

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Y., Muttaqien, T. Z., & Pujiraharjo, Y. (2020). Perancangan Alat Penghangat Hidangan Elektrik Untuk Usaha Jasa Boga Di Daerah Bandung Dengan Pendekatan Aspek Sistem Dan Visual. 7(2), 4862–4870.
- Aditia, Lasinrang dan Cut Muthiadin. 2015. Uji kualitas mikrobiologis pada makanan jajanan di kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar. *Jurnal Ilmiah Biologi* 3(2):119-123.
- Amiroh, Rahayu, W. P., & Hariyadi, R. D. 2016. Pengembangan Sistem Cara Produksi Makanan Enteral yang Baik ( CPMEB ) dan Aplikasinya di Rumah Sakit. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 3(1): 65-70, ISSN 2355-5017
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka cipta
- Azizah, H. F., Martini, & Purwantisari, S. (2017). Hubungan Praktik Higiene Penjamah Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Jajanan Siomay Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, 368–377.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) CAC/ RCP 1:2011 Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip Umum Higiene Pangan (CAC/ RCP 1-1969, Rev. 4-2003, IDT). Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. 2017. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *Innovation of Vocational Technology Education*, 6(2), 509–519
- Cholid, K. A., Darundiati, Y. H., & Sulistiyani, S. (2022). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Angka Kuman pada Peralatan. 10, 290–297.
- Daulay, Sere Saghranie. 2014. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. *Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri*.
- Emiliana, B.Dhesa, D., & Mayangsari, R. 2021. Analisis Pelaksanaan Pelayanan Gizi Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*. Vol 02 No. 1, Hal 16–24, E-ISSN : 2747-2108
- Erian, C., Hartati, Y., Telisa, I., & Meilina, A. 2022. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Diabetes Melitus Berbasis Tepung Gariepinus ) Terhadap Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus Di Charitas Hospital Palembang. Volume 2 No.2, ISSN 2829-2057 E-ISSN 2829-2014 Hal 115–128
- Faizah, U. N., & Tridayanti, A. A. (2022). Pengujian Salmonella dengan Menggunakan Media SSA dan Media TSIA Pada Makanan. *Journal of Biological Science and Applied Biology*, 2(1), 58–64.
- Fitriana, R., & Kurniawan, W. (2020). Pengendalian kualitas pangan dengan penerapan good manufacturing practices (GMP) pada proses produksi

- dodol betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pektanian*, 30(1), 110–127
- Flood, P., Rathmell, JP., Shafer, S. 2015. *Stoelting's pharmacology and physiology in anesthetic practice fifth edition*. United States of America: Library of Congress Cataloging
- Hafsan. (2014). *Mikrobiologi Analitik* (F. Nur (ed.); 1st ed.). Alauddin University Press.
- Hartati, Y., & Meiliana, A. (2022). Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. 1(1), 11–16.
- Hawa, I. I., & Murbawani, A. 2015. Pengaruh Pemberian Formula Enteral Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Tikus Diabetes Melitus. *Journal of Nutrition College*. Volume 4, Nomor 2, Tahun 2015, Halaman 387-393
- Indragiri, S., & Salihah, L. (2020). Hubungan Pengawasan Dan Kelengkapan Alat Pelindung Diri Dengan Tingkat Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri. *Jurnal Kesehatan*, 10(1), Article 1.
- Iswarawanti, D. Ermayani, E. Sudibya, A. Latifah, S. Septiani, S. 2020. *Keamanan Pangan dan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP)*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia
- Jamhari, Muhammad (2018) *Uji Mikrobiologis Pada Sampel Makanan Dan Minuman*. In: *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya*, 12 Oktober 2018, Universitas Negeri Medan.
- Kementerian Kesehatan RI., 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Mailia, R., Yudhistira, B., Pranoto, Y., Rochdyanto, S., & Rahayu, E. S. (2015). Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora Yang Diisolasi Dari Proses Pembuatan Tahu di Sudagaran Yogyakarta. *Agritech*, 35(3), 300–308.
- Nurlaela, E. 2011. Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RumahSakit. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*.1(1): 1-7
- Ojo O, Adegboye ARA, Ojo OO, Wang X, Brooke J. The Microbial Quality and Safety of Blenderised Enteral Nutrition Formula: A Systematic Review. *Int J Environ Res Public Health*. 2020 Dec 21;17(24):9563. doi: 10.3390/ijerph17249563. PMID: 33371227; PMCID: PMC7766503.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MEKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

- Pratiwi, Lingga E., and Etika R. Noer. "Analisis Mutu Mikrobiologi Dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Dan Telur Bebek." *Journal of Nutrition College*, vol. 3, no. 4, 2014, pp. 951-957.
- Puspita, W. L., Prawiningdyah, Y., & Nisa, F. Z. 2010. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point ( HACCP ) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol. 7, No. 1, Hal 8–16.
- Ristyanti E, Masithah ED. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada proses pembekuan cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*. 10(1): 1-17
- Setianingsih, & Anna, A. 2014. Perbandingan Enteral Dan Parenteral Nutrisi Pada Pasien Kritis. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*, 9-12 September 2012, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Sudin, Yunikartika Miniarti Enes, M. F., Viven, O., Parus, A. N., & Manggul, M. S. (2021). Penggunaan Toilet Bersih Dan Sehat Untuk Meningkatkan Sanitasi Lingkungan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(4), 633–63.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta
- Sumartini. Wulansari, D., Ratnaningtyas, S., Kristantri, R. S., Ratrinia, P. W., Fauzia, A. N. 2023. *Cara Cepat (Panduan) Praktik Dasar Pengujian Mikrobiologi*. Jakarta Pusat: AMAFRAD Press
- Surono, I. S., Sudiby, A., dan Waspod, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryansyah, Y. (2018). Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayungsari Surabaya Street. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165–174.
- Suryansyah, Yenni. (2015). *Evaluasi Sanitasi Tempat Pengolahan, Higiene Makanan Dan Kesehatan Penjamah Makanan Jasaboga Di Jalan Gayungsari Surabaya*. Skripsi. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Ulfah, I. M., Rastina, & Abrar, M. (2017). Identifikasi Cemaran *Escherichia coli* Pada Telur Ayam Ras Yang Dijual Di Swalayan Daerah Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *JIMVET*, 01(4), 644–649.
- Utami, F. T., & Miranti, M. (2020). Metode Most Probable Number ( MPN ) Sebagai Dasar Uji Kualitas Air Sungai Rengganis dan Pantai Timur Pangandaran dari Cemaran Coliform Dan *Escherichia Coli* Most Probable Number ( MPN ) Method as a Basic Test Of Coliform and *Escherichia coli* Pollution. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada : Jurnal Ilmu Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 20(1).

- Wahongan, A. S., Simbala, Y., & Gosal, V. Y. 2021. Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *Lex et Societatis*. Volume IX Issue 3, P-ISSN: 2337-9758, E-ISSN: 2747-1713, Hal 41- 66
- Widyartini, N. P., Puryana, I. G. P. S., & Antarini, A. A. N. (2020). Tinjauan Keamanan Pangan Dan Hygiene Sanitasi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan. *Meditory (The Journal of Medical Laboratory)*, 8(3), 76–84.
- Widyastuti, N ., Nissa, C ., Panunggal, B., 2018. Manajemen Pelayanan Makanan. Yogyakarta: Penerbit K-Media
- Yani, A. S., & Safitri, R. W. 2021. Pengaruh Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) Terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku yang Dimoderasi oleh Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada PT. Sanjaya Internasional. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Industri (EBI)*, Vol. 03, No. 01, 2021, pp. 19-31 ISSN 2685-8622
- Yunus, S. P., Pinontoan, O., & Umboh. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi E. coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung Relationship Personal Hygiene and Sanitation Facilities with E. coli Contamination Food in Padang Restaurant in Manado and Bitung City. *JIKMU*, 5(2), 210–220.
- Yunus, Salma P. (2015). Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi Escherichia coli pada makanan di rumah makan padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(3).