

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- BPOM. (2019). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Choiriyah, S. (2019). *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi*. 131.
- Hatta, M., Erwindah, & Marahena, A. (2018). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrasehat*, 8(2), 479–488. [journal.stikmakassar.com](http://journal.stikmakassar.com)
- Irawan, D. (2019). Pengolahan Makanan. *Ana Sarofatin : Wordpress*, 1.
- Irawan, D. W. P. (2021). *Jasa Boga*. 6, 150.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Keputusan Menteri Kesehatan. (2003). PERSYARATAN HYGIENE SANITASI JASABOGA MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 52(1), 5–24.
- Lastmi Wayansari, Irfanny Z Anwar, Z. A. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I., Astuti, I. S. W., Muslich, S., Nafi', A., & Haryono, A. (2018). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren, Kabupaten Jember. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 25–34. <https://doi.org/10.33086/mtphj.v2i1.764>
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–102.
- Permenkes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2019 Tentang Standar Teknis Pemenuhan Mutu Pelayanan Dasar Pada Standar Pelayanan Minimal Bidang Kesehatan. *Peraturan Menteri Kesehatan Tentang Pusat Kesehatan Masyarakat*, 2, 1–13.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Sarah, S. (2016). Analisis Higiene Sanitasi Makanan Serta Angka Kuman dan Pengelolaan Limbah Padat di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr.R.M. Djoelham Tahun 2018. *Skripsi Kesehatan Masyarakat*, 1–130.
- Sari, Ratna Kurnia (2022). *Uji Kualitas Makanan Mie Ayam Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Maospati Magetan Tahun 2022*. KTI Poltekkes Kemenkes Surabaya Kampus Magetan
- SNI. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 01-2346
- Yunus, R., Mongan, R., & Rosnani, R. (2017). Cemaran Bakteri Gram Negatif pada Jajanan Siomay di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 11. <https://doi.org/10.31964/mltj.v3i1.111>