

DAFTAR PUSTAKA

- Alijoyo, A., Wijaya, B., Jacob, I. (2020) *Hazard Analysis Critical Control Point*. Bandung Center Risk Management dan Sustaibility.
- Azizah, SH. (2019). *Pentingnya Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point di Instalasi Gizi Rumah Sakit X*. Unair news.
- Amiruddin, R.R., Darniati, D., (2017). Isolasi dan identifikasi salmonella sp pada ayam bakar di Rumah Makan kecamatan Syiah kuala kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Veteriner*, 1(3), 265-247.
- Andrina, Maria (2013) identifikasi keberadaan staphylococcus pada santan kelapa kemasan yang berada dikota makassar. *Jurnal ilmiah Mahasiswa*, 1 (2) 265-276
- Bahri, S., Rokhim & Prasiska, Y.S (2019) Kontaminasi bakteri escheria coli pada sampel daging. *Jurnal Health of Science and prevention*, 3(1), 62-67
- Badan pusat statistic (2017). *Produksi tanaman sayuran paprika*. (12 mei 2019)
- Bakri, B., ntiyani, A., & Widartika. (2018) *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Intitusi*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Chandra, J R., Suatapa, I N., & (2019). *Rancangan Perbaikan Dokumen dan Pengendalian Hazard Analysis Critical Control Point Produk Olahan fillet di PT X*. *Jurnal Tirta*, 7(2), 399-406.
- Djaelani, M.A. 2016. *Kualitas telur ayam ras (Gallus L.) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan*. Dalam Buletin Anatomi dan Fisiologi. Vol 24 No 1, Hal 22-127.
- Fadilah, U.F., Sudjatinah dan A. Sampurno. 2018. *Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang.
- Endisari, W., Yuswanti, P.A & Supriatiningrum, D.N. (2021). Hazard Analisi Critical Control Point pada Produksi Perkedel Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan. *Ghidza Media Jurnal*, 2(2), 169-174
- Fauzia, A., Agustria, F.c., & Yuristiani, 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 Sudirman. Vol.2.

- Falahuddin I., Mareta D.E, Rahayu I.A.P. 2015. *Diversitas Serangga Ordo Orthoptera Pada Lahan Gambut* Di Kecamatan Lalan Kabupaten Musi Banyuasin. *Bioilmi* Vol. 1 No. 1 Edisi Agustus 2015.
- Harno. 2015. *Hama dan Penyakit Pada Budidaya Tanaman Cabai Paprikai*. http://harno_net.blogspot.com/2012/05/hama_penyakit_pada_budidaya_cabaipa
- Floridina, Z. (2018). *Analysis Higine Penjamah Makanan dan Sanitaasi Lingkungan* Pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018. Higine.
- Godfray H.C.J., Aveyard,P., Garnett,T., Hall, J.H.W., Key,T.J.,Lorimer Jebb, S.A (2018). *Meat Consumption,Healt and the environment Science*, 361 (6399).
- Hadinata,S.t., & Ardiyanto,H. (2020). *Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan* di Morrisey Hotel Jakarta, 105-106.
- Handoyo, A. (2013). *HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan*. Semarang: Fakultas Teknik Negeri Semarang.
- Ilmia, N., T. Kurtini, dan V. Wanniatie. 2013. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Produksi Pertama*. Mahasiswa Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Jazil, N., A. Hintono., dan S. Mulyani. 2014. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian. Dalam Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2 No 1, Hal 43-47.
- Kementrian Kesehatan RI .(2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI
- Khotimah, M. (2015). *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instaasi Gizi Rumah Sakit Bakti Wiratama Semarang*. Doctoral Dissertation, UniversitasNegeri Semarang.
- Lestari, L.A Harmayani,E., Utami,T., Sari, P.M., dan Nurviyani, S (2019). *Dasar Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gajah Mada Universitas mess.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Puspadewi,R., Adirestuti, P., & Abdulbasith, A (2017) Deteksi Staphylococcus aureus dan salmonella pada jajanan sirup. *Jurnal Ilmiah*
- Rahman, A.P (2021) *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada pengolahan makanan Bandung.*
- Rahmawati, S., T.R. Setyawati, dan A.P. Yanti. 2014. *Daya Simpan dan Kualitas Telur Ayam Ras Dilapisi Minyak Kelapa Kapur Sirih dan Ekstrak Etanol Kelopak Rosella. Jurnal Protobiont Program Studi Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Tanjungpura. Pontianak. Vol 3 (1) Hal 55- 60.*
- Redha, A. 2010. Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Pontianak. Vol 9 (2) Hal 196 –202.*
- Rauf,R. (2013) *Sanitasi pangan dan HACCP.* Yogyakarta: Graha Ilmu
- Revita, W.O (2018) *Gambaran Penerapan Hazard Analysis Critcal Control Point (HACCP) pada Menu Semur Daging di Rumah Sakit BLUD Bahtramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Doctoral Dissertation. Poltekkes Kemenkes Kendari.*
- Rukman, I (2012). *Analisis Penerapan Prinsip Prinsip Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012.* Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia . Jakarta.
- Septian, P.C & Wulandarai, R.A. (2020). *Gambaran Higin Sanitasi Makanan dan Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Jurnal Nasional 1-6.*
- Wati, E.R., Titik, L.M., & Mayang. (2021) *Penerapan HACCP pada Pengolahan Daging Ayam di Instalasi Gizi RSUP. Dr. Soerradji Klaten*