

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Tangke, U. (2021). Penerapan HACCP pada penanganan ikan tuna (Studi kasus pada PT. Santo Alfin Pratama PPN Ternate Kecamatan Kota Ternate Selatan). *Jurnal Biosainstek*, 3(1), 1–10.
- Alifya, S., Erina, Novita, A., Rastina, Daud, M., & Hennivanda. (2022). Deteksi cemaran bakteri *Shigella sp.* pada ikan kuniran (*Upeneus sulphureus*) di Pasar Al-Mahira Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 6(4), 226–233.
- Amrihati, E. T., Muntikah, & Atmasumarta, T. (2022). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pengolahan Makanan pada Menu Biasa Berbahan Ikan Pasien Kelas III di Rumah Sakit Umum Daerah Kebayoran Lama Jakarta. Politeknik Kesehatan Kemenkes Jakarta 2.
- Amran, R. (2023). Implementasi Food Safety di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur. *Scientific Journal*, 2(6), 238–246.
- Blikon, M. O. E., Rahayu, & Asaduzzaman, M. (2023). Dampak Penerapan HACCP dan Sistem Mutu dalam Meningkatkan Daya Saing Industri Pengolahan Ayam: Tinjauan Pustaka. *Agricultural Socio-economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 2(2), 57–67.
- Dewi, A. A. K. F. C., Astitiani, N. L. R., & Dewi, N. M. M. K. (2024). Pentingnya Keamanan Pangan dalam Melindungi Konsumen dari Berbagai Risiko Kesehatan. *JAKADARA: Jurnal Ekonomika, Bisnis, dan Humaniora*, 3(1).
- Fauzia, A., & Agustia, F. C. (2018). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Formulasi dan Proses Produksi Makanan Pendamping ASI (MPASI). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 111–119.
- Ginting, E. K., Siregar, R. R., Masengi, S., & Napitupulu, R. J. (2024). Analisis performa kadar histamin selama proses pengolahan tuna steak beku (Performance of the histamine level during tuna steak processing). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 7(2), 9–18.

- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2012). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarsono Pontianak. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 35–44.
- Lestari, N., Jumakil, J., & Harleli, H. (2023). Penerapan Higiene & Sanitasi Food Safety Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Dewi Sartika Kota Kendari Tahun 2022. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Indonesia*, 4(1), 37–44.
- Mutu Institute. (2021). Apa Saja yang Termasuk Bahaya dalam Sistem HACCP?
- Muhandri, T. (2025). Fakta Ilmiah di Balik Daun Pisang sebagai Pembungkus Makanan Alami Nusantara. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB University. Dalam: Radar Surabaya (15 Oktober 2025).
- Nurtjahja, K., Zuhra, C. F., Sembiring, H., Bungsu, A., Simanullang, J., Silalahi, J. E., Gultom, B. N. L., & Sartini, S. (2019). Fungal contamination spices from Indonesia with emphasis on *Aspergillus flavus*. *Czech Journal of Food Sciences*, 37(5), 338–344.
- Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan Padang Makassar. (2023). *Window of Public Health Journal*, 4(6), 885–893.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ponda, H., Aditiawati, P., & Purwadaria, H. K. (2020). Penerapan HACCP pada Industri Pangan. *Jurnal Pangan*, 29(1), 15–24.
- Prayitno, S. A., & Sigit, M. B. (2019). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) sebagai Sistem Keamanan Pangan pada Produk Udang (PANKO EBI). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 100–112.
- Rahmah, N., Patang, & Muhajirin. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) di

Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Bumi Panua Kabupaten Pohuwato. Universitas Negeri Gorontalo.

- Rahmawati, H., & Sari, D. K. (2026). Inaktivasi bakteri patogen *Bacillus cereus* dan sporanya pada produk pangan melalui teknologi *Ultra High Temperature* (UHT). *Hibrida: Jurnal Pertanian, Peternakan, Perikanan*, 6(2). ISSN 3031-1314.
- Rizkina, D., & Jumiono, A. (2025). Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Nugget Dengan Metode Haccp. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 164–177.
- Septian, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–63.
- Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi pada Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 1–4.
- Suryanto, D., & Sipahutar, Y. H. (2021). Analisis Kadar Histamin pada Ikan Tuna Loin (*Thunnus sp.*) dalam Rantai Dingin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 76–85.
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2012). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani di RSUD dr. Soedarsono Pontianak. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 35-44.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara Republik Indonesia.