

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N. (2023). *Analisis Implementasi Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Pada Katering Reny Jaya Balikpapan*. Repository.Uniba Bpn.Ac.Id. <https://Repository.Uniba Bpn.Ac.Id/Id/Eprint/3404>
- Dewi, V. Y. (2019). *Analisis Pengelolaan Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Kecamatan Bulik Kabupaten Lamandau*. \Eprints.Stiei-Kayutangi-Bjm.Ac.Id. <http://Eprints.Stiei-Kayutangi-Bjm.Ac.Id/764/1/Cover.Pdf>
- Fadiati, D., & Si, M. (2022). *:Pendahuluan, Konsep Dan Perkembangan Jasa Boga, Jenis-Jenis Usaha Jasa Boga, Prinsip Pengelolaan Dan Penerapan Alungdan Mandiri*.
- Fauzzia, W., Kristiutami, Y. P., Handayani, R. D., Setiyariski, R., & ... (2022). *Pelatihan Penerapan Higiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Bagi Kuswini Catering Di Masa Pandemi Covid-19*. *Ejurnal.Ars.Ac.Id*. <http://Ejurnal.Ars.Ac.Id/Index.Php/Jsa/Article/View/661>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health And Sport Journal*. <https://Ejurnal.Ung.Ac.Id/Index.Php/Jhsj/Article/View/13469>
- Hermi, H., Rocmawati, R., & Selviana, S. (2018). Gambaran Prinsip Higiene Sanitasi Dan Fasilitas Sanitasi Pada Jasa Catering Sekolah Dasar Di Kota Pontianak. *Jurnal Kesmas (Kesehatan Masyarakat) Khatulistiwa*, 5(4), 140. <https://doi.org/10.29406/jkkm.v5i4.1759>
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific Of* <https://Mail.Online Journal.Unja.Ac.Id/E Se had/Article/View/10763>
- Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemenkes Republik Indonesia*, 55, 1–175.
- Kharisma, A. D. M. (2019). *In-Flight Catering Service And Food Safety: Implementation Of Hazard Analysis And Critical Control Point System In Pt Aerofood Acs Surabaya*. Cabidigitallibrary.Org. <https://Doi.Org/10.5555/20230514954>
- Marfiana, P. (2021). Gambaran Hygiene Sanitasi Di Kawasan “P.” Afiasi: *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. <http://Afiasi.Unwir.Ac.Id/Index.Php/Afiasi/Article/View/182>
- Nussy, G. B. K. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Kantin Pt. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, Jawa Timur. *Amerta Nutrition*, 5(3), 245. <https://Doi.Org/10.20473/Amnt.V5i3.2021.245-250>

- Setyawati, N. F. (2020). Analisis Keamanan Produk Makanan Di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice. *Identifikasi*. <https://jurnal.d4k3.uniba-bpn.ac.id/index.php/identifikasi/article/view/130>
- Ramdhan, M. (2021). *Metode Penelitian*. Books.Google.Com. https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=Ntw_Eaaaqbj%5c&oi=fnd&pg=pr1%5c&dq=pengertian+penelitian+deskriptif%5c&ots=F3oj9lsr7y%5c&sig=Uiqxxwixrxwjsg3frwc-Wzg81ji
- Muwakhidah, M., Widiyaningsih, E. N., & (2021). Katering Edukatif Sebagai Upaya Pemenuhan Gizi Seimbang Bagi Siswa Mi Muhammadiyah Karanggayam Simo Boyolali. *Jurnal Empati* <http://ejournal.unimugo.ac.id/empati/article/view/631>
- Permenkes RI No 14 Tahun 2021. Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan RI 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.
- Palupi, I. R. (2023). Penyegaran Pengetahuan Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Dan Penerapan Higiene Sanitasi Di Katering. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat*. <https://journal.ugm.ac.id/jp2m/article/view/74430>
- Rahmawati, A., & Astuti, R. J. (2022). Pengelolaan Dan Penataan Usaha Menuju Warung Tradisional Yang Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Program* <https://prosiding.umy.ac.id/semnasppm/index.php/psppm/article/download/938/1017>
- Samsiyah, A. S. A. (2021). *Pengaruh Jam Dinding Peningat Terhadap Praktik Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Perusahaan Katering Di Kabupaten Sleman*. Eprints.Poltekkesjogja.Ac.Id. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/6653/>
- Sakit, D. I. R. (2016). *Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman*.
- Suroto, A. (2019). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*.
- Tiya, I. (2021). *Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Jasaboga Pada Aa Catering Di Kota Padang Tahun 2021*. Scholar.Unand.Ac.Id. <http://scholar.unand.ac.id/84044/>
- Zubir, M., Hasni, D., & Nilda, C. (2022). Implementasi Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Sanitation Standard Operating Procedures (Ssop) Pada Rumah Makan Wong Solo Seutui Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. <https://jim.usk.ac.id/jfp/article/view/19918>

- Adi, P., Mulyani, R., & Khabibah, L. N. (2023). Kajian keamanan pangan pada industri pengolahan susu di Jawa Tengah dengan menggunakan metode Good Manufacturing Practices (GMP). *Jurnal Teknologi Industri* <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/52406>
- Ahmad, N. (2023). *ANALISIS IMPLEMENTASI PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA KATERING RENY JAYA BALIKPAPAN.* repository.uniba-bpn.ac.id. <https://repository.uniba-bpn.ac.id/id/eprint/3404>
- Akhyar, A. A. F. (2023). *Perancangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Rendang Daging Siti Nurbaya Food \& Catering Padang.* scholar.unand.ac.id. <http://scholar.unand.ac.id/456732/>
- Alicia, R. P. V. (2023). *PENERAPAN TUJUH PRINSIP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI BANJAR SARI CATERING BALIKPAPAN.* repository.uniba-bpn.ac.id. <https://repository.uniba-bpn.ac.id/id/eprint/3421>
- Alifya, I. K. (2022). *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Menu Garlic Bread Untuk Maskapai Garuda Indonesia Kelas Ekonomi Di Bakery Pastry Aerofood ACS Surabaya.* sipora.polije.ac.id. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/28188>
- Dewi, V. Y. (2019). *ANALISIS PENGELOLAAN TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI KECAMATAN BULIK KABUPATEN LAMANDAU.* eprints.stiei.kayutangi.bjm.ac.id. <http://eprints.stiei.kayutangi.bjm.ac.id/764/1/COVER.pdf>
- FADIATI, D., & SI, M. (2022). ... : *PENDAHULUAN, KONSEP DAN PERKEMBANGAN JASA BOGA, JENIS-JENIS USAHA JASA BOGA, PRINSIP PENGELOLAAN DAN PENERAPAN* alungadan.mandiri.
- Faridah, F., Sari, R., Dewi, R., Fitri, G., Ruhana, R., & ... (2023). Pelatihan Penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Tenant Inkubator Bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Jurnal* <https://e-jurnal.pnl.ac.id/vokasi/article/view/4072>
- 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).
- Jumini, S., Nisa, T. N., Mawadah, A., & ... (2021). Pendampingan budidaya potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan di era pandemi covid-19. *Jurnal Penelitian Dan* <https://ojs.unsiq.ac.id/index.php/ppkm/article/view/1903>
- Kristiani, N., & Siswanto, D. J. (2022). *PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN PANGAN DI DESA KEMBANGLIMUS KECAMATAN BOROBUDUR KABUPATEN*

MAGELANG. *Jurnal Mahatvavirya*. <https://ojs.akmil.ac.id/index.php/mahatvavirya/article/view/10>

- Lenette, N., Punduh, M. I., & Sanggelorang, Y. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di PT. Aeroprima Food Service Manado. *KESMAS*. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/36847>
- Manalu, L., Ketaren, O., Sitorus, M. E. J., & ... (2022). Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Rutan Kelas Ii B Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021. *Journal Of Healthcare* <http://jurnal.uui.ac.id/index.php/JHTM/article/view/1773>
- Martini, A. S. (2023). *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Menu Pizza Bread Untuk Maskapai Garuda Indonesia Kelas Ekonomi Di Bakery Pastry*. sipora.polije.ac.id. <https://sipora.polije.ac.id/29031>
- Puspitarini, D. A., & Wulandari, R. A. (2021). GAMBARAN HIGIENE SANITASI DAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) PADA PEGELOLAAN MAKANAN TERPUSAT DI PESANTREN X *Jurnal Nasional Kesehatan* <https://scholarhub.ui.ac.id/jurnalkeslingglobal/vol2/iss1/5/>
- Putri, O. S. D., Novita, A., Darniati, F. J., Sari, W. E., & ... (2022). Deteksi Salmonella sp. Pada Jajanan Siomay yang Dijual Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah* <https://jim.usk.ac.id/FKH/article/view/21484>
- Sa'adah, M. A. (2023). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Menu Inflight Daging Maranggi Di Aerofood Acs Surabaya*. sipora.polije.ac.id. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/36608>
- Shofiyah Ajeng Sekar Arum, Abdul Hakim Zakkiy Fasya, & Mas Adhi Hardian Utama. (2024). Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia (JKMI)*, 1(4), 1–6. <https://doi.org/10.62017/jkmi.v1i3.1313>
- Yaddi, Y., Libriani, R., Fitrianiingsih, F., & ... (2023). Evaluasi Penerapan Good Hygiene Practices (Ghyp) Pada Tempat Pemotongan Ayam Di Pasar Tradisional Kota Kendari. ... *Teknologi Pangan*. https://www.researchgate.net/profile/Yamin-Yaddi/publication/371155815_EVALUASI_PENERAPAN_GOOD_HYGIENE_PRACTICES_Ghyp_PADA_TEMPAT_PEMOTONGAN_AYAM_DI_PASAR_TRADISIONAL_KOTA_KENDARI_Evaluation_Of_Good_Hygiene_Practices_Ghyp_Implementation_At_Poultry_Slaughterhouses_In_Trad/links/6475f6e96fb1d162b1c9250/EVALUASI_PENERAPAN_GOOD_HYGIENE_PRACTICES_Ghyp-PADA-TEMPAT-PEMOTONGAN-AYAM_DI_PASAR_TRADISIONAL-KOTA_KENDARI_Evaluation_Of_Good_Hygiene_Practices_Ghyp_Implementation-At-Poultry-Slaughterhouses-In-Trad.pdf