

DAFTAR PUSTAKA

- ACS Aerofood. 2025. Aerofood ACS Company Profile. <https://aerowisatafood.com/en/about-us/> . Tanggal Akses 30 April 2025.
- Annisa Salsabila Setya Budi & Trias Mahmudiono (2021). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Banana Cake di Aerofood ACS Surabaya. *Amerta Nutrition*.
- Balamurugan, S., Ramasamy, D., & Gomathi, S. (2018). Microbial spoilage of meat and meat products and its preservation. *Journal of Food Science and Technology*, 55(8),3344–3351. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3237-z>
- Boye, J. I., & Arcand, Y. (2013). *Green Technologies in Food Production and Processing*. Springer.
- Codex Alimentarius. (2020). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969* (Annex: HACCP System and Guidelines). FAO/WHO.
- Ding, T., Rahman, S. M. E., & Oh, D. H. (2020). Effect of temperature on spoilage bacterial growth in beef. *Food Microbiology*, 87, 103378. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103378>
- Food and Agriculture Organization. (2019). *Food Safety and Quality: Cleaning and Sanitation*. Rome: FAO.
- FelLows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- Gradwell DP dan David JR. 2016. *Ernsting's Aviation and Sapce Medicine*. CRC Press, Boca Raton.
- Grand View Research.(2022). *In-Flight Catering Services Market Size, Share & Trends Analysis Report By Flight Type (Full Service Carrier, Low Cost Carrier), By Airlines, By Airline Class, By F&B, By Region, and Segment Forecasts, 2022–2030*. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/in-flight-catering-services-market/request/rs1>
- Hoiriyah. 2019. Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ e-Proceeding*, 463–482.
- International Flight Service Association (IFSA). 2015. *World Food Safety Guidelines for Airline Catering*. URL: <https://docplayer.net/20307340-ifsa-world-food-safety-guidelines-version-4.html>. Tanggal akses 30 April 2025
- Irawan DWP., Denok I., Lilis P. 2021. Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat dan Glonggongan. *Insan Cendekia Mandiri*, Bandung.
- Jones P. 2012. *Flight Catering Second Edition*. Elsevier, Oxford.
- Kader, A. A. (2019). *Postharvest Technology of Horticultural Crops* (4th ed.). University of California Agriculture and Natural Resources.

- Kharisma ADM. 2019. Katering Penerbangan dan Keamanan Pangan: Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* di PT Aerofood Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1): 17–25. Doi: 10.20473/jkl.v11i1.2019.17-25.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lee, J. H., Park, S. Y., & Kim, M. J. (2020). *Thermal Pasteurization Effects on Quality of Seasoned Soy Sauce*. *Korean Journal of Food Science and Technology*, 52(2), 109–115.
- Luthfi, M. N., Rustono, & Saleh, K. 2016. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Berbasis *Statistical Quality Control* (Studi Kasus pada PT Apparel One Indonesia). *Jurnal Manajemen Bisnis*, 2(1): 65–78.
- Lutpia, M. 2017. Analisis Mutu Saus Keong Bakau (*Telescopium telescopium*). Skripsi. Program Studi Agroindustri D-IV, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Meri, M., Irsan, & Wijaya, H. 2017. Analisis Pengendalian Kualitas pada Produk SMS (Sumber Minuman Sehat) dengan Metode *Statistical Process Control* (SPC). *Jurnal Teknologi*, 7(1): 119–126.
- Moulia, M. N., Rizal, S., Evi, S. I., Harsi, D. K., & Nugraha, E. S. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Pangan*, 27(1): 55–66.
- Muna, F., & Khairi. 2020. Bakteri Patogen Penyebab *Foodborne Diseases*. Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19. Gowa, 19 September 2020.
- Murdiati, & Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- McGee, H. (2010). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A Practical Approach* (3rd ed.). Springer.
- Nindiyasari, A., Trias, A., dan Sri, S. 2017. Monitoring Proses Pengolahan Makanan Moslem Meal di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4): 322–327.
- Nugroho, A., & Utami, S. (2020). *Manajemen Rantai Dingin dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Novianti HR, Deden AB, Eulis TM. 2021. Kajian Mikrobiologis Daging Ayam Giling yang Dijual di Supermarket Wilayah Jatinangor. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(2): 82-94.
- Putri, I. D., Iswendi, Iryani, & Amelia, F. 2019. Pengaruh Penambahan Rempah Ketumbar (*Coriandrum Sativum* L.) terhadap Cita Rasa pada Rendang Daging Sapi dengan Uji Hedonik. *Periodik*, 11(3): 79–82.

- Prasetyo, R., & Wulandari, T. (2022). "Pengaruh *Blast Chilling* terhadap Mutu Sensorik Daging Olahan". *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 45-53.
- Rahmanda AF., Sukardi, Warkoyo. 2021. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pektin Kulit Jeruk Keprok Batu 55 (*Citrus reticulata* B), Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*), Jeruk Manis Pacitan (*Citrus sinensis* L), Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* swingle), dan Jeruk Lemon (*Citrus limon* L) yang Tumbuh di Kota Batu. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1): 124–141.
- Rusmini. 2016. Pengetahuan Bahan Makanan 2. Youngster Physicis Journal
- Salsabila HA. 2021. Efektivitas Ekstrak Lada Hitam (*Piper nigrum* L.) dan Zink (Zn) Terhadap Viabilitas dan Morfologi Sperma. *Jurnal Medika Hutama*, 3(1): 1507–1511.
- Saori S., Sela A., Risma M., Nuralamsyah M., Emillio RSD., Anbia U. 2021. Analisis Pengendalian Mutu Pada Industri Lilin (Studi Kasus Pada PD. Ikram Nusa Persada Kota Sukabumi). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10): 2133–2138.
- Setiani, N., & Prabowo, R. (2019). "Evaluasi Sistem Pengolahan Limbah di Industri Catering dan Dampaknya terhadap Lingkungan." *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 17(1), 45–52.
- Sihombing MI. dan Sumartini. 2017. Pengaruh Pengendalian Kualitas Bahan Baku dan Pengendalian Kualitas Proses Produksi terhadap Kuantitas Produk Cacat dan Dampaknya pada Biaya Kualitas (*Cost of Quality*). *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 8(2): 34–41.
- Sine, G.J.G. 2020. Quality Control System Through the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Approach in Catering Food Management. *Kupang Journal of Food and Nutrition Research*, 1(2): 1–6.
- Siregar, M. (2021). *Teknologi Pengolahan dan Penyimpanan Makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Srigandono. 2011. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Jurnal Sains Peternakan* Vol. 9 (2), September 2011: 82-87
- Sun, Y., & Holley, R. A. (2020). "Antimicrobial and Antibiofilm Activity of Sanitizers and Disinfectants in the Food Industry." *Journal of Food Protection*, 83(2), 199–216. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-19-211>
- Sukmawati A., Laras S., Yulia W., Vira HP. 2021. Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Serat Berdasarkan Kadar Kolesterol Total pada Dewasa Muda Vegetarian di Indonesia Vegetarian Society Jakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 16(1): 60–72.
- Swanepoel, A. 2021. *Inventory Management for the In-Flight Catering Industry: A Case of Uncertain Demand and Product Substitutability*. Thesis. Department of Industrial and Systems Engineering, Faculty of Engineering, University of Pretoria.

- Susanti, R., Rachmawati, D., & Prihastuti, Y. (2019). "Analisis Penerapan Higiene Karyawan dalam Menurunkan Kontaminasi Mikrobiologi pada Makanan Siap Saji." *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 85–92.
- Sutrisno, Wahyuni. 2020. Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Jurnal Media Gizi*. 12(1): 88-97.
- Wibowo, D. (2023). "Evaluasi Proses *Blast Chilling* Berdasarkan Suhu Inti Produk di Industri Katering". *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(2), 67–74.
- Wardhani SMD. 2016. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Makanan Sosis Siap Santap di Medan. Tesis. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- World Health Organization. (2020). *Guideline: Sodium Intake for Adults and Children*. WHO.
- Zakariya, Y., Mu'tamar, M. F. F., & Hidayat, K. 2020. Pengendalian Mutu Produk Air Minum Kemasan Menggunakan *New Seven Tools* (Studi Kasus di PT. DEA). *REKAYASA*, 13(2): 97–102.
- Zhou, G. H., Xu, X. L., & Liu, Y. (2019). Preservation technologies for fresh meat – A review. *Meat Science*, 145, 53–65.
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.06.031>