

## DAFTAR PUSTAKA

- Afshari, A., Baratpour, A., Khanzade, S., Jamshidi, A. 2018. *Salmonella enteritidis and Salmonella typhimorium* identification in poultry carcasses. *Iran J. Publ. Health.* 3(4):9-16.
- Almatsier S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andik, S., Annisa D. 2012. konsumsi Ikan dan Hasil Pertanian terhadap Kadar Hg Darah. *Jurnal Kemas*, 7 (2): 110-116
- Astuti. IAE. 2018. *Gambaran Kkesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit Dengan Porsi yang Disajikan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari*. Politeknik Kesehatan Kendari
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Bakara, V.F.S. Tahsin. M.,& Hasnudi. 2014. Analisis Bakteri *Salmonella sp.* Pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Di Kota Medan. *J. Peternakan Integratif* 3(1):71-83.
- Bakri Bachyar, Ani Intiyati, dan Widarti. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.
- Bakri, Bachyar dkk. 2013. *Buku Ajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (Food Service Management)*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Malang.
- Bbartono, PH,SE. 2005. *Food Product Management Di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: penerbit Ardi
- Birchfield, John C. 2008. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Blengini, Gian Andrea. 2009. The life cycle of rice: LCA of alternative agri-food chain management systems in Vercelli (Italy). *Journal of Environmental Management*, 90(3): 1512–1522

- Codex Alimentarius Commission (CAC). 2003. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4  
*Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.*
- Chailani, Rasminah. 2010. *Penyakit Pasca Panen Tanaman Pangan.* Malang: UB Press.
- Comstock, E. M., St Pierre, R. G., & Mackiernan, Y. D. 1981. *Measuring Individual Plate Waste In School Lunches. Visual Estimation And Children's Ratings Vs. Actual Weighing Of Plate Waste. J Am Diet Assoc.*
- Cannors, P.L. dan Rozell S. B.. 2004. Using a Visual Plate Waste Study to Monitor Menu Performance. *J. Am. Dietetic Assoc . Volume 104, pp=94-96*
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Jakarta : Direktorat Rumah Sakit. Khusus dan Swasta, Dit. Jen. Yanmedik.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2005. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Jakarta : Direktorat Rumah Sakit. Khusus dan Swasta, Dit. Jen. Yanmedik.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia .2006. *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia.* Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Seri Perencanaan Pedoman Teknik Saran Prasarana Rumah Sakit Kelas.* Jakarta: Direktorat Jenderal Bima Pelayanan Medik, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2007
- Irwan, J., A. Virginia, D. Gerti, J. Fidelia, K. Reynaldo, dan Y. W. A. Nugroho. 2019. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek Vol. 3 (1).* [20 Desember 2020]
- Jufri. J. Hamzah. A. Bahar. B. 2012. *Manajemen Pengolahan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto DG. Pasewang Kabupaten Jeneponto.* Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin Makasar.
- Kanalinfo. 2019. Pengertian Pendidikan dan Pelatihan (DIKLAT). Edukasi
- Koswara, Sutrisno. 2009. *HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakeri.* eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 21 Maret 2019.

- Laksamana, J., 2019. *Proseur Pengadaan Barang Habis Pakai Pada Rumah Sakit Citra Husada Kabupaten Jember*. Laporan Praktek Kerja Nyata. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis. Universitas Jember.
- Mortimore, S dan Carol, W. 2004. *HACCP: Sekilas Pandang*. Jakarta: EGC.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Moehji S.1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Gramedia: Jakarta.
- Nida, Khairun. 2011. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum.. Banjarbaru: STIKES Husada Borneo*.
- Oktaviasari A. *Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Madrasah Mu'Allimin Mmuhammadiyah Yogyakarta Universitas Negeri Yogyakarta 2011*.
- Oktrizanita,D. 2005. *Evaluasi Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Jiwa Daerah Sumatra Utara Tahun 2005*. Skripsi Mahasiswa FKM Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2006. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Ray, B. & Bhunia, A. 2014. *Fundamental Food Microbiology*. 5<sup>th</sup> Ed. CRC. Pres-Taylor and Francis Group. Boca Raton.
- Regattieri, A. 2007. Traceability of food products: General framework and experimental evi-dence. *Journal of Food Engineering*, 81(2): 347–356
- Rohmawati, Laily. 2019. *Sifat Fisikokimia dan Fungsional Telur Ayam Ras yang Disimpan dalam Refrigerator dengan Lama Waktu yang Berbeda*. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang. [22 Desember 2020]
- Rotua M, Siregar M. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC; 2015.

- Roy, Poritosh.2009. A review of life cycle assess-ment (LCA) on some food products. *Journal of Food Engineering*, 90(1): 1–10
- Sukmawati, R. & Fahrizal, A. 2018. Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Boiler di Kota Mkasar. *Scripta*, 5(1):51-53.
- Sumiati, Tuti. 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2*, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta
- Surahman, D.N. dan R. Ekafitri. 2014. Kajian HACCP (*Hazar Analysis and Critical Control Point*) Pengolahan Jambu Biji di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG – LIPI SUBANG. *Jurnal Agritech*, Vol. 34, No. 3. [20 Desember 2020]
- Uripi, V. 2007. *Manajemen Produksi Makanan*. Diktat yang tidak dipublikasikan Program Keahlian Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, DirektoratProgram Diploma. Institut Pertanian Bogor.
- Wibowo, Riyan Trisna. 2014. *Analisis dan Perancangan Sisten E-menu pada Rumah Makan Muara Kapuas*. Naskah Publikasi. Sekolah Tinggi Managemen Informatika dan Komputer Amikom Yogyakarta.
- Wirakusumah, Emma. 1998. *Cita Rasa Makanan Enteral*. *Konferensi kerja Pernepari I*: Jakarta.