

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiyah, F. (2014). Kualitas Mikrobiologi (Jumlah Mikroba dan Cemaran *Escherichia coli*) pada Air dan Piring Makan di SD Anak Saleh Malang. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya.
- Amsal, Djabu, U., Hafid, F., & Ichsan, D.S. (2019). Kualitas Mikrobiologi dan Pengendalian Sanitasi Makanan Enteral di Rumah Sakit Undata Palu Sulawesi Tengah. *PROMOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1) : 42 – 52.
- Anwar, F. 2004. *Keamanan Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Apriliyani, dkk. (2013). Pemeriksaan Bakteriologis Makanan dan Gambaran Fasilitas Sanitasi Dapur di Instalasi Gizi RS X, Universitas Riau.
- Azara, R. dan Saidi, I.A. 2020. *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedomannya. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (SNI) 7388:2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bakri, B. 2017. *Prinsip Manajemen Penyelenggaraan Makanan Massal* dalam buku Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Bagian 6, Bab 30. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, hal. 380 – 381.
- Cartwright, L.M. & Latifah, D. (2010). *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *INVOTEC*, 6(17): 509 – 519.
- Damanik, I.R. (2012). Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012. *Skripsi*. Gizi, Universitas Indonesia, Depok.
- Familta Z, Elfındri E, Yunita J. (2019). Analisis Manajemen Pelayanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Arifin Achmad Provinsi Riau Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Komunitas*, 5(3): 218–26.

- Handayani dan Werdiningsih. (2010). Kondisi Sanitasi dan Keracunan Makanan Tadisional. *Agroteksos*, 20(2-3): 131-138.
- Huda, Nurul. (2014). Formulasi Makanan Cair Alternatif Berbasis Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Sebagai Sumber Protein. *Skripsi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Humayrah, A., Anggraini Y., dan Azwita, A.N. (2024). Gambaran Pendistribusian Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Prof. Dr. M. A Hanafiah SM Batusangkar Tahun 2022. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisplin*, 2(2): 631 – 638.
- Hutasoit, D.P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, (9)2.
- Iskandar. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Gaung Persada (GP Press).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017. *Journal of Chemical Information and Modeling*, Vol. 53.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2023. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan PP Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.
- Kusuma, T.S. 2017. *Sanitasi dan Keamanan Makanan Massal dan HACCP* dalam buku Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Bagian 6, Bab 31. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC, hal. 392.
- Lastmi, Wayansari dkk. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.

- Lestari, S., Rahmawati, M.A, Shita, D., & Eka, L. (2019). Modifikasi Formula Enteral Rumah Sakit Siap Seduh. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 11(26): 97 – 104.
- Mahan, L. Kathleen, Raymond, Janice L. 2017. Krauses : Food & The Nutrition Care Process, 14th edition. Elsevier Inc. St Louis, Missouri.
- Nurseha E., Haryanto, I., dan Torina, D.T. (2017). Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 1(1): 26 – 39.
- Pratiwi, L.E. & Noer, E.R. (2014). Analisis Mutu Mikrobiologi dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dan Telur Bebek. *Jurnal of Nutrition College*, 3(4): 951 – 957.
- Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sakdiyah, H. 2017. Hubungan Personal Hygiene Pedagang Makanan dengan Cemaran Bakteri Coliform pada Jajanan (Cilok) di Sekolah Dasar Wilayah Kerja UPT PKM Kepanjen. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Widyagama Husada Malang.
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1) : 55–64.
- Sharma, K and Joshi, I. 2014. Formulation of Standard (Nutriagent Std) and High Protein (Nutriagent Protein Plus) Ready to Reconstitute Enteral Formula Feeds. *Interantional Journal of Scientific & Technology Research*, Vol: 3(5).
- Simadibrata, M. 2009. *Nutrisi Enteral dalam Ilmu Penyakit Dalam*. Jilid III. Edisi V. Depok: Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam FKUI.
- Skipper, A. 2019. *Gizi Enteral dan Parenteral*. Edisi 3. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Sonia, V., Koesyanto, H., dan Setyo, A. (2015). Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di RSUD Sunankalijaga Kabupaten Demak Tahun 2013. *Unnes Journal of Public Health*, 4(2), 124 – 131.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Suharyati, Hartati, S.A.B., Kresnawan, T., Sunarti, Hidayani, F., & Darmarini, F. 2020. *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L.K., & Arfiani, E.P. 2019. *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal*. Edisi Revisi. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wardani, A.K. (2015). Efektivitas Pelaksanaan Quality Control pada bagian Produksi di PT. Indohamafish di Pengembangan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 5(1).
- Wicaksani, A.L. & Adriyani, R. (2017). Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di *Inflight Catering*. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 12(1): 88 – 97.
- Widyati Retno dan Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- World Health Organization (WHO). (2020). Data and Statistics.
- Yulianto, Hadi, W. & Nurcahyo, R. J. 2020. *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yuniastri, R., Ismawati, dan Putri, R.D. (2018). Mikroorganisme dalam Pangan. *Jurnal Pertanian Cemara*, 15(2): 15 – 20.
- Zulfana, I. & Sudarmaji. (2008). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(2) : 57 – 68.