

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, S. R. (2022). Implementasi Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dustira Berdasarkan Permenkes Ri No 78 Tahun 2013. *Journal of Hospital Administration PPT ARSI*, 1(1), 25–36. <https://scientific-journal.net/index.php/jha-ppt-arsi>
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan* (1st ed.). CV. AA. Rizky. <https://repository.unisi.ac.id/285/1/Mulono%20Buku%20referensi%20Pengetahuan%20Dasar%20Bahan%20Pangan.pdf>
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel Procedures for Storage of Foodstuffs at Legian Beach Hotel. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2>
- Asiah, nurul, Cempaka, L., Ramdhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah* (1st ed.). CV. Nas Media Pustaka.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bilyaro, W., Lestari, D., & Ayu Sri Endayani, dan. (2021). Identifikasi Kualitas Internal Telur Dan Faktor Penurunan Kualitas Selama Penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science (Agrimals)*, 1(2), 55–62.
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Aryanti, N. N. S. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort and Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1). <http://www.disparda.baliprov.go.id/Statistik2>

- 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>
- Kementerian Kesehatan. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Mahayani, A. A. P. S., Cahyani, W. K. D., & Saputra, J. (2024). Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan Brokoli (Brassica Oleracea var Italica). *Jurnal Agroteksos*, 34(1). <https://agroteksos.unram.ac.id/index.php/Agroteksos/article/view/1054/340>
- Meikawati, W. (2022). Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(4), 5–8. <https://jurnalnew.unimus.ac.id/index.php/jipmi>
- 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>
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Kajian Umur Simpan Bakso Ayam pada Suhu Pendinginan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24. <https://doi.org/10.24198/jthp.v2i1.33080>
- Nurdin, A. F. (2022). *Gambaran Penyimpanan Lauk Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Bagas Waras Klaten* [Poltekkes Kemenkes Yogyakarta]. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/10147/2/2.%20Abstract.pdf>
- Nursayang, S., & Hardianti, H. (2023). Karakteristik Daging Sapi Bali yang Diberi Asap Cair dengan Lama Perendaman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 40–47. <https://doi.org/10.47030/trolija.v3i1.606>

- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46-51.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, Pub. L. No. 7, 1 (2019). <https://peraturan.bpk.go.id/Details/111721/permenkes-no-7-tahun-2019>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 56 Tahun 2014 Tentang Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit, Pub. L. No. 56, 1 (2014). <https://peraturan.bpk.go.id/Details/129900/permenkes-no-56-tahun-2014>
- Perdani, E. I. Y., & Hakim, M. F. N. (2024). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(1), 1–10. <https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/74/83>
- Ratnawati, I. (2022). *Analisis Beban Kerja Tenaga Kerja Di Instalasi Gizi Rsud Karawang Dengan Metode Workload Indicator Staffing Need Tahun 2022*. Universitas Binawan.
- Ritma Dewanti, Ms., Rita Maliza, Mg., & Muayyad Billah, M. (2024). *Ilmu Bahan Pangan* (T. Fathurrahman & L. Atoy, Eds.; 1st ed.). Eurika Media Aksara.
- Sihite, N. W., Antisa, P. S., Sriwiyanti, Hartati, Y., & Rotua, M. (2024). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Pustaka PADI* , 3(1), 12–19. <https://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/708/438>
- Sihotang, P. M. (2024). Analisa Metode Penyimpanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di The Stone’s Hotel. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 9(12), 7363–7371. <https://jurnal.syntaxliterate.co.id/index.php/syntax-literate/article/view/17246/10986>

- Siswara, H. N., Huda, K., & Aini, L. N. (2023). Penurunan kualitas telur ayam ras petelur yang disimpan pada suhu ruang di Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 9(2), 130-145.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). *SNI 3926:2008 - Telur Konsumsi*.
- Sumarlan, S. H., Hawa, L. C., Hammam, & Maghfiroh, L. (2023). *Teknik Pendinginan (Teknik Dasar dan Aplikasinya)* (1st ed.). UB Press. <https://play.google.com/books/reader?id=inzrEAAQBAJ&pg=GBS.PR3&hl=id>
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76.
- Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). *Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuan Bajo Flores*. <https://ejournal.nusantaraglobal.ac.id/index.php/jige/article/view/1468>