

## DAFTAR PUSTAKA

- Annisak, C., Yulianto, M., & Jayadi, H. (2016). Penerapan Prinsip - Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun Tahun 2015. *Gema Lingkungan Kesehatan*, *14*(1). <https://doi.org/10.36568/kesling.v14i1.127>.
- BPOM. (2021). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2021. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 132–133
- Irawan, D. W. P., Forum, P., & Kesehatan, I. (2016). Makanan sehat, aman, bergizi, berimbang, beragam dan halal (Issue Forikes).
- 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.
- Irawan, D. W. P. (2023). Metode Pengujian Organoleptik. Buku Pedoman Praktek Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan. Magetan : Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Jiastuti, T. (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/](http://e-journal.unair.ac.id/)
- Juherah, J., & Irmawati, I. (2019). Perilaku Penjamah Makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, *17*(1)
- Kemenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
- 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. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2004). Keputusan Menteri Kesehatan No. 1204 Tahun 2004 - Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit (p. 64).
- Lembaran, T., Lembaran, T., Lembaran, T., & Lembaran, T. (2023). *Berita Negara*. *55*.
- Menkes. (2020). Peraturan Menteri Kesehatan No. 3 Tahun 2020 tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. *3*, 1–80.

- Nanda Sallihidayati, Sukma Elida, Enda Silvia Putri, D. (2021). Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Pemeriksaan E.Coli Pada Makanan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh. *Jurmakesmas (Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat)*, *1*(2), 77–96. <http://jurnal.utu.ac.id/Jurmakesmas/article>
- Permenkes Nomor 2 Tahun 2013 - Lamp. (n.d.).
- Nurfalah, Maslina, Irma Wulan Apriliani, (2021). Analisis Pengolahan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran The Korean Eatery Di Balikpapan.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. (2006). Bahan Tambahan Makanan. (Food Additive), 7–8, 67.
- Sylvia, A. B., Roseann, M., & John, B. K. (2015). Higiene Practices And Food Contamination In Managed Food Service Facilities In Uganda. *African Journal Of Food Science*. <https://doi.org/10.5897/Ajfs2014.1170> (diakses pada tanggal 27 Oktober 2022 Pkl 16:15)
- Theodoros, V., & Constantina, T. (2016). *Handbook of Food Processing : Food Safety, Quality and Manufacturing Processes*. CRC Press
- Utami, N. (2021). Uji Angka Lempeng Total dan Bakteri Coliform pada margarin yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Medan
- UU RI, 2009. (2009). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit. 2009(75), 31–47.