

DAFTAR PUSTAKA

- (PGRS), P. P. G. R. S. (n.d.). *Permenkes*, 2013.
- Ariyani, L. I., Nugraheni, F., Hidayati, R. N., & Gunawan, B. (2023). Kajian Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Pembuatan Bubur Bayi Siap Saji Di Surabaya. *Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan, Institut Kesehatan Dan Bisnis Surabaya.*, 1–7.
- Ayusevalia, Z. U., Rahmi, S., Pertanian, T. H., Pertanian, F., & Umar, U. T. (2024). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Poin (HACCP) Pada Proses Sari Buah Jeruk Minuman.* 26(1), 4583–4596.
- Azla, A., & Pratiwi, C. (2023). *Sumatera Utara Implementation Overview of food Hygiene and sanitation in Nutrition Installation of North Sumatra University Hospital.* 3(1), 15–23.
- Bachmida, A., & Afni, N. (2025). *Manfaat dan Hambatan Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) pada UMKM produk pangan di Indonesia : Kajian Literatur Control Points (HACCP) pada Usaha Mikro , Kecil , dan Menengah (UMKM) di Indonesia , Sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP.* 20.
- Bakri, Intiyati & Widartika, 2018. (2018). Sistem Penyelenggaraan makanan institusi. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*, 4(3), 147–153.
- Blakistone, B., & Chen, Y. (2010). Hazard Analysis and Critical Control Points. *The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology, Third Edition*, 567–573. <https://doi.org/10.1002/9780470541395.ch8>
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2017). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *Innovation of Vocational Technology Education*, 6(2), 509–519. <https://doi.org/10.17509/invotec.v6i2.6085>
- Darise, D. S., Nurkamiden, S. S., & Dengo, M. R. (2024). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila.* 7(2), 295–303.
- Di, H., Gizi, I., Tabanan, B., Kasus, S., & Olahan, P. (n.d.). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Di Instalasi Gizi BRSUD Tabanan (Studi Kasus Pada Olahan Ayam Rica-Rica).* 9(2).

- DwiAchmad, Y. R., & Wulandari, W. (2024). *Gambaran Hygienesanitasi Pengelolaan Makanan Pada Instalasi Gizi Di RSUD Dr. R. Soetijono Blora*. 7, 15353–15362.
- Emiliana. (2021). *Jurnal ilmiah karya kesehatan*. 01(July), 1–7. <https://stikeskskendari.e-journal.id/JIKK/article/view/467>
- Farikhin, A. (2020). Nutrisi. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Vol. 4, Issue March).
- Haoxing, Z., & System, C. (n.d.). *Ebook_IlmudBahanPangan*.
- Haoxing, Z., & System, C. (2016). *Pedoman HACCP*.
- hardinsyah dan supriasa, 2017. (2013). *Poltekkes Tanjungkarang*. 5–18.
- Hartati, Y., Telisa, I., Salasa Nilawati, N., & Sabrina, S. (2023). Gambaran Proses Perencanaan Menu dan Status Gizi Mahasiswa Di Asrama. *Jurnal Pustaka Padi (Pusat Akses Kajian Pangan Dan Gizi)*, 2(3), 77–83. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakapadi.v2i3.664>
- Hasanah Amalia Noer. (2022). *Gambaran Sistem Penerimaan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada Pringsewu Tahun 2022*. https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/3420/?utm_source=chatgpt.com
- Irawan, D. W. P. (2023). *Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Haccp*. 6.
- Jannah, U. L., & Rahma, A. (2025). *Analisis Kesesuaian Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering terhadap Standar Keamanan Pangan di Rumah Sakit X Handling Practices dan Good Storage Practices dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia , suhu penyimpanan bahan makanan segar idealnya berkisar antara 0 – 5 ° C , sedangkan pangan rumah sakit , karena berhubungan langsung dengan kualitas makanan yang disajikan*. 3(November).
- Kasmianti et al, 2023. (2021). *Kebutuhan Gizi pada Pasien dengan Berbagai Gangguan Sistem Tubuh*. 32(3), 167–186.
- Layunda Bella Adhe. (2021). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2021*. <https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/676>
- Maruka, S. S., Siswohutomo, G., & Rahmatu, D. (2020). Identifikasi Cemar Bakteri Escherichia Coli pada Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Segar Di Berbagai Pasar Kota Palu Safriyanto S Maruka 1 , Gatot Siswohutomo dan Rostiati Dg Rahmatu 2. *Mitra Sains*, 5(1), 1–6.
- Meiwinda, E. R., Wijayanti, W., Horisanto, A., & Hasibuan, R. (2025). *Implementasi Matakuliah Pengemasan dan Penyimpanan Pangan : Kemasan Foodgrade*. 4(2),

207–212.

- Mulyati, D. S. (2024). Manfaat Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam Meningkatkan Keamanan dan Mutu Produk Makanan. *Journal Occupational Health Hygiene And Safety*, 2(2), 250–264. <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/johhs/index>
- Nalawati, A. N. (2024). *Studi Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Cokelat Batang (Studi Kasus Di Ptpn Xii Kendenglembu Banyuwangi)*. 1(2), 73–86.
- Nanda, E. (2023). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (Rsud) Kota Tangerang. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 5(2), 86–99. <https://doi.org/10.47522/jmk.v5i2.178>
- Niken Ardana, & Nirwana. (2024). Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Penelitian Sains Dan Kesehatan Avicenna*, 3(2), 148–155. <https://doi.org/10.69677/avicenna.v3i2.85>
- NOVRIANI, R. A. N. (2023). *Analisis Higiene Sanitasi Makanan Dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat Tahun 2023*. https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/4267/?utm_source=chatgpt.com
- nuradinda lestari, Jumakil Jumakil, H. H. (2022). *Penerapan Higiene & Sanitasi Food Safety Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Dewi Sartika Kota Kendari Tahun 2022*. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/gikes/article/view/43100>
- Nurjaya, Aslinda, W., & Kasmawati. (2020). Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan yang Disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di SMP Islam Terpadu Al- Fahmi Kota Palu 2019. *Svasta Harena: Jurnal Ilmiah Gizi*, 1(1), 31–36. <https://doi.org/10.33860/shjig.v1i1.114>
- P.Paka. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
- Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2022. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2022 Tentang Program Desa dan Kelurahan Pangan Aman*.
- Permenkes. (2023). *Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan PP Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*. 55.
- Permenkes, N. 3 tahun 2020. (2020). *Permenkes No 3 Tahun 2020. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit*, 3, 1–80.

- Print, I., Online, I., Islam, S., Kudus, S., Rahardjo, F., Syaodih, E., & Handayani, N. (2024). *Jurnal Kesehatan Rajawali Manajemen Penyelenggaraan Makanan Berbasis Kepuasan Pasien (Studi Kualitatif. XIV*, 16–20.
- Puspita, W. L., Prawiningdyah, Y., & Nisa, F. Z. (2020). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarsono Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17609>
- Rahma Adiyaksa Gea Doktriana, D. (2024). *Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Rahma*. 2(2).
- Ramli, & Muqsith, A. (2022). *Implementasi HACCP Pada Pembekuan Fillet Ikan Anggoli (Pristimopoides Multidens) Bentuk Skin On (Studi Kasus Pada Pt. Sulindo Kota Probolinggo)*. 7(2), 136–155.
- Ratnasari, M., Muhammad, R., & Juliana, C. (2024). *Analisis Higiene Sanitasi Dan Kualitas Bakteriologis Pada Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Sabang*. 7(2), 60–66.
- RSUD M Natsir, S. (2020). Panduan asuhan gizi nutrisi enteral. *PPID Sumbar*, 1–28.
- Sari, L., Nugroho, S. D., & Yuliati, N. (2022). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada Proses Produksi Udang Cooked Peeled Tail On Di PT. X. *Technomedia Journal*, 7(3), 381–398. <https://doi.org/10.33050/tmj.v7i3.1916>
- Siti Sadiyah, & Novidahlia, N. (2023). *Manajemen Penyelenggaraan Makanan untuk Pasien Rawat Inap di Instalasi Gizi Rumah Sakit XY, Bogor*. 2495–2503.
- SNI CAC/RCP 1. (2011). *Rekomendasi Nasional Kode Praktis Prinsip Umum Higiene Pangan (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003, IDT)*. Jakarta: BSN.
- Suhendra, A. (2019). *Determinan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas 3 Penyakit Dalam Rumah Sakit Haji Medan Tahun 2019*.
- Tangian, D., & Silvana. (2019). *Buku Ajar Pengolahan Makanan 1 Program Studi DIII Perhotelan, Politeknik Negeri Manado*. 7.
- Udus, A. I. K. (2022). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus*. 2(2), 29–36.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2021). *Penerapan Haccp Dalam Proses Produksi Menu Daging*. 88–97.
- Yantari, E. a. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 9(2), 1–6.

- Yollanda, H. D. (2023). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Asam–Asam Manyung di Kantin PT. Semen Indonesia (PERSERO) Tbk. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 398–409. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.398-409>
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(167), 86–95.