

DAFTAR PUSTAKA

- Arini, & Sri Subekti. (2019). Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV . Pasific Harvest Banyuwangi , Provinsi Jawa Timur . *Marine and Coastal Science*, 8 (2)(June), 56–65.
- Fajriansyah, F. (2017). Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene dan Sanitasi di Kota Banda Aceh. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 149.
- Fatrikawati, H., & Hamidah, S. (2016). Pengaruh Pengetahuan Makanan Sehat Terhadap Kebiasaan Makan Kelas X Boga SMKN 4 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta*, 4(2), 1–9. <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/ojs/index.php/boga/article/viewFile/7300/6963>
- Husen, J., Bahri, S., & Rasulu, H. (2023). Karakteristik Mutu Organoleptik Ayam Paniki yang Dikemas dengan Proses Pengalengan. *Jurnal Pertanian Khairun*, 2(2), 224–230. <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/jpk>
- Laily, Sulistyono (2012). *Personal Hygiene. Konsep, Proses dan Aplikasi dalam Praktik Keperawatan*. Yogyakarta. Graha Ilmu
- Lapene, A. A. I., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. (2021). PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA PENGALANGAN IKAN LEMURU (*Sardinella longiceps*) DALAM MINYAK NABATI. *Aurelia Journal*, 3(1), 11. <https://doi.org/10.15578/aj.v3i1.10281>
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal Kesmas Universitas Sam Ratulangi*, 7(5), 1–7.
- Ndahawali, D. H. (2016). Mikroorganisme Penyebab Kerusakan pada Ikan dan Hasil Perikanan Lainnya. *Jurnal Buletin Matric*, 13(2), 17–21.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Sani, D. R. (2019). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum. *Ruwa Jurai*, 13, 29–34..