

DAFTAR PUSTAKA

- Agusmidah. 2010. *Dinamika Hukum Ketenagakerjaan*. Medan: USU Press.
- Akustia, W. 2013. Efisiensi Ukuran Pallet Terhadap Ruang Dan Truk Angkutan Barang. *Jurnal Penelitian Bidang Transportasi*. 25 (7): 478.
- Anonim. 2020. Pemantauan Suhu dan Kelembaban (RH) Ruangan Penyimpanan Makanan Beku (*Frozen Food*) *Cold Storage*. Diakses pada <https://alatuji.co.id/pemantauan-suhu-dan-kelembaban-rh-ruangan-penyimpanan-makanan-beku-frozen-food-cold-storage/> [30 Agustus 2021]
- (AVA) Agri Food and Veterinary Authority of Singapore. 2011. *Good Warehousing Practices*. Singapore: AVA.
- Bimantara, A, P., & Rr. Juni, T. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*. 7 (3): 114.
- Dharmawan, I P G, A., Harsi, D, K., & Winiati, P, R. 2016. Sistem Evaluasi Cara Pergudangan dan Distribusi yang Baik untuk Menjamin Mutu dan Keamanan Susu Bubuk. *Jurnal Mutu Pangan*. 3 (1).
- Departemen Kesehatan RI. 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta
- Hadiyanto, Asri. 2013. Teknologi Dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2): 52.
- Istianah, N., Fitriandinda, H., & Murtini, S, E. 2019. *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Jacobus, S. I.W., & Sumarauw, J. S.B. 2018. Analisis Sistem Manajemen Pergudangan Pada CV. Pasific Indah Manado. *Jurnal EMBA*. 6 (4): 2281.
- Jayani, S. N., & Pudjirahardjo, W. J. 2013. Faktor Penyebab Stagnant Dan Stockout Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*. 1 (3): 282-283.
- Karundeng, Thessa N., dkk. (2018). Analisis Saluran Distribusi Kayu (Studi Kasus Di CV. Karya Abadi, Manado). *Jurnal EMBA*. 6 (3).
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Modul Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan Berbasis Kompetensi Menyimpan Bahan Kimia Dengan Aman. 2018. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia No. 1204 Tahun 2004 Tentang

Pesyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

Pujianingsih, R. 2007. *Kodok Lembu*. Yogyakarta: Kasinus.

Sujana, A, P., Dida, D., & Murni, D. 2014. Usulan Perbaikan Alokasi Penyimpanan Barang Dengan Metode Class Based Storage Pada Gudang Bahan Baku 1 PT SMA. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri*. 1 (2): 1.

Rafsandjani, & Firidian, R. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: CV. Kautsar Abadi.

Rahman, Syamsul. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung Dan Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Jakarta: Deepublish.

Rahmy, H. A. 2011. Manajemen Penerimaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Haji Jakarta. Universitas Hidayatullah Jakarta.

Rakhawati, R., & Sulistyoningsih, M. 2019. Kandungan Lemak Kulit Pada Berbagai Jenis Ayam Konsumsi. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*. 6 (2): 97-98.

R, N, Rifka. 2017. *Step by Step Lancar Membuat SOP*. Depok: Huta Publisher. Hal 169-170.

Yusuf, N., & Nursyanti, Y. 2017. Analisis Pergudangan Di Bagian Gudang Barang Jadi (Finishgoods) PT Nipress Tbk Cileungsi Bogor. *Jurnal Manajemen Industri dan Logistik*. 1 (1): 7-13.

WHO (World Health Organization) No. 908, 2003. *Guide to Good Storage Practices for Pharmaceuticals*. Diakses dari

http://www.who.int/medicines/areas/quality_safety/quality_assurance/GuideGoodStoragePracticesTRS908Annex9.pdf

Wijayanti, Titik. 2015. *Clear Team Work Dalam Bisnis Leading and Managing Field Operation Team*. h. 165 Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Wiratmani, E. 2010. Implementasi Metode 5S Pada Divisi Gudang Barang Jadi (Studi Kasus Pada PT. X). *Jurnal Ilmiah Faktor Exacta*. 3 (3): 278.