

DAFTAR PUSTAKA

- AgroMedia. (2007). *Membuat tahu dan tempe / Redaksi AgroMedia*. Jakarta: AgroMedia Pustaka,.
- Alijoyo, A., Wijaya, B., Jacob, I. (2020). *Hazard Analysis and Critical Control Points*. Bandung: Center for Risk Management & Sustainability.
- Amiruddin, R. R., Darniati, D., & Ismail, I. (2017). *Isolasi dan Identifikasi Salmonella sp pada Ayam Bakar di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 1(3), 265-274.
- Badan POM Nasional. (2015). *Materi Edukasi tentang Peduli Obat dan Pangan Aman*.
- Badan Standarisasi Nasional. (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- _____. (2008). *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia. SNI 3932-2008.
- Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y.S. (2019). *Kontaminasi bakteri Escherichia coli pada Sampel Daging*. Journal Health of Science and Prevention, 3(1), 62-67.
- Bakara. V. F. S., M. Tafsin., dan Hasnudi. (2014). *Analisis Bakteri Salmonella sp. Pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Di Kota Medan*. Jurnal Peternakan Integratif Vol.3(1) : 71-83.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Chandra, J. R., Sutapa, I. N., & Sepadyati, N. (2019). *Rancangan Perbaikan Dokumen dan Pengendalian Hazard Analysis Critical Control Point Produk Olahan Fillet di PT "X"*. Jurnal Titra, 7(2), 399-406.
- Endirasari, W., Yuswanti, P.A., & Supriatiningrum, D.N. (2021). *Hazard Analysis Critical Control Point pada Produksi Perkedel Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan*. Ghidza Media Jurnal, 2(2), 169-174.
- Fauzia, A., Agustia, F. C., & Yuristianti, N. (2018). *Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan*

Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Ilmu Gizi Universitas Jendral Soedirman. Vol. 2.

Floridiana, Z. (2018). *Analisis Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018. Higiene.*

Godfray, H.C.J., Aveyard, P., Garnett, T., Hall, J.W., Key, T.J., Lorimer, J., ... & Jebb, S.A. (2018). *Meat consumption, health and the environment. Science, 361(6399)*

Handoyo, A. (2013). *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.*

Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.*

Khotimah, M. (2015). *Gambaran Penerapan Food Safety pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bakti Wira Tamtama Semarang. Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Semarang.*

Krisdiana, S., Fernanda, M.A., dan Devianti, V.A. (2018). *Konsep Penerapan HACCP pada Proses Pembuatan Ayam Goreng Krispi (Studi dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta di Sidoarjo). Akademi Farmasi Surabaya.*

Lestari, L.A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P.M., dan Nurviyani, S. (2019). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.*

Ma'ruf, H., Sangi, M. S., & Wuntu, A. D. (2017). *Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Pada Ikan Asin Dan Tahu Dari Pasar Pinasungkulan Manado Dan Pasar Beriman Tomohon. Jurnal MIPA, 6(2), 24-28.*

Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.*

Pighin, D., Pazos, A., Chamorro, V., Paschetta, F., Cunzolo, S., Godoy, F., ... & Grigoni, G. (2016). *A Contribution of Beef to Human Health: a review of the role of the animal production systems. The Scientific World Journal.*

Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

Puspadewi, R., Adirestuti, P., & Abdulbasith, A. (2017). *Deteksi Staphylococcus aureus dan Salmonella pada jajanan sirup. Jurnal Ilmiah Manuntung, 3(1), 26-33.*

Rahman, Hardi, I., & Baharuddin, A. (2018). *Identifikasi bakteri Staphylococcus Sp pada handphone dan analisis praktik personal hygiene. Window of Health, 1(1), 40-49.*

- Rahmadani, A., Budiyono, B., & Suhartono, S. (2017). *Gambaran keberadaan bakteri Staphylococcus aureus, kondisi lingkungan fisik, dan angka lempeng total di udara ruang rawat inap RSUD Prof. Dr. MA Hanafiah SM Batusangkar. Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 5(5), 492-501.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Revita, W.O. (2018) *Gambaran Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Menu Semur Daging di Rumah Sakit BLUD Bahtramas Provinsi Sulawesi Tenggara*. Doctoral dissertation. Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Rukmana, I. 2012. *Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Jakarta.
- Savitri, C.M. (2020). *Pengaruh Penyuluhan keamanan Pangan terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan dan Skor SKP Lauk Hewani di Katering Asrama Poltekkes kemenkes Yogyakarta*. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2018). *Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018*. Depok : Universitas Indonesia. Vol. 1.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-2. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sucipto, C.D. (2015). *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sundari, D., Almasyhuri, L.A. and Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), pp.235-242.
- Wahyono, B. S., Hersoelistyorini, W., & Suyanto, A. (2016). Identifikasi Penggunaan Formalin pada Tahu Putih di Pasar Kedungmundu dan Randusari Semarang. *Progr Stud Teknol Fak Ilmu Keperawatan dan Kesehat Univ Muhammadiyah Semarang*.
- Winarno, F.G. (2012). *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS, Cetakan 3.
- Yunancy, S., Nurlaela, E., & Rusli, R. 2020. *Hazard analysis critical control point (HACCP) on Palumara fish soup in the nutrition installation of the*

regional general hospital. Indonesia: Public Health of Indonesia, 6(4), 145-156.

Yunus, I. (2019). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Bumi Panua Kabupaten Pohuwato*. Skripsi, 1(811413095).