

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, R. S., Mardiana, M., & Tubagus, R. (2023). Penyusunan (Haccp) Dan Identifikasi Bahaya Sebagai Keamanan Pangan Dalam Proses Produksi Amdk. *Prosiding Snitt Poltekba*, 6, 55-61 ( diakses pada tanggal 15-04-2024 )
- Asri, R., & Abdurahim. (2023). Penyuluhan Pentingnya Makanan Jajanan Sehat Dan Bergizi Pada Siswa Mts Al-Ikhlasiyah Perempuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sehati*, 2(1), 19-23. <https://doi.org/10.33651/Jprns.V2i1.513> ( diakses pada tanggal 15-04-2024 )
- Atika Salsabila A., Mauren Gita Miranti, Lucia Tri Pangesthi, & Lilis Sulandri. (2023). Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolah Makanan. *Dewantara : Jurnal Pendidikan Sosial Humanara*, 2(2), 01-15. <https://doi.org/10.30640/Dewantara.V2i2.1006> ( diakses pada tanggal 15-04-2024 )
- Adi, P., Mulyani, R., Manufacturing, G., & Gmp, P. (2023). Kajian Keamanan Pangan Pada Industri Pengolahan Susu Di Jawa Tengah Dengan Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (Gmp). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305> ( akses 22-05-2024 )
- Adriani Tamo Ina Talu, & Maria Disriani Vista Banggur. (2020). Pembuatan Tong Sampah Berbahan Dasar Bambu: Penguatan Budaya Hidup Bersih Dan Sehat Masyarakat Desa Kakor. *Randang Tana - Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 158–164. <https://doi.org/10.36928/jrt.v3i3.632> ( 22-05-2024 )
- Arda Trijayanto, M., & Abdurahim, M. (2023). Analisis Penerapan Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Di Pt. Alam Jaya Untuk Menjaga Kualitas Produk. *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*, 3(1), 839–852. ( 22-05-2024 )
- Christine Mamuja. (2016). *PENGAWASAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN* (Vol. 1). UNSRAT PRESS. ( diakses pada tanggal 15-04-2024 )
- Deswindra, D. (2023). *Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Produksi Rendang Asese* (Doctoral Dissertation, Universitas Putra Indonesia Yptk) ( akses 15-04-2024 )
- Dewantri, V.S., Winarti, S., Munarko, H., & Nurma, K. (2023). *Sosialisasi Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Di Ud Sofia Cookies Wiyung, Surabaya*. *Iii*(2), 1-6 ( akses 15-04-2024 )
- Dwi Imani, R., Sucipto, H., Afridah, N., Syaifulloh, M., & Bambang Riono, S. (2023). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *ITAKARYA : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 43–55. <https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA/article/view/235>

- Elvira, V.F., Badrah, S., Kaat, J.M., Rejamulia, V.S., Yusti, I.K., Sombolinggi, G.M., Sabila, B.A., Baharuddin, M. S., Putri, A. N. H. E., Sabdah, A.D., & Az-Zachra, A.T. (2022). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Pengolahan Makanan Yang Sehat Dan Tepat Di Desa Handil Bakti Kecamatan Palaran Kota Samarinda. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 85-88. <https://EJournals2.Unmul.Ac.Id/Index.Php/Abdi/masfkm/Article/View/99> ( akses 15-04-2024)
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene Dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia Journal Of Public Health Research And Development*, 6(1), 136-143. ( akses 15-04-2024 )
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469> ( 22-05-2024 )
- Hariono, T., Khafidhoh, N., Sufaidah, S., Munawaroh, M., & Yaqin, N. (2022). Pengabdian , Masyarakat Pada Pemilik Warung Makanan Penyajian Dalam Makanan Halal. *Jumat Keagamaan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), [https://doi.org/10.32764/Abdimas\\_Agama.V3i1.2456](https://doi.org/10.32764/Abdimas_Agama.V3i1.2456) ( akses 16-04-2024 )
- Kasingku, J. D., & Lumoindong, B. (2023). Peran Penting Pendidikan Lewat Makanan Bergizi Dalam Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Akan Kesehatan Tubuh Dan Pikiran: Studi Literatur. *Journal On Education*, 5(4), 16071-16080 ( akses 16-04-2024 )
- Kemenkes Ri. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Ri No 1096/Menkes/Per/Vi/2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*, 372, 1-70. <https://www.kemkes.go.id/downloads/resources/download/lain/perm-enkes-no-3-tahun-2023-ttg-standar-tarif-pelayanan-kesehatan-dalam-penyelenggaraan-jaminan-kesehatan-1.pdf> ( akses 16-04-2024)
- Kumalasari, I. D., & Putri, C. M. (2022). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Di Livia Catering Yogyakarta. *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2), 150-163. <https://doi.org/10.21111/atj.v6i2.8470> ( 22-05-2024 )
- Kurniawati, D., Sukarsono, A., & Mubarok, F. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices ( GMP ) Pada Produksi Royal Moringa ( Studi Kasus PT . Moringa Organik Indonesia Ltd . – Blora Jawa Tengah ). *01(02)*, 53-60. (22 - 05 -2024 )
- Latampung, N., & Ikhtiar, M. (2023). Identifikasi Bahaya Bakteriologi Pada Makanan Dengan Prinsip Haaccp Di Rumah Makan Padang Kota Makassar. *Window Of Public Health Journal*, 4(2), 217-223 ( akses 16-04-2024 )
- Marcela, R., Ramadhani, K. S., Alwi, M. F., & Usiono. (2024). Keracunan Makanan. *Jurnal Anestesi: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran*, Vol. 2 No. 1, 41-51 ( akses 16-04-2024)

- Mappanganro, R., Syam, J., & Ali, C. (2019). Tingkat Penerapan Biosekuriti Pada Peternakan Ayam Petelur Di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidrap. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan (Journal of Animal Husbandry Science and Industry)*, 4(1), 60. <https://doi.org/10.24252/jiip.v4i1.9809> ( 22-05-2024 )
- Masyarakat, J. K. (2018). Evaluasi Pengelolaan Limbah Medis Padat Bahan Berbahaya Dan Beracun (B3) Di Rumah Sakit Tk. Ii 04.05.01 Dr. Soedjono Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(4), 485–495. ( 22-05-2024 )
- Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor*, 3(1), 1-6
- Nuriati, Y., Heryana, A., Mustikawati, I. S., & Sangadji, N. W. (2021). Persepsi Karyawan Terhadap Ketersediaan Fasilitas Dan Sarana Penanganan Covid-19 Di Tempat Kerja Berhubungan Dengan Kepatuhan Protokol Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 9(4), 566–575. <https://doi.org/10.14710/jkm.v9i4.30224> ( 22 – 05 – 2024 )
- Permana, R., & Andhikawati, A. (2022). Edukasi Keamanan Produk Pangan Kepada Kelompok Swadaya Masyarakat (Ksm) Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat. *Farmers: Journal Of Community Services*, 3(2), 1-6. ( akses 17-04-2024 )
- Permen RI No 86. (2019). *PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 86 THUN 2019 TENTANG KEAMANAN PANGAN.*
- Rahmawati, K., & Siwiendrayanti, A. (2023). Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Tempat Wisata. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 349-356. ( akses 17-04-2024 )
- Ratnaningtyas, H., Maulana, A., & Nofiyanti, F. (2023). Pengembangan Usaha Keripik Pisang Kelompok Anggrek Karya Cacat Bersama Kampung Beting Muara Gembong Bekasi. *Rahmat Inggadijaya Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 5(1), 41 <https://doi.org/10.30647/Jpp.V30647/Jpp.V5i1.1705> ( akses 17-04-2024 )
- Rozana, E., Sulaiman, M. I., & Haryani, S. (2020). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian , Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(2), 7–14. ( 22-05-2024 )
- Ryan, I., & Pigai, S. (2020). Morfologi Tanaman Pisang Jiikago Berdasarkan Kearifan Lokal Suku Mee Di Kampung Idaiyo Distrik Obano Kabupaten Paniai. *Jurnal Pertanian Dan Peternakan*, 5(2), 1–8. ( akses 17-04-2024 )
- 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). <https://doi.org/10.33050/Tmj.V7i3.1996> ( akses 17-04-2024 )
- Sari, F. N. (2016). Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in the

- Kitchen Hospital. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248. <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.248-257> ( 22-05-2024 )
- Sentosa,I.G.V.D.J.(2022). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Dapur Ocean Grill Restaurant The Setai Hotel Miami,Florida. *Jurnal Ilmiah. Parawisata Dan Bisnis*, 1(11),2973-29993. <https://doi.org/10.22334/Paris.V1i11.207> ( akses 17-04-2024 )
- Setya Imansari, D., Dewi Moelyaningrum, A., & Trirahayu Ningrum, P. (2018). *Hygiene Sanitation and Dangerous Dyes Content on Banana Chips (Study on Household Industry of Banana Chips in X District, Y Regency)*. 12–15. <https://doi.org/10.2473/amnt.v2i1.2018.1-9> ( akses 17-04-2024 )
- Setyoroni, N., Sumastuti,E., & Utami, R. H. (2021). Urgensi Keamanan Pangan Rumah Tangga Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 18(1), 15 <https://doi.org/10.20956/Jsep.V18i1.13896> (akses 18-04-2024 )
- Statistician,M.,& Applications, E. (2022). Article History Article. *Scholar.Archive.Org*,71(3), 143-148. <https://philstat.org.ph> ( akses 18-04-2024 )
- Utomo, N. (2018). Analisis Usaha Agroindustri Pengolahan Keripik Pisang Di Kelurahan Jelekong Kecamatan Baleendah Kabupaten Bandung. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 9(April), 41–65. ( akses 18-04-2024 )
- Vatria, B. (2022). Penerapan Sistim Analysis And Critical Control Point (Haccp) Sebagai Jaminan Mutu Dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. *Manfish Journal*, 3(1), 104-113. ( akses 18-04-2024 )
- Yusiana, M. A., Abimetan, F. O., & Kurniajati, S. (2023). Literature Review: Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi. *Jarsi-Jurnal Administrasi Rumah Sakit Indonesia*, 2(2),60 (akses22-05-2024)