

## DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, Q. N., & Subagyo, A. (2017). DESKRIPTIF HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB KABUPATEN CILACAP TAHUN 2017 Qorina Nurul Azizah \*) ,Agus Subagiyo \*\*). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 37(4), 475–481.
- BPOM RI. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. *PERATURAN KEPALA BPOM RI No 16 Tahun 2016*, 1–55.
- Kemendes RI. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 69(1496), 1–13.
- Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemendes Republik Indonesia*, 55, 1–175.
- Mochammad Musafa'ul Anam, Muhammad Danang Setioko, & Aprillia Rahmadian. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84.  
<https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3, 7308–7317.

- Nurdini, D., & Siregar, B. A. (2024). Evaluasi Laik Hygiene Sanitasi di ToBe Kitchen Jatimakmur Bekasi. *Anakes : Jurnal Ilmiah Analis Kesehatan*, *10*(1),77–89. <https://doi.org/10.37012/anakes.v10i1.2213>
- Parantika, A., Hurdawaty, R., Kusumaningrum, D. A., & Kelapa, P. (2023). *PELATIHAN HYGIENE SANITASI OLAHAN MAKANAN LOKAL DI KEPULAUAN*. *7*, 2746–2753.
- Prayoga, A. dkk. (2023). Peran Lembaga Pemasarakatan Dalam Sistem Peradilan Pidana Pada Proses Pembinaan Sebagai Tujuan Akhir Pemidanaan. *Jurnal ...*, *4*, 1349–1358.  
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk/article/view/12527%0Ah>  
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jpdk/article/download/12527/9568>
- Rahma Adiyaksa Gea Doktriana, Mohamad Yaser, & Jefri Wahyudi. (2024). Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, *2*(2), 11–21. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.232>
- Ratih, D., Ruhana, A., Astuti, N., & Bahar, A. (2022). Alasan pemilihan makanan dan kebiasaan mengkonsumsi makanan sehat pada mahasiswa UNESA Ketintang. *Jurnal Tata Boga*, *11*(1), 22–32.
- Raya Marcela, Karfika Suci Ramadhani, Muhammad Fiqri Alwi, & Usiono Usiono. (2023). Keracunan Makanan. *Jurnal Anestesi*, *2*(1), 41–51. <https://doi.org/10.59680/anestesi.v2i1.729>
- Abst, T. D. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *11*(1), 69–74. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>

- Fatmasari et al. (2021). Jurnal Penamas Adi Buana. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(01), 79–88.
- Hijau, K. P., Utara, K. B., Bengkulu, P., Niken, E., Silitonga, B., & Ambarsari, A. (2024). *Pengaruh Fasilitas Kerja terhadap Kinerja Karyawan Panen Kelapa Sawit di PT . Mitra Puding Mas ( AEP GROUP ) Desa Pasar Sebelat .*, 2(2012), 308–314.
- Ikan, B., Sarana, P. T., Pratama, T., Jalan, A., Makassar, P., Km, P., Dan, K. P., & Selatan, S. (2024). *Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan , Indonesia potensikekayaan laut yang dapat mengembangkan perekonomian yaitu peri- kanan . Potensi.* 2(3).
- Maunah, N. A., & Ulfa, L. (2020). Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 4(2), 112–119. <https://doi.org/10.52643/jukmas.v4i2.918>
- Nainggolan, R., Ramadhan, R. M., Lubis, F. M., Jakarta, P. L. P. I., & Jakarta, P. L. P. I. (2025). *Pengaruh Penerapan K3 ( Kesehatan Keselamatan Kerja ) Dalam Produksi Makanan di Perusahaan Indonesia.* 04(01), 1–7.
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3, 7308–7317.
- Nurasia, N., Hidayat, R., & Al Anshori, F. (2021). Pendampingan Pengolahan Pangan Dan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Bidang Pangan Di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(4), 49–54. <https://doi.org/10.53769/jai.v1i4.145>
- Penerapan, K., Produksi, C., & Baik, Y. (n.d.). *Jurnal\_2020\_Cppb Ssop Warung Tegal.* 32–41.

- Prayitno, S. A., & Salsabila, N. (2023). Pengendalian Proses Produksi Black Tea Melalui Sistem Sanitation Standard Operating Procedures (Ssop) Di Ptpn Xii Wonosari-Malang. *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 3(2), 165. <https://doi.org/10.30587/justicb.v3i2.5258>
- Rahmi, R. (2012). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta | 9. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 3. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668>
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Yudiastuti, S. O., Rizza Wijaya, & Marcello Syahputra. (2022). Efektivitas Reduksi Total Bakteri Pada Edamame (Glycin Max (L) Merrill) Hasil Pengolahan Minimal Dengan Ozon. *Juremi: Jurnal Riset Ekonomi*, 2(3), 321–330. <https://doi.org/10.53625/juremi.v2i3.3311>