

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Pengujian Organoleptik.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Kemenkes RI: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Daulay, I. Tth. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan.
- Farm, A. 2019. TKPI 2019. Diakses pada: 17 November 2021. <[https://www.andrafarm.co.id/\\_andra.php?\\_i=0-home](https://www.andrafarm.co.id/_andra.php?_i=0-home)>.
- Herliani. 2021. CumiMasak Bumbu Hitam. Cookpad. Diakses pada: 13 November 2021. <[https://cookpad.com/id/resep/15195432-cumi-masak-bumbu-hitam?ref=search&search\\_term=masakan%20bumbu%20hitam](https://cookpad.com/id/resep/15195432-cumi-masak-bumbu-hitam?ref=search&search_term=masakan%20bumbu%20hitam)>.
- Ibnu. 2016. Penetapan Cricital Control Point (CCP).
- Kemenkes RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kemenkes RI. 2015. 6 Prinsip Hygiene Sanitasi Pangan.
- Kitchen, B. 2020. Bumbu Dasar Orange dan Jenis Masakannya. Cookpad. Diakses pada: 13 November 2021. <[https://cookpad.com/id/resep/14196324-bumbu-dasar-orange-dan-jenis-masakannya?ref=search&search\\_term=masakan%20bumbu%20dasar%20orange](https://cookpad.com/id/resep/14196324-bumbu-dasar-orange-dan-jenis-masakannya?ref=search&search_term=masakan%20bumbu%20dasar%20orange)>.
- Lase, D. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Panada dari Labu Siam (*Sechium edule*) dan Ikan Gabus (*Ophiocphalus striatus*).
- Merina, P. 2015. Hasil Perancangan HACCP Cah Sawi Wortel PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi / Masal (MSPMI/ RS) Rumah Sakit Umum Daerah Mardi Waluyo Blitar.
- Miskiyah dan Widaningrum. 2008. Pengendalian Aflatoksin pada Pascapanen Jagung melalui Penerapan HACCP. Jurnal Standarisasi. Vol. 10(1).
- Mutya, dkk. 2016. Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam.
- Nadya, M., Barokah, S., Ayunda, F., dan Abdillah, G. 2019. Standar Mutu dan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) (Roti Sari Roti PT. Nippon Indosari Corpindo Tbk.).
- Oktafia, R. Tth. HACCP PKL BLM.
- Pinusthika, C. 2011. Penerapan Konsep HACCP (Hazard Analysis Critical

Control Point) sebagai Upaya Peningkatan Mutu pada Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi-Homogenisasi di CV. Cita Nasional.

Public Holidays Global. 2021. Kalender Hari Libur Nasional Indonesia 2021. Diakses pada: 20 November 2021. < <https://publicholidays.co.id/id/2021-dates/>>.

Putri, A. Tth. Makanan Cair Penuh.

Putri, S., Abidin, A., dan Ardhayanti, L. Tth. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Warung Makan Indomie (Warmindo) Sekitar Universitas Islam Indonesia.

Riyanti, A. 2012. Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dalam Proses Pembuatan Selai Terung Belanda.

RSST. 2019. Makanan Enteral (Penatalaksanaan Makanan dengan Zonde atau Pipa). RSST: Instalasi Promosi Kesehatan dan Pemasaran.

Sasmaya, F. 2018. Pecel Sayuran Bumbu Kacang. Cookpad. Diakses pada: 13 November 2021. <https://cookpad.com/id/resep/5094845-pecel-sayuran-bumbu-kacang>

Sutaguna, I. 2017. Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia pada Industri Kuliner.

Universitas Yogyakarta. Tth. Bumbu dan Rempah. Diakses pada: 13 November 2021. <http://eprints.uny.ac.id/51240/2/PPT%20BUMBUM%20DASAR.pdf>

Utama, G. 2018. Tahu Tempe Bumbu Kecap. Cookpad. Diakses pada: 13 November 2021. <<https://cookpad.com/id/resep/5135385-tahu-tempe-bumbu-kecap>>.

Widaningrum dan Winarti, C. 2007. Studi Penerapan HACCP pada Proses Produksi Sari Buah Apel. Jurnal Standarisasi. Vol. 9(3).

Wighani. Tth. Susu Bubuk.

Wulansari, N. dan Parut, A. 2019. Pengendalian Jumlah Angka Mikroorganisme pada Tangan Melalui Proses Hand Hygiene. Jurnal Media Sains. Vol. 3(1).