

DAFTAR PUSTAKA

- Aerofood ACS. 2020. *Aerofood ACS Company Profile*. <https://www.aerowisatafood.com/>. Diakses pada 15 April 2025.
- Ajmera, P., Sumati, K., & Laxita, S. (2019). *Parsley-Benefits & Side Effects on Health*. *International Journal of Physiology, Nutrition and Physical Education*, 4(1): 1236–1242.
- Akan, S., & Bayram, M. (2021). *The Important of Water on Some Charactristics of Food Products*. Turkey : Gaziantep Univerity.
- Anderson, M. (2021). *Personal Hygiene and disease prevention*. New York: Health Press.
- Andriyani, D., Wijayanti, H., & Sari, R. N. (2021). Evaluasi Mutu Telur Ayam Ras Berdasarkan Pengujian Visual dan Gravitasi Spesifik pada Saat Penerimaan di Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 14(2), 67–74.
- Anugerah, E. R. (2023). Identifikasi Penyakit dan Mutu Benih Jagung (*Zea mays* L.) Kadaluarasa dari Perlakuan Marinofiktioning dan Minyak Asiri. Thesis. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Aruna, T., & Thasapoo, D. (2018). Role of Pigeon Pea (*Cajanus cajan* L.) in Human Nutrition and Health: A Review. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 37(3): 212–220. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.DR-1379>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2023). SNI 3926:2023 – Telur Ayam Konsumsi – Spesifikasi Mutu.
- Dewi, L., & Santoso, R. (2023). *Praktik Hygiene dalam menjaga kesehatan masyarakat*. Jakarta: Medika Publisher.
- Damayanti, R., Sutrisno, A., & Lestari, P. (2020). Manajemen Penerimaan Bahan Baku di Industri Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 45–53.
- Fitrasyah, S. I., Mellyni, T. A., Putri, L. A. R., Rahman, N., Tangkas, I. M., Ariani, A., Aiman, U., Nurulfuadi, N., & Nadila, D. (2023). Nilai Energi dan Kadar Zat Gizi pada Formulasi Omelet Berbasis Ikan Kakap Merah dan Wortel. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Tadulako, Indonesia*.
- Fitria, L. R., & Miskiyah. (2022). Kualitas Mutu dan Nilai Gizi Produk Olahan Ubi Jalar Perebusan dan Pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1): 7–14.
- Fritz, C. (2021). Effect of Dietary Fibre on the Physical, Functional, and Dietary Properties of Fried Frankfurter-Type Chicken Sausage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15(1): 5485–5494. <https://doi.org/10.1007/s11694-021-01116-6>.

- Johnson, P. (2018). The origins and meaning of *Hygiene*. London: Academic Press.
- Kumari, T., & Sankar, C. D. (2021). Potential Health Benefits of Garden Pea Seeds and Pods: A Review. *Legume Science Journal*, 3(2): 12–24. <https://doi.org/10.1002/leg3.32>.
- Kusnadi, E., & Wulandari, D. (2022). Analisis Sistem Penerimaan Bahan Baku pada Industri Makanan Berbasis HACCP. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 10–19.
- Lutfiasari, D., & Gally, P. (2020). Pengaruh Konsumsi Telur Ayam Ras terhadap Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil. *Jurnal Bidan Pintar*, 1(1): 11–20.
- Lee, S., & Kim, J. (2019). *Hygiene* and sanitation: Concepts and applications. *Journal of Environmental Health*, 45(3), 123-135.
- Lesnierowski, G., & Jerry, S. (2018). What's New in Chicken Egg Research and Technology for Human Health Promotion?: A Review. *Trends in Food Science & Technology Journal*, 71(1): 46–51.
- Ozer, C., Bruwer, F., & Olagy, P. (2020). Potatoes with Its History, Usage in Turkish-French Cuisine. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 1(3): 45–50.
- Martinez, A. (2022). Health promotion through *Hygiene* practices. Chicago: Wellness Books.
- Pamungkas, S. R., & Utomo, B. S. (2021). Keunggulan Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Produk Makanan Fungsional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 15(3): 33–39.
- Permenkes. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. pp. 1–102
- Prambandita, A. (2025). Manajemen Keamanan Pangan di Industri Pengolahan. Jakarta: Penerbit Teknosa.
- Prihandani, E. (2019). Identifikasi kandungan zat gizi omega-3, protein, kalsium dan uji organoleptik pada omelet dengan penambahan ikan kakap merah (*Lutjanus bitaeniatus*) dalam upaya pencegahan stunting. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis.
- Rahmawati, L., & Putri, R. A. (2020). Sistem Penerimaan dan Penanganan Telur pada Industri Roti dan Kue Berbasis GMP. *Jurnal Keamanan Pangan*, 6(1), 34–41.

- Rosani. (2022). *Prosedur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pada Wingstop Kota Kasablanka*. Jakarta : Politeknik Negeri Jakarta.
- Saleh, A. M. (2021). Nanoemulsions as Delivery Systems: Characterization and Potential Application for Functional Foods. *Food Chemistry*, 345(2): 128–142.
- Salmahaminati, I. (2018). Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Bioscience Research*, 15(4): 111–117.
- Subekti, R., & Hidayat, M. (2022). Pengaruh Lama dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Telur Ayam Ras. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 24(1), 35–42.
- Sudaryani, T. (1996). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Smith, J. (2020). *Hygiene practices for individual and environmental health*. Boston: Global Health Publication.
- Wahyuni, R. D., Nida, N., dan Dian, K. (2022). Analisis Kualitas Layanan Inflight Catering pada Maskapai Penerbangan di Indonesia. *Jurnal Manajemen Transportasi dan Logistik*, 13(2): 13–22.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2): 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>.