**DAFTAR PUSTAKA**

Aritonang, Irianto. (2012). Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Yogyakarta:Penerbit Leutika.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa. Badan POM. Jakarta.

Damajanti, M. 2014. Standart Terkini Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Direktorat Bina Gizi. Jogjakarta

Damanik, R. 2012. Analysis Penerapan Prinsip – Prinsip Hazard Anaylis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.

Daulay, S.S. 2017. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri

Kementerian Kesehatan RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.

Feriyanto, H. 2017. Good Manufacturing Practice (GMP). Malang: Balai Besar Pelatihan Pertanian.

Gunawan, dkk. 2018. Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman. Deepublish:Yogyakarta.

Hariyadi, P. 2015. Keamanan Pangan: Tantangan Ganda bagi Indonesia. Bogor: SNI Valuasi volume 91.

Kementerian Kesehatan RI. 2011. Komisi Akreditasi Rumah Sakit (KARS). Jakarta.

Lidya. 2011. Hygine Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan secara Berkala di Instalasi Gizi RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Mulyani, R. 2014. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Gigiene Pengolah Makanan. Jurnal keperawatan. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

Meikawati, dkk. 2010. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene dan Sanitasi Makanan di Unit RSJD DR. Amino Gondhoutomo Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.

Moehyie, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

Nurrahman. 2018. *Sanitation Standart Operating Procedure* (SSOP).

Nurwiyana, N. 2008. Perancangan dan Implementasi GMP dan SSOP Produk Air Minum dalam Kemasan (AMDIK). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Susiwi, S. 2009. Dokumentasi SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedures)* SPO Sanitasi. Universitas Pendidikan Indonesia.

Sari,F. 2016. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Dapur Rumah Sakit. Universitas Airlangga. Surabaya.

Standart Nasional Indonesia. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya.

Standart Nasional Indonesia. 7388:2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan.

Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara.

UU Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan.

WHO (*World Health Organization).* 2005. Penyakit Bawaan Makanan: Fokus untuk Pendidikan Kesehatan. Jakarta: EGC.

Winarno, F.G. 2004. Keamanan Pangan Jilid 3. MBRIO press

Winarno, F.G, Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor: MBRIO press