

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhamidy, F. 2006. *Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Metode EOQ pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang*. Thesis. Universitas Diponegoro
- Ananto, Diah Surjani. 2012. *Citra Rasa Asia Dim Sum*. Jakarta Selatan: Gramedia Pustaka
- Aritonang, Irianto. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Swakelola dan Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika
- Asosiasi Dietisien Indonesia (ASDI), Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2019. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi, Edisi 4*. Jakarta: EGC
- Bakri, Bachyar, A. Intiyati, dan Widartika. 2018. *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2002. *Pedoman 1004-2002: Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Jakarta: BSN
- Citraresmi, A. D. P. and Putri, F. P. 2019. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 24(1), pp.1-14
- Dani, Nina Arum dan Prihastuti E. 2021. Pemanfaatan Substitusi Tepung Ubi Ungu pada Pembuatan *Purple Dimsum* sebagai *Frozenfood*. *Journal Universitas Negeri Yogyakarta*. Vol 16, No 1
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta

- Harefa, Bernike Fridayanti. 2018. Pengaruh Variasi Penggunaan Tepung Sagu dan Tepung Daun Bangun-Bangun terhadap Mutu Organoleptik Dimsum. [Skripsi]. Medan: Politeknik Kesehatan Medan
- Haruyama Y, Matsuzuki H, Tomita S, *et al.* Burn and cut injuries related to job stress among kitchen workers in Japan. *Ind Health*. 2014 : 52 (2) : 113- 120
- Hanifa N. dan Luthfeni. 2006. *Makanan yang Sehat*. Bandung: Azka Press
- Irfanny, Anwar. 2017. *Modul Mata Kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Jakarta II
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013a. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013b. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Mutya. 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
- Nildawati, H. Ibrahim, F. Mallapiang, K. Afifah, dan E. Bujawati. 2020. Penerapan *Personal Hygiene* pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan, Vol.10, No.2, pp. 68 – 75*
- Nurhajati N. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Masyarakat Desa Samir dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Publiciana*. 2015;8(1):107-26
- Nurlaila, S., Agustini, D. M. Agustini, dan J. Purdiyanto. 2017. Uji Organoleptik terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *MADURANCH: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72
- Pudjirahaju, Astutik. 2017. *Bahan Ajar Gizi Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Universitas Brawijaya Press. Malang.

- Putri K. D. S. dan Yustinus D. A. W. 2014. Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Kepatuhan Menggunakan Alat Pelindung Diri. *The Indonesian Journal of Occupational Safety, Health and Environment*, Vol. 1, No. 1: 24-36
- Saragih V. I., B. Kurniawan, dan E. Ekawati. 2016. Analisis Kepatuhan Pekerja terhadap Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) (Studikamus Area Produksi di PT. X. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, vol. 4, no. 4, pp. 747-755
- Sugiono. 2013. *Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: LIPI Press
- Suyatno. 2021. *Manajemen Produksi Makanan*. Modul VI. Universitas Diponegoro.
- Tantosa, Vania Rosaline. 2016. Layout Peralatan Dapur di Gandasari Anggrek Hotel Bandung. [Tugas Akhir]. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata
- Tjaronosari, dan E. Herianandita. 2018. *Bahan Ajar Gizi Etika Profesi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Ugur, et al. 2013. Occupational Allergic Diseases in Kitchen and Health Care Workers : An Underestimated Health Issue. *BioMed Research International*, 3 (1):4-7
- Umaroh A. K, Hanggara H. Y, dan Choiri C. 2016. Gambaran Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) di Wilayah Kerja Puskesmas Bulu Kabupaten Sukoharjo Bulan Januari-Maret 2015. *Jurnal Kesehatan*. 2016;9(1):25-31
- Wayansari, Latsmi, I. Z. Anwar, dan Zul Amri. 2018. *Bahan Ajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia
- Yulianto. 2015. Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Departemen, *Jurnal Khasanah Ilmu* 2015 : 6 (2).