

DAFTAR PUSTAKA

- Anggelini, L. 2021. Analisis Higiene Sanitasi Dan Pemeriksaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Objek Wisata Pantai Kecamatan Sungailiat. *Skripsi*. Universitas Sriwijaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Carolinna, E. 2021. Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Di Kantin Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Sriwijaya.
- Hadiwiyoto, S. 2014. Keracunan, Alergi, dan Intoleransi Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hardinsyah and Supariasa, I. D. N. 2016. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. EGC. Jakarta.
- Hariyadi, P. 2018. Keamanan Pangan: Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional & Diseminasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis Riset*. (1)4. 115.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1978. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan*. Kementerian Kesehatan. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan. Jakarta.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Kementerian Perindustrian. Jakarta.
- Kusumadewi, P. 2017. Evaluasi penerapan GMP dan SSOP pada proses pengolahan daging kambing di salamah catering aqiqah. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Lufitasari, H. 2017. Efektivitas Penyuluhan Gizi Dengan Media Flash Card dan Poster Dalam Peningkatan Pengetahuan Siswa Tentang Keamanan Makanan Jajanan Sekolah (Studi pada Siswa SDN Pandean Lamper 03 Semarang). *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas

Muhammadiyah Semarang.

- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Nur, F. C. F., Sucipto, S. and Perdani, C. G. 2017. Penilaian Praktek GMP dan SSOP di Katering Apel Malang. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 1(1). 1–25.
- Peraturan Pemerintah. 2019. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Tentang Keamanan Pangan*. Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Peraturan Pemerintah. 2020. *Undang Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja*. Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Pratama, R. D. A. 2021. Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Di CV.Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Pudjirahaju, A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan, Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan*. Kementerian Kesehatan RI, Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Jakarta.
- Pulungan, N. R. 2021. Usulan Rancangan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Untuk Produksi Cookies Di Ud Dapur Reuni Skripsi Oleh : Naufal Rifani Pulungan Fakultas Teknik Universitas Medan Area Medan. *Skripsi*. Universitas Medan Area.
- Rahardian, D. 2022. 155 Korban Keracunan Makanan di Tasikmalaya Pulih, Detikjabar. Tersedia di: <https://www.detik.com/jabar/berita/d-6153627/155-korban-keracunan-makanan-di-tasikmalaya-pulih>. 04 November 2022 (20:53)
- Rukanda, H. 2022. Jumlah Keracunan Makanan di Tasikmalaya Terus Bertambah, Kini Jadi 145 Orang, iNewsTasikmalaya.id. Tersedia di: <https://tasikmalaya.inews.id/read/90397/jumlah-keracunan-makanan-di-tasikmalaya-terus-bertambah-kini-jadi-145-orang>. 04 November 2022 (20:53)
- Salsabila, L. H. 2019. Analisis Penerapan Sistem Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Kecap Manis PT. X. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Saninta, P. 2020. Analisis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Nata De Coco di PT. Daya Agro Mitra Mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang

Selatan. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Setyawati, N. F. 2020. Analisis Keamanan Produk Makanan Di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan*. 6(2). 303–313.

Sugiyono and Puspanthani, M. E. 2020. *Metode Penelitian Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.

Syauqi, M. 2020. Analisis Ketidaksesuaian Kondisi Lingkungan Dengan Menggunakan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Usaha Wardi Tahu. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultasn Syarif Kasim Riau.

Syukur, M. 2021. Puluhan Guru Pesantren di Pekanbaru Keracunan Makanan Akikah, Liputan 6. Tersedia di: <https://www.liputan6.com/regional/read/4508882/puluhan-guru-pesantren-di-pekanbaru-keracunan-makanan-akikah>. 04 November 2022 (20:54).