

## DAFTAR PUSTAKA

- Anisafaul Latifah, D., Rachman, A., Nur, R., Kamila Mahmud, N., Farhan Al Badriansyah, A., Amalia Bodang, S., Abdullah, A., Kesehatan Masyarakat, F., Muhammadiyah Kalimantan Timur, U., Ir Juanda No, J. H., Samarinda, K., & Timur, K. (2023). *Promosi K3 Tentang Penggunaan APD pada Pekerja Pest control Di CV. Pestex Indonesia. 2022*(January), 8–13. <https://doi.org/10.19184/abdimayuda.v>
- Anisakoh, A. (2020). Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping Sleman. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf
- Arie Pratama, F., & Siti Nurani, A. (2018). Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Bahan Baku menggunakan Metode First Expired First Out. *KOPERTIP : Jurnal Ilmiah Manajemen Informatika Dan Komputer*, 2(2), 38–49. <https://doi.org/10.32485/kopertip.v2i2.37>
- Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika, W. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 345.
- Bilyaro, W., Lestari, D., & Endayani, A. S. (2021). Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas Selama Penyimpanan. *Agriculture and Animal Science (Agrimals)*, 1. <https://doi.org/10.30809/phe.1.2017.21>
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3*

*No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019, 3(1), 158–176.*

- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>
- Hermawan, D. B. (2020). *Meminimumkan Kerusakan Pada Penyimpanan Bahan Makanan Tidak Tahan Lama Dalam Operasional Hotel*. 1–14. [http://repository.ampta.ac.id/175/1/HOTEL\\_STORING\\_opt.pdf](http://repository.ampta.ac.id/175/1/HOTEL_STORING_opt.pdf)
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). PGRS (Penyelenggaraan Gizi Rumah Sakit). In *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics*. <https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374>
- Martina, E., & Fadillah, F. (2022). Pengaruh Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Pangeran Pekanbaru. *Al-Irsyad*, 105(2), 79. <https://core.ac.uk/download/pdf/322599509.pdf>
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2), 151. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Muhadi, I. (2018). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 87(1,2), 149–200.
- Mularsari, A., & Vernanda, A. Y. S. (2022). Upaya Storing System Yang Diterapkan Dalam Meningkatkan Kelancaran Operasional Barang di Teraskita Hotel Jakarta. *Open Journal System*, 17(8.5.2017), 2003–2005.
- Munawaroh. (2022). *Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Terhadap Hygiene Dan*

*Sanitasi Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsud Kota Dumai.*

- Nisa, A. N., Terapan, F. I., Telkom, U., Gusnadi, D., Terapan, F. I., Telkom, U., Sumarsih, U., Terapan, F. I., & Telkom, U. (2022). *Tinjauan Operasional Food Dan Beverages Produk Di Hotel Courtyard By Marriott Bandung*. 8(6), 932–938.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46. <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/jsm/index>
- Rosanti, E., Devis, Y., & Purwonegoro, H. M. (2022). *Pelayanan Gizi Di Instalasi Rawat Inap Covid-19 Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai Tahun 2021*. 6, 1884–1893.
- Sani, D. R. (2021). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(1), 29. <https://doi.org/10.26630/rj.v13i1.2771>
- Sukma, S. J., Par, S. S. T., Sc, M., Gusnadi, D., Par, S., Par, M. M., Studi, P., Perhotelan, D., Terapan, F. I., & Telkom, U. (2020). Studi Komparasi Pelaksanaan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel Aston Pasteur Bandung dan El Hotel Royale Bandung Tahun 2020. *E-Proceeding of Applied Science*, 6(2), 2237–2244.
- Sumra Raha. (2021). *Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Kota Kendari*. March, 1–19.
- Triyanti, N. R., RMS, N. N., & Hariyani, R. P. (2018). Analisis Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Di Cafe Dan Resto Osing Deles Banyuwangi. *Majalah Kesehatan Masyarakat Aceh (MaKMA)*, 1(1), 27–33.
- Zakharia, F. (2020). Kualitas Makanan Pada Hotel Neo Kupang. *Jurnal Pariwisata*, 3(01), 52–61.