

DAFTAR PUSTAKA

- Setiarto, R. Haryo Bimo. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Irawan, Djoko Windu P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Wibowo, Pipit. 2013. "Laporan Magang di Puskesmas Mengenai Kesehatan Lingkungan", <https://id.scribd.com/document/159924951/Laporan-magang>, diakses pada 8 Januari 2022.
- Pribadi, Cipto. 2013. "Gudeg Bro", <https://id.scribd.com/doc/193038854/gudeg-bro>, diakses pada 8 Januari 2022.
- Meidiyatami, Ega Nada. 2016. "Sanitasi Ruang Produksi", <https://id.scribd.com/document/326577410/Sanitasi-Ruang-Produksi>, diakses pada 8 Januari 2022.
- Departemen Kesehatan RI. 2011. PERMENKES 2011. No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, Jakarta.
- Yulianto, Atun dan Nuscholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Bevarage Departement. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6 (2), 31-39. Diakses 8 Januari 2022 dari Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta.
- Owen, Aurin, dkk. 2020. Evaluasi sanitasi Pangan Pada Produksi Brownis Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownis). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 2 (1), 21-27. Diakses 8 Januari 2022 dari Universitas teuku Umar.
- Rianti, Angelina, dkk. 2018. Penerapan Keamanan dan sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 2 (2), 167-175. Diakses 8 Januari 2022 dari Universitas Surya.