

DAFTAR PUSTAKA

- Suroto, A. (2009). *Peranan Profesionalisme Chef Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Di Restoran O – Solo – Mio Galleria And Ristorante*. Pariwisata Indonesia, 4(2), 1–13.
- Andonie. (2012). *Kajian Pelaksanaan Keamanan Makanan Berdasarkan Haccp Di Mv.Samudera 02 Milik Pt Karya Jaya Samudera*. Univesity of Indonesia.
- Arisman. (2009). *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. (F. Dany & E. Komara, Eds.). EGC.
- BSN. (1998). *Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya* Badan Standar Nasional Indonesia, Rev 3 (199, 1–12).
- Capt. Suyono. (2003). *Shipping Pengangkutan Intermodal Ekspor Impor Melalui Laut* (Indonesian). Jakarta: Penerbit PPM.
- Depkes RI. (2002). *Pedoman Sanitasi Rumah Sakit*. In Print Book (Cetakan II, p. 134). Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Retrieved from www.scribd.com/doc/250219827/Pedoman-Sanitasi-Rumah-Sakit-PDF#scribd
- Febriana, R., & Artanti, G., D. (2009). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus*. Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner, 1(1).
- McSwane, & dkk. (2003). *Essentials of Food Safety & Sanitation*. (S. Helba, Ed.) (3rd Editio). New Jersey: Person Educatio.
- MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*. PERMENKES, 6–8. <https://doi.org/10.16309/j.cnki.issn.1007-1776.2003.03.004>
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2004). *HACCP Sekilas Pandang* (Christos C). Jakarta: EGC.

- Palacio, P., & Theis, M. (2012). *Foodservice management : principles and practices* (13th Editi). Boston: Prentice Hall.
- Permenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan, 2008, 74.
- Puckett, R., P. (2004). *Food service manual for health care institutions* (Third Edit). United State of America: Jossey-Bass.
- Reni, R. (2018). *Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis*. BKM Journal of Community Medicine and Public Health, GMU, 34, 99–106.
- Rizky. (2012). *Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan Denga Pendekatan Prinsip Haccp Pada Beberapa Katering Terpilih Di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012*. Universitas Indonesia.
- Saryono, & Anggraeni. (2013). *Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif dalam bidang kesehatan* (Cetakan 1). Yogyakarta: Nuha Medika.
- Sudarmaji. (2005). *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 1(2), 1–9.
- Sugiono. (2013). *Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: LIPI Press.
- WHO. (2015). *WHO estimates of the global burden of foodborne diseases*. Who, 1–255.
- WHO. (2016). *Who's First Ever Global Estimates Of Foodborne Diseases Find Children Under 5 Account For Almost One Third Of Deaths*. Saudi Medical Journal, 37(1), 109–110.
- Widyana. (2010). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 7(1), 8–16.
- Winarno. (2012). *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan* (Cetakan 1). Bogor: Mbrio Press.

Winarno, & Surono. (2004). *HACCP dan Penerapan Dalam Industri Pangan* (Cetakan 2). Bogor: M-Brio Press.

Yuliastri. (2013). *Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas*. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2), 1–17.

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul