

## DAFTAR PUSTAKA

- Alif Pratama, R. D. (2020). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Di Cv. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. In *Digital Repository Universitas Jember* (Issue September 2019).
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 4(1), 88–100.
- Ekonomi, E., Universitas, B., Makanan, P. K., & Layanan, K. (2018). *Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Lingkungan Fisik Restoran Terhadap Kepuasan Serta Niat Berperilaku*. 5, 1347–1374.
- Guanabara, E., Ltda, K., Guanabara, E., & Ltda, K. (2022). *Hygiene dan sanitasi hotel*.
- Gunawan, I. W. A., Mahendra, M. S., & Diara, I. W. (2018). Kinerja dan Strategi Pengelolaan Limbah Hotel Berbintang di Kawasan Pariwisata Ubud Bali. *Ecotrophic*, 12(1), 9–17.
- Harsana, Minta, Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24.
- Hilary, D. (2021). *Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pt . Menjangan Sakti*. April.
- Jufrizal. (2019). *Gambaran Kondisi Higiene Sanitasi Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Cerenti*.  
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527/419>
- Juliana, Juliana, Themmy Noval, Reno, S. (2019). Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality Dan Perceived Value Sebagai Prediktor Customer Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung. *Jurnal Ilmiah Maksitek*, 4(2), 1–9.
- Kemenkes (2019) ‘Kementerian Kesehatan Republik Indonesia’,
- Kemenkes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. 53(9), 1689–1699.  
<https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kesehatan, K. (2021). *Profil Kesehatan Provinsi Bali 2021*.
- Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., Reviewer, S., & Wahab, Z. (2021). *Higiene Makanan dan Minuman*.
- Masturoh, I., & Anggita T., N. (2018). *Metodelogi Penelitian Kesehatan*.
- Menteri Kesehatan, R. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi*

- Rumah Makan Dan Restoran*. 18(1), 22–27.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No 75 Tahun 2010*. 2008, 1 of 4.
- Nasution, P. S. (2019). Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (Kkp) Kelas I Medan. *Ayan*, 8(5), 55.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan, 2019(86)*, 1–102.
- Pudjirahaju, A. (2017). Pengawasan Mutu Makanan. *Bahan Ajar Gizi, 2017(December)*, 1–6.
- Rudiyanto, H. (2016). The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan, 8(2)*
- Sari, Y. W., Rahadiyanti, M., & Atmaka, D. R. (2021). Evaluasi Suhu dan Kelembapan Ruang Pengolahan Dan Ruang Distribusi Instalasi Gizi Di Rsud Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition, 5(1)*, 68.
- Septiyanti, N. K., Arismayanti, N. K., Ariana, N., Kunci, K., & Mancanegara, W. (2018). *Persepsi wisatawan mancanegara dalam memilih restoran di kelurahan ubud , gianyar , bali*. 2(1), 1–21.
- Singga, R. K. U., Salmun, J. A. R., & Sahdan, M. (2023). *Relationship Between Employee And Implementation At Hotel Non Bintang In The Ende District*. 3, 48–54.
- Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., & Kuala, U. S. (2022). *Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Pada Rumah Makan Wong Solo Seutui Kota Banda Aceh*. 7, 330–340.
- Suparmono, B., Dihansih, E., & Fulazzaky, M. A. (2020). Kajian penerapan cara produksi yang baik dan prosedur operasi sanitasi dalam penyelenggaraan warung tegal. *Jurnal Pangan Halal, 2(1)*, 32–41.
- Suryadi, I., Racmawati, S., Wardani, T. lilia, & Fajarini, R. (2018). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Hotel Graha Timoho Yogyakarta. *Prosiding SNST Ke-9, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim*, 43–47.
- Tengah, J. (2022). *Analisa Pelaksanaan Prinsip Good Manufacturing Practice ( GMP ) di Pabrik Tahu Dele Emas Krajan Mojosongo Surakarta Guna Penyusunan Standar Operasional Prosedur ( SOP )*. 6(3), 4562–4570.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Problems of Endocrine Pathology, 78(4)*, 57–64. <https://doi.org/10.21856/j-pep.2021.4.08>

- Yuasadam, N. Z., Kesehatan, D., Fakultas, L., Masyarakat, K., & Airlangga, U. (2018). *Dharma Wanita Persatuan Universitas Airlangga Sanitation and Personal Hygiene on Canteen Dharma Wanita Persatuan*. 175–180.
- Zakiah, O., Yushila, A. B., & Theresia, M. (2017). *Penerapan SOP, SSOP, GMP dan HACCP (Studi Kasus KUD DAU Malang)* (Issue 166100300111019).