

DAFTAR PUSTAKA

- Arisna, 2013. Tinjauan perilaku penjamah makanan dengan pengolahan makanan di Instalasi gizi Rumah sakit umum daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat
- Bakri, B, dkk (2018) *Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Kementerian Kesehatan RI.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. . and Bilang, M. (2013) ‘Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao’, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, pp. 5–8.
- BPOM (2016) ‘Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan’, *Bpom*, pp. 1–16.
- Dinkes Provinsi Jawa tengah, 2010. Hubungan Hygiene sanitasi penjamah makanan dengan angka kuman jajanan sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri. *Jurnal IKESMA* Vol.12.
- Kemenkes, 2013. Pedoman Gizi Rumah Sakit, Kementrian kesehatan RI.
- Khairunnisa, M., Hasneli, Y. and Bayhakki (2017) ‘Efektivitas Pendidikan Kesehatan Cup Cake BBW (Brokoli, Bayam dan Wortel) Sebagai Makanan Rendah Kalori terhadap Pengetahuan Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2’, *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Keperawatan*, 5(2), pp. 31–40.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Mankes/per/VI/2011 Mirawati, 2011. Analisis personal Hygiene dan food handling pada penyelenggaraan makanan Di RSUP Dr. Mohammad Hoesien Palembang. *Jurnal ilmu kesehatan masyarakat* Vol.2.
- Nurjanah, H., Setiawan, B. and Roosita, K. (2020) ‘Potensi Labu Kuning (Cucurbita moschata) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair’,

Indonesian Journal of Human Nutrition, 7(1), pp. 54–68. doi: 10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6.

- Nurlaela, 2011. Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di Instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal media gizi masyarakat Indonesia* Vol.1.
- Nova, 2013. Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di instalasi gizi rumah sakit umum daerah gambiran kota Kediri. *jurnal preventia* Vol.1.
- Rapiasih, 2010. Pelatihan hygiene sanitasi dan poster berpengaruh terhadap pengetahuan. Perilaku penjamah makanan, dan kelayakan hygiene dan sanitasi di instalasi gizi RSUP sanglah Denpasar. *Jurnal gizi klinik Indonesia* Vol.7.
- Syahrizal. 2017. Hygiene sanitasi penjamah makanan terhadap kandungan *Escherichia coli* diperlatan makanan pada warung makan (Hygiene sanitation food handlers to the content of *Escherichia coli* on cutlery at food stalls). *Jurnal Action* Vol 2.
- Suteki,2014. Penyelenggaraan makanan dan kepuasan knsumen di kantin lantai 2 rumah sakit Universitas airangga Surabaya. *Jurnal madia gizi Indonesia* Vol.11.
- Team HACCP .2006. *Panduan Penyusunan Rencana Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Bagi Industri Pangan*. EbookPangan.com.
- Wayan, S, dkk (2018) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.