

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Kesehatan, 2004. *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI. Jakarta.
- Muhandri, T., & Nurjanah, S. (2020). Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 102-108.
- Nurjanah, R., Raksanagara, A., & Wiwaha, G. 2018. Studi Kontaminasi Makanan di Instalasi Gizi dan Kantin Rumah Sakit X Kota Bandung Tahun 2015-2017. *Higiene*, 4(1), 19-25.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 416/Menkes/Per/IX/1990. Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/2010.2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- Pramono, H. 2010. Sanitasi dan *Hygiene* Agroindustri. Agribisnis dan Agroindustri Teknologi Hasil Pertanian. Banyumas.
- Setyaningsih, R., & Andayani, S. W. (2020). Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP). *Jurnal Taman Vokasi*, 8(1), 70-77.
- Widyaningrum, E. 2011. Pengendalian Mutu dan Rencana HACCP Terhadap Produk Jenang Kudus “Rizqina”. Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan standard operating procedure (SOP) pada chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 1-10.
- Yulianto, A. 2015. Penerapan Standard *Hygienes* dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement@ Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 6(2).