

DAFTAR PUSTAKA

- Asiah Nurul, Laras Cempaka, Kurnia Ramadhan, Stephanie Hoseva Matatula. (2020).”Prinsip Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Makassar: CV Nas Media Pustaka.”
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Fajriansyah, F. (2016). Hygiene dan sanitasi pengolahan roti pada pabrik roti Paten Bakery. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116-120.
- INDONESIA, D. P. G. E., & SUBANG, P. N. LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN HIGIENE SANITASI PEMBUATAN PASTA UBI JALAR.
- Jianu C dan Golet I. 2014. Knowledge of food safety and hygiene and personal hygiene practices among meat handlers operating in western Romania. *Food Control* 42:214- 219.
- Lenette, N., Punuh, M. I., & Sanggelorang, Y. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di PT. Aeroprime Food Service Manado. *KESMAS*, 10(7).
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.
- Tarwoto dan Wartonah. (2006). *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.