

DAFTAR PUSTAKA

- Amran, R. (2023). Implementasi Food Safety di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur. *Scientific Journal*, 2(6).
- ASMARA, A. A., ABIDIN, A. U., PUTRI, S. R. P., & ASMARANY, A. (2021). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) of Food Stall on Campus in Yogyakarta, Indonesia. *Sanitation Value Chain*, 5(2), 45–53.
- Bengtsson, M. (2016). How to plan and perform a qualitative study using content analysis. *NursingPlus open*, 2, 8–14.
- BSN. (2021). *Prinsip Umum Higiene Pangan (CXC 1-1969 Rev. 2020, IDT)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Budi, A. S. S., & Mahmudiono, T. (2021). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Banana Cake di Aerofood ACS Surabaya. *Amerta Nutrition*, 5(3), 211–222.
- Budianto, E. W. H., & Dewi, N. D. T. (2022). Pemetaan Penelitian Rasio Capital Adequancy Ratio (CAR) pada Perbankan Syariah dan Konvensional: Studi Bibliometrik VOSviewer dan Literature Review. *Universitas Kristen Marantha*, 4(2).
- Endirasari, W., Yuswanti, P. A., & Supriatiningrum, D. N. (2021). Hazard Analysis Critical Control Point Pada Produksi Perkedel Daging Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan. *Ghidza Media Jurnal*, 2(2), 169–174.

- Fauzi, A., & Susetyarini, E. (2020). Trend of Critical Thinking Skill Researches in Biology Education across Indonesia: From Research Design to Data Analysis. *International Journal of Instruction*, 13(1), 537.
- Fauzia, A., & citra Agustia, F. (2018). Penerapan Prinsip-Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan Makanan Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 2(1), 72–81.
- Haddow, G. (2013). Bibliometric Research. *Elsevier Ltd.*, 241–266.
- Harzing, A.-W. (2016). *Harzing's Publish or Perish* (Versi (Windows GUI Edition) 8.17.4863.9118) [Software].
- Hayomi, P., Noor, T., & Rina, O. (2019). *TINJAUAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN TENTANG KEAMANAN PANGAN DI RSUD Prof. Dr. MARGONO SOEKARDJO PURWOKERTO*.
eprints.poltekkesjogja.ac.id. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1013>
- Irawan, DWP. (2023). *LANGKAH-LANGKAH PENYUSUNAN DAN PENERAPAN SISTEM HACCP*. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Jannah, S. W., Bathista, Z. I., Hikmah, A., & Pratiwi, Y. S. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembengan Ledokombo. *Jurnal sosial dan sains*, 1(8), 930–942.
- Kartini, A. D., Amqam, H., Djajakusli, R., Mallongi, A., Daud, A., & Moedjione, A. I. (2019). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) in

- Nutritional Installation of Hasanuddin University Hospital Makassar. *International Journal of Science and Healthcare Research*, 4(3).
- Kemenkes RI. (2023). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 2 TAHUN 2023 TENTANG PERATURAN PELAKSANAAN PERATURAN PEMERINTAH NOMOR 66 TAHUN 2014 TENTANG KESEHATAN LINGKUNGAN*. KEMENKES RI.
- KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN. (2010). *PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR: 75/M-IND/PER/7/2010 TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (GOOD MANUFACTURING PRACTICES)*.
- Klunder, D. (1985). *Microsoft Excel (Versi 2412)* [Software]. Microsoft Office.
- Krisdiana, S., Fernanda, M., & Devianti, V. A. (t.t.). *KONSEP PENERAPAN HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) PADA PROSES PEMBUATAN AYAM GORENG KRISPI (Studi dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Swasta di Sidoarjo)*. *Akademi Farmasi Surabaya*.
- Laksana, M. I. A. (2022). Pengendalian Sanitasi Makanan dengan Metode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di Asrama Haji Donohudan, Boyolali, Jawa Tengah. *Jurnal Reka Lingkungan*, 10(1), 47–56.
- Latampung, N., & Ikhtiar, M. (2023). Identifikasi Bahaya Bakteriologi Pada Makanan Dengan Prinsip HAACCP Di Rumah Makan Padang Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 4(2), 217–223.

- Marriot, N. G., & Gravani, R. B. (2006). *PRINCIPLES OF FOOD SANITATION* (5 ed.). Food Science Text Series.
- Nurchanifa, N. (2023). *TA: PERANCANGAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK) PRODUK GALON DI PT WATERINDEX TIRTA LESTARI.*
- Pemerintah Pusat, I. (2009). *UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2009 TENTANG PAJAK DAERAH DAN RETRIBUSI DAERAH.* Indonesia, Pemerintah Pusat.
- Pratiwi, N., Farhat, Y., & Mahpola, M. (2023). Analisis HACCP pada Proses Pembuat Snack Pasien Kue Marmer. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2), 371–377.
- Puspitarini, D. A., & Wulandari, R. A. (2021). GAMBARAN HIGIENE SANITASI DAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) PADA PEGELOLAAN MAKANAN TERPUSAT DI PESANTREN X, DEPOK, TAHUN 2019. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 2(1), 5.
- Rachmadia, N. D., Handayani, N., & Adi, A. C. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(1), 17–28.
- Radu, E., Dima, A., Dobrota, E. M., Badea, A.-M., Madsen, D. Ø., Dobrin, C., & Stanciu, S. (2023). Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. *Heliyon*, 9(7).

- Registrar Corp. (2024). *Basics of HACCP and Prerequisite Programs*.
- Rosenzweig, R. (t.t.). *Zotero* (Versi 7.0.11 (64-bit)) [Software].
- Rozali, Y. A. (2022). *Penggunaan analisis konten dan analisis tematik*. 19, 68.
- Sahrevi, A. S. N., Wijayanthi, D. G. P., & Anggriani, R. (2022). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Hot Meal Dori Woku Belanga Untuk Maskapai Garuda Indonesia di PT. Aerofood ACS Denpasar. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 206–219.
- Semariyani, A. M., Sudiarta, I. W., & Singapurwa, N. M. A. S. (2023). Application of Hazard Analysis of Critical Control Point (HACCP) on "Urutan" Chicken Products at Dapur Ayuna Catering. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 7(1), 163–168.
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1).
- Singapurwa, N. M. A. S., Semariyani, A. M., Candra, I. P., & Rudianta, I. N. (2019). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Menu Chiken Butter Untuk Maskapai Penerbangan JQ di PT AF. *Gema Agro*, 24(2), 134–140.

- Sudarmaji, S., & Zulfana, I. (2008). Hazard analysis and critical control point (HACCP) pada pengelolaan makanan pasien rawat inap Di rumah sakit Islam lumajang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Unair*, 4(2), 3922.
- Trisnaini, I. (2012). Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Bola-Bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Kesmas*, 7(3), 131–138.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan HACCP dalam proses produksi menu daging rendang di inflight catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88.
- Widyana Lakshmi, P., 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*, 7(1), 8–16.
- Yantari, N. K. Y. (2019). PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DI INSTALASI GIZI BRSUD TABANAN (STUDI KASUS PADA OLAHAN AYAM RICA-RICA). *Jurnal Ilmu Gizi*, 9(2), 73–78.
- Yunancy, S., Nurlaela, E., & Rusli, R. (2020). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on Palumara Fish Soup in The Nutrition Installation of The Regional General Hospital, Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 6(4).