

DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, FA, Widajanti, L., & Nugraheni, SA (2018). Hubungan Pengetahuan Gizi Ibu, Tingkat Konsumsi Gizi, Status Ketahanan Pangan Keluarga Dengan Balita Stunting (Studi Pada Balita Usia 24-59 Bulan Di Wilayah Kerja Puskesmas Duren Kabupaten Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat* , 6 (5), 361-369.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2018 tentang Penerapan Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Jakarta: BPOM RI.
- Eriteria, F. I. D. A. (2012). Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Untuk Kru Pesawat Di Aerofood ACS Tahun 2012. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok.
- Fatchoelqorib, M., & Aqshani, W. P. (2019). Aspek hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan dan minuman di pesawat terbang. *Aviasi: Jurnal Ilmiah Kedingrintaraan*, 16(1), 31-42.
- Gogani, ZN, Sani, FEA, Puspitasari, R., & Sugeha, AZ (2024). Pengaruh variasi menu buffet breakfast terhadap kepuasan tamu di hotel Ijen Suites Malang. *Jurnal Pariwisata Tourista* , 4 (2).
- Jones, P. *Flight Catering*. International Flight Catering Association. London: Elsevier Butterworth-Heinemann. 2004.
- Mahmudiono, T., Nindyasari, A., Segalita, C., Nasikhah, AD, & Peng, LS (2020). Edukasi Gizi tentang Higiene dan Sanitasi Makanan untuk Meningkatkan Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Penjamah Makanan Kantin di Indonesia. *Tinjauan Sistematis Farmasi* , 11 (11).
- McSwane, David, Nancy Rue, & Richard Linton. 2003. *Essentials of Food Safety and Sanitation* (3rd ed). New Jersey: Prentice Hall.
- Nindyasari, A., Mahmudiono, T., & Sumarmi, S. (2017). Monitoring Proses Pengolahan Makanan Moslem Meal Di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 318-330.
- Permenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta. Permenkes.

- PT Aerofood Indonesia / Aerowisata Food. (2025). Beranda. Aerowisatafood. Diakses tanggal 15 September 2025, dari <https://aerowisatafood.com/in/beranda/>
- 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.
- Sari, D. W. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Menu Garuda Airlines Economy Class Cycle 2 (Meat Lover Pizza) (Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga).
- World Health Organization. (2022). WHO global strategy for food safety 2022-2030: towards stronger food safety systems and global cooperation. World Health Organization.
- World Food Safety Guidelines for Airline Catering; 4th version, 2016; InternationalFlight Services Association (IFSA)
- Yasmin, N. A. (2025). Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Jasa Katering Berdasarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Dan Permenkes Nomor 1096/2011 (Studi Kasus Keracunan Makanan Di Kalurahan Patalan, Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul) (Doctoral Dissertation, Uin Sunan Kalijaga Yogyakarta).