S. T. dkk. (2019). 'Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morriserv Hotel Jakarta'. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*. 6(2), 103-109. Diakses dari <https://journal.sgu.ac.id/ijembm> .
- Hayati, S. (2022). 'Analisis Keamanan Pangan Ditinjau Dari Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Olahan Lauk Hewani Di Rumah Makan Kecamatan Nanggalo Tahun 2022'. Skripsi. Diakses dari <https://www.scribd.com/document/368393622/Haccp-Pcn-Fix>
- Jiastuti, T. (2018). 'Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi RSUD DR Harjono Ponorogo'. Universitas Airlangga. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id> .
- Karmayanti, B. N. dkk. (2017). 'Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Hasil Rancangan HACCP Telur Bumbu Kuning di "PT Prima Citra Nutrindo". Surabaya.
- Kemenkes RI No. 78 (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.

Kepmenkes RI No. 342 (2020). *Standar Profesi Nutrisionis*.

Lestasi, T. R. P.(2020) ‘Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak masyarakat sebagai Konsumen’. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 11(1). Diakses dari <https://jurnal.dpr.go.id/index.php/aspirasi/index> .

Maghfira, R. dkk (2022). ‘Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Penetrasi *Salmonella sp.* Yang Diaplikasikan Pada Kerabang Telur Ayam Ras’. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 6(3), 169-176.

Naprianti, Y. (2016). ‘Analisis Proses Perencanaan Menu dan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Bhayangkara TK III. Bengkulu’. Karya Tulis Ilmiah. Diakses dari <https://respository.poltekkesbengkulu.ac.id> .

Peraturan Menteri Kesehatan, No. 1096/menkes/per/vi/2011 Tahun 2011. Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, No. 6 Tahun 2019. Tentang Keamanan Pangan. Diakses dari <https://peraturan.bpk.go.id> .

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, No. 86 Tahun 2019. Tentang Keamanan Pangan. Diakses dari <https://peraturan.bpk.go.id> .

Pradnyani, N. P. W. D, dkk (nd). ‘Keamanan Pangan Kantin Sekolah Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) Di Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo’. Artikel Riset. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*. 11(1). Diakses dari <https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id>

Purbaningrum, H (2021). ‘Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Gulai Ikan Patin di RSU Mitra Paramedika Yogyakarta’.

Rawung, T. W. M, dkk (2022). ‘Keberadaan *Salmonella sp.* Pada Telur Ayam Ras Dari Peternakan Di Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara’. *Jurnal KESMAS*. 11(2).

Risdayanti, dkk. (2023). ‘Deteksi Keberadaan Bakteri Pengkontaminasi Pangan *Salmonella sp.* Pada Telur’. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*. 3(4), 117-121.

Syamsi, A. N, dkk. (2018) ‘Kajian Keamanan Pangan dan Tingkat Prevalensi Cemarkan Bakteri Susu di Sentra Pengembangan Sapi Perah Cilogok’. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 28(3), 224-232.

Syerra, D. (2016). ‘Tinjauan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Higiene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (SKP) Di RSU Bethesda Lempuyangwangi’.

Wicaksana, L. W, dkk (nd). ‘Penerapan HACCP Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering’. Universitas Airlangga, Surabaya. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id> .

- Wijanarka, A. & Waluyo. (2007). 'Skor Keamanan Pangan (SKP) Sebagai Indikator Dalam Penilaian Keamanan Pangan'. *Bulletin: Gizi Kita*. 9(4). 4
- WHO. (2024). 'Analisis Data Kasus Keracunan Obat Dan Makanan Tahun 2024'.
- Wulandari, Z. & Arif, I. I. (2022). 'Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat'. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10(2), 62-68. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/index>