

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bakri, B., Intiyati, A. dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Cetakan Pertama. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Dwinanda, R. 2019. Ada 20 Juta Kasus Keracunan Pangan per Tahun di Indonesia. [Republika.co.id](https://republika.co.id/berita/q0qmntn414/ada-20-juta-kasus-keracunan-pangan-per-tahun-di-indonesia). Retrieved from [https://republika.co.id/berita/q0qmntn414/ada-20-juta-kasus-keracunan pangan-per-tahun-di-indonesia](https://republika.co.id/berita/q0qmntn414/ada-20-juta-kasus-keracunan-pangan-per-tahun-di-indonesia)
- Hadinarti, ST. 2019. Tingkat Pengetahuan tentang Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kelurahan Jatiwangi Kecamatan Asakota Kota Bima Tahun 2019. *Tugas Akhir*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Hosizah dan Irmawati. 2017. *Praktik Kerja Lapangan I: Prosedur Pelayanan Rekam Medis Dasar, KKPM I dan II*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Irawan, R. 2018. *Diet Ketogenik Pada Anak Penderita Epilepsi dan Sindroma Epilepsi*. Cetakan Pertama. Surabaya: Airlangga University Press.
- Karina, A. M. dan Amrihati, E. T. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Cetakan Pertama. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. ISBN 978-602 235-336-2.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta.
- Ponda, H., Fatma, N. F. dan Yusuf, A. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) Pada Proses Produksi *Suklat Mocachino* dan *Choco Granule* di PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 17(01): 1-20.
- Pratidina, A., Darundiati, Y. H. dan Dangiran, H. L. 2017. Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Jajanan Pedagang Kaki Lima di Sekolah Dasar Kelurahan Pendrikan Lor, Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(5): 502-513.
- Putri Darely. 2021. Cara Menyimpan Makanan dengan Aman- Menurut Ahli Gizi. Diakses pada 27 November 2021 melalui link <https://ahligizi.id/blog/2020/06/04/cara-menyimpan-makanan-dengan-aman-menurut-ahli-gizi/>
- RS Baladhika Husada Jember. 2018. Beranda RS Baladhika Husada Jember. Diakses pada 20 November 2021 melalui link <http://rsbaladhikahusada.com/>
- RS Baladhika Husada Jember. 2018. Sejarah RS Baladhika Husada. Diakses pada tanggal 20 November 2021 melalui link <http://rsbaladhikahusada.com/sejarah.php>
- RS Baladhika Husada Jember. 2018. Struktur Organisasi RS Baladhika Husada. Diakses pada tanggal 20 November 2021 melalui link <http://rsbaladhikahusada.com/struktur.php>
- Wayansari, L., Anwar, I. Z. dan Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Cetakan Pertama. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.