

## DAFTAR PUSTAKA

- Asrozy, M. F., Hartami Santi, I., dan Fanny Hebrasianto Permadi, D. 2022. Pengkombinasian Metode Fifo dan Metode Fefo Pada Sistem Aplikasi Pengeluaran Stok Barang. *JATI (Jurnal Mahasiswa Teknik Informatika)*, 6(1), 59–66.
- Boraks, T., dan Utomoa, D. 2018. Uji Boraks Dan Formalin Pada Jajanan Disekitar Universitas Yudharta Pasuruan. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(1), 10–19.
- BPOM. 2012. Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–45.
- Hadiyanto, dan Sari, D. A. 2017. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59.
- Hermawan, B. 2020. Meminimumkan Kerusakan Pada Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Tahan Lama Dalam Operasional Hotel. *Tourism*.
- Kasengkang, R. A., Nangoy, S., dan Sumarauw, J. 2016. Analisis Logistik (Studi Kasus pada Pt. Remenia Satori Tepas-Kota Manado). *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(01), 750–759.
- Kemendes Kesehatan RI. 2013. *Pedoman PGRS: Pelayanan Gizi Masyarakat*.
- Sari, Y. W., Rahadiyanti, M., dan Atmaka, D. R. 2021. Evaluasi Suhu dan Kelembapan Ruang Pengolahan Dan Ruang Distribusi Instalasi Gizi Di Rsud Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 5(1), 68.
- Suryansyah, Y. 2018. Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayungsari Surabaya Street. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165.