

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, K. M., Suyatma, N. E., & Nurtama, B. (2025). Pengaruh Fluktuasi Suhu Penyimpanan Beku terhadap Perubahan Mutu Pre-baked Kroisan dan Produk Akhir. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 57–65. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2025.12.1.57>
- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2025). *Penyelenggaraan Operasional Pemesanan , Penerimaan , Penyimpanan , dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya*. 2(1).
- Alkhilyatul, R. (2024). *Penerapan Metode FIFO dan FEFO Pada Penyimpanan Bahan di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya*. 2, 306–312.
- Amran, R. (2023). Implementasi Food Safety di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur. *Scientific Journal*, 2(6), 132–140. <https://doi.org/10.56260/sciena.v2i6.114>
- Andriani, F. W. (2021). Analisis Biaya dan Kandungan Gizi Pada Menu Karyawan di Jasaboga X Cirebon. *Journal Health and Nutritions*, Vol 09 No., 114–122.
- April, Firmansyah, R. R., Wiantara, I. G. N., & Nainggolan, P. (2026). *Food Storage Strategies and Food Quality at Samalona Signature Restaurant , Nusa Dua Bali Strategi Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Makanan di*. 5(1), 187–198.
- Arisuta, I. K. (2022). *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis the cakra hotel bali Implementation of procurement food ingredients in the cakra hotel bali*. 01(12), 3437–3451.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Astati Wugha, S., & Tambunan, N. (2023). Gambaran Sistem Penyimpanan Makanan Kering Di Instalasi Rumah Sakit X. *Dohara Publisher Open Access Journal*, 03(01), 990–993.
- Atmojo, H. (2022). *Pengelolaan Penyimpanan Bahan Pangan Perishable: Daging, Ikan, Ayam Di Hot Kitchen Restoran Gormeteria Bandung*. 3(2), 11–19.
- Bachyar Bakri, I. (2013). *Kemenkes, RI. (2013). Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Desti, S., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2023). Sistem Penyimpanan Bahan Perishable di Kitchen Resinda Hotel Karawang. *JiIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9078–9082. <https://doi.org/10.54371/jiip.v6i11.2867>

- Diana, N. G. A. P. L. (2022). Analisis penyimpanan bahan makanan di lv8 resort. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 11, 3038–3053.
- Eva Khoiriyah Harahap, Owildan Wisudawan, Anto J. Hadi, Haslinah Ahmad, Lucy Widasari, & Nayodi Permayasa. (2024). Analisis Praktik Sanitasi dan Higiene Makanan Pada Pengelola Rumah Makan di Kota Padangsidempuan. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(4), 1053–1062. <https://doi.org/10.56338/mppki.v7i4.5204>
- Habibah, J. R. (2025). *Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Dalam Menjaga Kualitas Penyimpanan Bahan Baku Pangan Hewani (Meat, Seafood) Pada Restaurant Bejana Hotel The Ritz-Carlton Bali*. 6, 167–186.
- 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>
- Haru hasnel, & Asnur, L. (2024). Optimalisasi Penyimpanan Bahan Makanan Basah di UNP Hotel & Convention Center Padang. *Jurnal Kuliner*, 4(2), 74–81. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i2.83549>
- Haryadi, E. K., Utami, N. R., Rahardian, W. R., Tinggi, S., & Bogor, P. (2024). Analisis Improvement Standard Operating Procedure. *Journal of Hospitality & Tourism*, 2(2), 82–96.
- Indrajaya, A. H., Triyanda, D., Agisni, M., Saleh, W., & Restiana, S. A. (2025). *Keamanan Pangan di Pasar Tradisional : Implementasi Edukasi Penyimpanan Bahan Pangan pada Pedagang Pasar Nirmala*. 6(4), 3228–3237.
- Irmawati, Amalia, L., & Jumiono, A. (2025). Evaluasi Penerapan Sistem Haccp Di Hotel T & Y: Pengaruh Cara Penanganan Produk Terhadap Kualitas Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 7(1), 141. <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i1.17048>.
- Jahrotun, R. W., Rahmaniyah Utami, N., & Rahadian, W. R. (2024). Analysis of Standard Operating Procedure (SOP) for StorageSystem of Perishable Foods in The Cold Kitchen Santika PremiereHotel Yogyakarta. *Bogor Hospitality Journal*, 8(1), 29–37. <http://ojs.stpbogor.ac.id>
- Jerudin, Y. (2026). *Food Ingredient Storage Procedures in the Kitchen of Shante Hotel Xitou Taiwan*. 5(1), 175–186.
- Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemenkes Republik Indonesia*, 55, 1–175.
- Kementerian Kesehatan, 2026. (2026). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 1 Tahun 2026 Tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun*

2019 Tentang Keamanan Pangan. 275728.

- Khairunnisa, N. A. N., & Kurniasari, R. (2025). Pengaruh Media Edukasi Terhadap Pengetahuan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Dan Kualitas Makanan Pada Karyawan Katering Industri. *Darussalam Nutrition Journal*, 9(1), 110–119. <https://doi.org/10.21111/dnj.v9i1.13188>
- Magdahari, P. (2024). *Analisa Metode Penyimpanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di The Stone's Hotel*. 9(12).
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan Suhu Makanan Dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan Di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.56127/jukeke.v1i1.570>
- Marsita, V., Putri, S. A., & Erpidawati, E. (2024). Gambaran Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan Kering pada Ruang Gizi di Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Padang Panjang Tahun 2023. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(1), 327–332. <https://doi.org/10.60126/maras.v2i1.172>
- Mudaffar, R. A., & Harunna, N. (2024). Kata kunci : jenis kemasan, mutu buah tomat, suhu penyimpanan. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 12(2), 250–261.
- Nanda, E. (2023). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (Rsud) Kota Tangerang. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 5(2), 86–99. <https://doi.org/10.47522/jmk.v5i2.178>
- Noprianto, N., & Suhendi, A. A. (2025). Sistem Monitoring Suhu dan Kelembaban Chiller Secara Real Time Menggunakan Sensor Dht11 Berbasis Internet of Things. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 20–40. <https://doi.org/10.59141/comserva.v5i1.3089>
- Novia, R. A., Agroteknologi, J., & Soedirman, U. J. (2024). Penyuluhan dan Pelatihan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Anggota Koperasi Samedo Manise Sejahtera. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(10), 2099–2106.
- Nugraha, G. R., Wiryajati, I. K., Wiryajati, I. K., Citarsa, I. B. F., & Citarsa, I. B. F. (2024). Sistem Kontrol Otomatis Suhu Dan Kelembaban Chiller Box Dengan Termoelektrik. *Jurnal Informatika Dan Teknik Elektro Terapan*, 12(3S1), 3566–3575. <https://doi.org/10.23960/jitet.v12i3s1.5152>
- Nugraheni, D., Mastuti, R., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. (2024). *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*.
- Pramudya, D. (2023). Rancang Bangun Sistem Kontrol Dan Monitoring Suhu Pada Ruang Freezer. *Jurnal Spektrum*, 10(2), 82.
- Rahayuningsih. (2025). *Bahan Hewani Untuk Menu Alacarte Appetizer*. 3(6), 100–

114.

Rifka. (2024). *Penyuluhan Keracunan Makanan dan Keamanan Pangan*. 2(2), 306–312.

Samsudin, A., & Sanjaya, A. I. (2024). Sistem Pemesanan Katering Berbasis Website. *Jurnal Ilmiah Bidang Teknik (INFOTEK)*, 3(1), 274–285.

Sumardiana. (2024). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Gardin Bistro Pattissiera Petitenget Bali. *Harmony Hospitality*, 8(2). <https://doi.org/10.51713/harty.2023.8215>

Vriandi Hapsara, Samantha Putri Jemy, & Florensia Irena Gunawan. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Terhadap Penyimpanan Bahan-Bahan Kering Dalam Kegiatan Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(1), 74–85. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v19i1.274>

Yasa, A. . K. A. N., Lestari, D., & Sudiarta, I. N. (2025). Penerapan Standard Operating Procedures Bagian Kitchen Di Hotel the Haven Suites Bali Berawa. *Jurnal Studi Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(2), 99–105. <https://doi.org/10.35912/jspp.v2i2.3247>

Zahra, N. A. A. (2025). Penyelenggaraan Penyimpanan Bahan Basah Nabati dan Hewani di PT. Parewa Asian Catering Surabaya. *Journal Of Culinary and Hospitally*, 10.

Zakharia, F. A., & Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Journal Ilimiah Global Education*, 4(4), 2153–2162.