

## DAFTAR PUSTAKA

- Alyza, A., 2017. *Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan Ala Gandu Magetan Tahun 2017*. Magetan.
- BPOM. (2004). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK.00.05.5.1.4547 *Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Jakarta: BPOM RI. Hal. 36.
- Damanik, I. R., (2012). *Analisis Penerapan Prinsip-prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012*. Skripsi
- Depkes RI, 2002. *Program Gizi Makro*. Jakarta.
- Depkes RI, 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Depkes, 2016. *Rencana Pembangunan Jangka Panjang Bidang Kesehatan 2005-2025*. Jakarta.
- Djoko Windu P. Irawan. 2016. *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan(Forikes).
- Fatmawati, S., Rosidi, A., Handasari, E., (2013). *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2 (2), 30-38.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 *tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Mulyaningsih, 2006. *Penerapan Higiene Pengolahan Makanan di RS.AL dr.Ramelan Surabaya*.
- Nurul Amaliyah. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 *tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/Menkes/SK/X/2004 *tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*.

Priyanto, 2008, Farmakoterapi Dasar untuk Mahasiswa Keperawatan dan Farmasi,  
Leskonfi, Jakarta.

UU Nomor 18 Tahun 2012 *tentang Pangan*.