

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008). Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., & Hamdani, H. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, 5(1).
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar : Nas Media Pustaka.
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2020).
- FAO and WHO. (1969). General Principles of Food Hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969:2022. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204/Menkes/Sk/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Halaman : 1-61.
- Kharisma, A. D. M. (2019). Katering Penerbangan dan Keamanan Pangan: Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* di PT Aerofood ACS Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 11(1), 17-25.
- McSwane, David, Nancy Rue, & Richard Linton. 2003. *Essentials of Food Safety and Sanitation (3rd ed)*. New Jersey: Prentice Hall.
- Nussy, G. B. K. (2021). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, Tuban, Jawa Timur* The Description of Hygiene Sanitation Principles at the Canteen of PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk, Tuban, East Java. AMERTA NUTRITION, 5 (3), 245-250.
- Permenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga*. Jakarta, Permenkes.
- Permenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta, Permenkes.

- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten
The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access under CC BY-SA License*, 291-299.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung.
- SNI. (2009). SNI 3924: 2009 Tentang Mutu Karkas dan Daging Ayam. Badan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: *Deepublish*.
- Yulia, Y. (2016). *Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin*. Jurnal Vokasi Kesehatan, 2(1), 55-61.