

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, L., Jumiono, A., Pangan, M. T., & Bogor, U. D. (2025). *Evaluasi Penerapan Sistem Haccp Di Hotel T & Y: Pengaruh Cara Penanganan Produk Terhadap Kualitas Keamanan Pangan Implementation Of Haccp System In T & Y Hotels* : 7, 141–151.
- Amran. (2023). Kontaminasi silang dalam pengolahan makanan. Jakarta: Penerbit XYZ.
- Arisa. (2024). Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 45–52.
- Bachmida, A., & Afni, N. (2025). *Manfaat Dan Hambatan Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Points (Haccp) Pada Umkm Produk Pangan Di Indonesia : Kajian Literatur Control Points (Haccp) Pada Usaha Mikro , Kecil , Dan Menengah (Umkm) Di Indonesia , Sistem Hazard Analysis And Critical Control Points (Haccp*. 20.
- BPOM RI. (2024). Laporan tahunan kejadian keracunan pangan di Indonesia. Jakarta: BPOM.
- Darni, L., et al. (2022). Pemanfaatan rempah dalam pengolahan pangan tradisional. *Jurnal Pangan Indonesia*, 10(1), 20–28.
- Dewi, R., & Fitrilia, T. (2024). Higiene sanitasi makanan di rumah sakit. *Jurnal Gizi Klinik*, 8(1), 33–40.
- FAO & WHO. (2022). General principles of food hygiene. Rome: FAO.
- Fahira, N., et al. (2025). Hubungan pengetahuan dan praktik keamanan pangan penjamah makanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 14(1), 55–63.
- Farida. (2020). Fungsi gula dan garam dalam pengolahan pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 88–95.
- Irawan, D. W. P., & Indraswati, D. (2023). *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp)* (Issue 6).
- Jurnal Kesehatan Pahlawan*. (2025). Implementasi PGRS di rumah sakit Indonesia. *Jurnal Kesehatan Pahlawan*, 5(1), 1–10.
- Kementerian Kesehatan Ri. (2013). *Pedoman Pgrs Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kemenkes RI. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan No. 28 Tahun 2019. Jakarta.
- Kemenkes RI. (2024). Laporan kejadian luar biasa keracunan pangan. Jakarta.
- Nagendra, et al. (2022). Immune dysfunction in diabetes mellitus. *Journal of Clinical Medicine*, 11(3), 200–210.
- Nalawati, A. N. (2024). *Studi Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Cokelat Batang (Studi Kasus Di Ptpn Xii Kendenglemu Banyuwangi)*. 1(2), 73–86.

- Nuraini, et al. (2022). Manfaat penerapan HACCP dalam industri pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 44–50.
- Sa'diyah, K., Ramadhani, L., & Harya, G. I. (2022). *Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Pada Rancangan Produk Minuman Sari Buah Jeruk Pt Zestful Drink Innovation*. 1(1), 1–19.
- Sukainah, A., & Fadilah, R. (2023). *Toksikologi Bahan Panga N*.
- Sulemi. (2022). *Pengelolaan makanan di institusi*. Yogyakarta: Penerbit ABC.
- Utomo, D., & Utami, R. C. (2025). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan* (W. Yuliani (Ed.)). Lingkar Edukasi Indonesia.
- Wa, R., Meliana, Supriadi, Fauziah, R., & Abdurrachim, R. (2024). *Hygiene Dan Sanitasi Pangan* (L. O. Alifariki (Ed.)). Pt Media Pustaka Indo.
- Wiastrari, N., & Sujaya, I. (2021). Efektivitas pencucian sayuran. *Jurnal Sanitasi*, 10(2), 90–98.
- Wimpy, et al. (2025). Foodborne infection in diabetic patients. *International Journal of Health Science*, 9(1), 100–110.
- Wulandari, A., Sari, A. S., & Ludiana. (2023). *Penerapan Relaksasi Benson Terhadap Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi Di Rsud Jendral Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2022*. 3, 163–171.