

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani Listyawati, “Penanganan Anak Terlantar Melalui Panti Asuaha Milik Perorangan” hal. 23-24
- Anonim. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. Laporan Tahunan Pusat Data Dan Informasi Obat Dan Makanan Tahun 2019. *Journal Of Chemical Information And Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2009. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Departemen, Kesehatan. 2003. Peraturan Menteri Kesehatan No.715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga
- Departemen Sosial Republik Indonesia. 2004. Acuan Pelayanan Sosial Anak Di Panti Sosial Asuhan Anak. Jakarta : Departemen Sosial Republik Indonesia.
- Departemen Sosial Republik Indonesia. 1997. Panduan Pelaksanaan Pembinaan Kesejahteraan Sosial Anak Melalui Panti Sosial Asuhan Anak. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Kesejahteraan Sosial
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan/1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jatim 2020. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2020. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jatim 2021. Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur Tahun 2021. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Di Madura. *Jurnal Agointek*. 4(2):132-137.
- Hatta, M., Erwindah, & Marahena, A. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrasehat*, 8(2), 479–488. Journal.Stikmakassar.Com
- Hermawan Thaheer. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Penerbit PT Bumi Aksara, Jakarta
- Irawan, D. (2019). Pengolahan Makanan. Ana Sarofatin : Wordpress, 1.

- Irawan, D. W. P (2021). Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman. Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan. Magetan:Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Kasus Keracunan Makanan Di Indonesia. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Lingkungan
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Lastmi Wayansari, Irfanny Z Anwar, Z. A. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
- Munif. 2012. Prinsip Dan Prosedur Higiene Sanitasi Makanan [Http://Helpingpeopleideas.Com/Publichealth/Index.Php/2012/06/Prinsip-Higiene-Sanitasi-Makanan/](http://Helpingpeopleideas.Com/Publichealth/Index.Php/2012/06/Prinsip-Higiene-Sanitasi-Makanan/) Diakses: 10 Juni 2012
- Pelczar, Michael J Dan Chan, E. C. S. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I.Jakarta: Ui Press.
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan (Peraturan BPOM) Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan, 2012, Jakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2017 Tentang Pelaksanaan Pengasuhan Anak
- 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>
- Riana Puspita Sari & Sunarsieh. (2015). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan (HSM) Pada Panti Asuhan Di Kabupaten Kubu Raya. *Poltekkes Kemenkes Pontianak Jurusan Lingkungan*.
- Safira Triantoro. *Autis Pemahaman Baru Untuk Hidup Bermakna Bagi Orang Tua*. (Jakarta:Graha Ilmu, 2005), hal.31
- 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.
- Siswanto.,MP.H. (2003). *Kamus Populer Kesehatan Lingkungan*. Jakarta :Buku kedokteran EGC
- Sudarmadji, S., R. B. Kasmidjo, Sardjono, Djoko Wibowo, S. Margino, Dan E. S.Rahayu. (1989). *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi.Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. Bandung : Ikapi

- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. Evaluasi Organoleptik Dan Nutrisi Roti Gandum Yang Dilengkapi Dengan Tepung Kedelai Dan Barley. Makanan Kimia 77 (2001) 479–488
- Standar Nasional Indonesia Nomor. 01-2346 Tahun 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori.
- Syah Erikson Sijabat (2019). Tinjauan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Panti Asuhan Upt. Pelayanan Sosial Anak Dinas Sosial Sidikalang Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019. Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1966 Tentang Higiene
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan
- Rifky, Ary F. 2013. Pengertian Panelis. Link dapat diakses <http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/amp/>.(1 Januari 2019)
- World Health Organization. 2006. MmDs Decision Tables. Vital Statistics Icd10 Acme Decision Tables For Classifying Underlying Causes Of Death Book 1-3. WHO.