

DAFTAR PUSTAKA

- A.Athennia, A. (2022). Analisis tingkat pengetahuan tentang *good manufacturing practices (gmp)* pada pengelola instalasi gizi rumah sakit. 29(2).
- Budiman, R. A. (2013). Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan Dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan. Jakarta: Salemba Medika.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS 2013). Jakarta: Kemenkes RI.
- Fitriana, R., & Kurniawan, W. (2020). Pengendalian kualitas pangan dengan penerapan *good manufacturing practices (gmp)* pada proses produksi dodol betawi (*studi kasus ukm mc*) *food quality control with the application of good manufacturing practices (gmp) in the production process of dodol betawi (case study sme mc)*. 30(1), 110–127.
- Hidayah, M. N., Rusba, K., Evert, J., Liku, A., Balikpapan, U., & Gizi, I. (2025). *Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Dalam Mendukung Program Food Safety Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Restu Ibu Kota Balikpapan*. 11(4), 1142–1146.
- Kementerian, kesehatan I. (2020). *Profil kesehatan indonesia*.
- Kementerian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Process). Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Lapene, A. A. I., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. (2021). Penerapan Gmp Dan Ssop Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Dalam Minyak Nabati *The Gmp And Ssop Lemuru Fish (Sardinella Longiceps) Canning In Vegetable Oil 1*. 3(1), 11–24.
- Mohammed, H., Ahmed, S., & Ahmed, A. (2020). Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) of The Nutrition Staff in Three Sudanese Hospitals. JSSFN, 13, 10-16.
- Novanda, A. D., & Hidayat, A. W. (2022). *Study of Implementation of Good*

- Manufacturing Practices (GMP) in CV. 2022(86), 51–57.*
- Pakpahan, Martina. dkk. 2021. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Yayasan Kita Menulis.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Saptoningsih. (2020). Analisis Pre Requisite Program HACCP, Analisis Kesiapan Penerapan HACCP dan Strategi Pengembangan Penerapan HACCP pada Produksi Dodol Nanas UKM Jalancagak Kabupaten Subang. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 17(32), 150–172.
- Ud, P., Di, X. Y. Z., Tual, K., Maitimu, N. E., & Pattiapon, M. L. (2021). *Penerapan good manufacturing practice*. 15(2).
- Wardhany, R. A., & Maharani, N. E. (2025). *Overview of Food Handler Sanitation Hygiene and the Presence of Bacteria Escherichia Coli on Prepared Food at Hospital X Surakarta*. 18(3), 343–353. <https://doi.org/10.23917/jk.v18i3.9224>