

DAFTAR PUSTAKA

- Kemenkes RI. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, <http://bppsdmk.kemkes.go.id> Diakses pada tanggal 8 Desember 2020
- Wicaksoni dan Adriyani 2018. Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging *Rendang di Inflight Catering*. Media Gizi Indonesia, Vol. 12, No. 1 Januari – Juni 2017: hlm. 88–97
- Cahyani, dkk. 2020. Karakteristik ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan potensinya sebagai tepung ikan. Volume 11, No. 2, (2020), Halaman 182-19.
- Hastuti dan Afifah. 2019. Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan.. Volume 8, Nomor 4, Tahun 2019, Halaman 219-230.
- Perdana. 2018. penerapan GMP dan perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (MOCHI). Vol 8 No.2. e-ISSN: 2579-7891.