

DAFTAR PUSTAKA

- Anditiarina Dasti, et al. (2020) ‘Jurnal Kedokteran Jurnal Kedokteran Vol . 06 No . 01 Desember 2020’, *Jurnal Kedokteran*, 06(01), pp. 68–76.
- Kharisma, A.D.M. (2019) ‘*In-flight Catering Service and Food Safety: Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point System in PT Aerofood ACS Surabaya*’, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), pp. 17–25. Available at: <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.17-25>.
- Kirana Sabila Citra, D. (2023) ‘*Total plate count dalam isi telur ayam ras di pasar tradisional Sidoarjo Regency*’, *Current Biomed*, 1(2), pp. 86–94.
- Krisnaningsih, A.T.N. et al. (2024) ‘Kualitas Internal Telur Ayam Ras Yang Berasal Dari Pasar Tradisional Pada Berbagai Lama Penyimpanan’, *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 6(3), pp. 246–252. Available at: <https://doi.org/10.56625/jipho.v6i3.26>.
- Kurniawati, Y.M. et al. (2025) ‘Kualitas Fisik dan Uji Organoleptik Keripik Sosis Daging Ayam dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*)’, 7(4), pp. 579–585. Available at: <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i4.430>.
- Nainggolan, N.N. (2023) ‘Isolasi Bakteri Pengkontaminasi Telur Ayam Yang Diperjualbelikan Di Pasar Tradisional Di Kota Medan Dan Sekitarnya’, pp. 1–48.
- Njatrijani, R. (2021) ‘Pengawasan Keamanan Makanan’, *Journal Law and Development*, 4(1), pp. 12–28.
- Sahrevi, A.S.N., Wijayanthi, D.G.P. and Anggriani, R. (2022) ‘Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Hot Meal Dori Woku Belanga Untuk’, *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), pp. 206–220.
- Setya Budi, A.S. and Mahmudiono, T. (2021) ‘Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Banana Cake di Aerofood ACS Surabaya’, *Amerta Nutrition*, 5(3), p. 211. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.211-222>.
- Suparmin, Y. dan R.C.P. (2024) ‘Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-36 Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan . “ Transformation of Research and Innovation Oriented Toward Future Techno-Agro- Maritime Practices ” Kualitas fisik dan pencernaan in vitro silase’, 5, pp. 50–58.
- Trinitariyani1, P., Winarso, A. and Detha, A.I.R. (2022) ‘Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Pada Kualitas’, *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Pada Kualitas Fisik Dan Mikrobiologis Telur Ayam Ras*, VI(25), pp. 3–12.
- Wicaksani, A.L. and Retno, A. (2017) ‘Implementation of HACCP in Beef

Rendang Production at Inflight Catering', *Media Gizi Indonesia*, 12(1), pp. 88–97.