

Ratna Yuliawati, SKM., M.Kes(Epid)  
Marjan Wahyuni, SKM., M.Si  
Dr. Vita Pramaningsih, ST., M.Eng  
Muhammad Habibi, SKM., M.KL  
Deny Kurniawan, S.Hut., MP



*Hygiene Sanitasi*  
**Makanan**  
*dan* **Minuman**



Editor : Rabiatul Adawiyah, A.Md Kes

*Hygiene Sanitasi*

# Makanan dan Minuman

Buku Sanitasi makanan dan minuman ini disajikan untuk membekali mahasiswa Sanitasi (Vokasi) dalam pembelajaran tentang makanan dan minuman.

Buku ini memuat beberapa poin penting dari materi sanitasi makanan dan minuman yang terdiri dari teori konsep dasar makanan minuman, makanan cepat saji, sanitasi alat makan dan minum serta teknologi pengolahan makanan dan minuman.

Materi yang ada di buku ini telah direview oleh pakar di bidangnya, sehingga mahasiswa dapat memanfaatkannya untuk persiapan kualifikasi kompeten.



0858 5343 1992  
eurekamediaaksara@gmail.com  
Jl. Banjaran RT.20 RW.10  
Bojongsari - Purbalingga 53362

ISBN 978-623-151-620-6



9 786231 516206

# HIGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN

**Ratna Yulawati, SKM., M.Kes(Epid)**

**Marjan Wahyuni, SKM., M.Si**

**Dr. Vita Pramaningsih, ST., M.Eng**

**Muhammad Habibi, SKM., M.KL**

**Deny Kurniawan, S.Hut., MP**



**eureka**  
**media aksara**

**PENERBIT CV. EUREKA MEDIA AKSARA**



**HIGIENE SANITASI  
MAKANAN DAN MINUMAN**

**Penulis** : Ratna Yuliawati, SKM., M.Kes(Epid)  
Marjan Wahyuni, SKM., M.Si  
Dr. Vita Pramaningsih, ST., M.Eng  
Muhammad Habibi, SKM., M.KL  
Deny Kurniawan, S.Hut., MP

**Editor** : Rabiatul Adawiyah, A.Md Kes

**Desain Sampul** : Eri Setiawan

**Tata Letak** : Via Maria Ulfah

**ISBN** : 978-623-151-620-6

Diterbitkan oleh: **EUREKA MEDIA AKSARA, OKTOBER 2023**  
**ANGGOTA IKAPI JAWA TENGAH**  
**NO. 225/JTE/2021**

**Redaksi** :  
Jalan Banjaran, Desa Banjaran RT 20 RW 10 Kecamatan Bojongsari  
Kabupaten Purbalingga Telp. 0858-5343-1992

Surel : eurekaediaaksara@gmail.com

Cetakan Pertama: 2023

**All right reserved**

Hak Cipta dilindungi undang-undang  
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh  
isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun,  
termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman  
lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan buku yang berjudul **Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman**.

Kami ucapkan juga rasa terima kasih kami kepada pihak-pihak yang mendukung lancarnya buku ini mulai dari proses penulisan hingga proses cetak, yaitu orang tua kami, rekan-rekan kami, penerbit, dan masih banyak lagi yang tidak bisa kami sebutkan satu per satu.

Buku ini terdiri dari 11 bab yang ditulis dengan bahasa yang sederhana sehingga mudah dipahami oleh pembaca, yaitu :

- BAB 1   Pendahuluan
- BAB 2   Makanan Cepat Saji
- BAB 3   Peralatan Makan dan Minum Sehat
- BAB 4   Kebersihan Pangan dan Kesehatan
- BAB 5   Upaya Higiene Kebersihan Makanan
- BAB 6   Teknik Pengolahan dan Pengawetan Makanan
- BAB 7   Aspek Kesehatan Pengelolaan Makanan
- BAB 8   Pengawasan Sanitasi Makanan
- BAB 9   Halal Food
- BAB 10  Sertifikat Layak Higiene Sanitasi (SLHS)
- BAB 11  Pengolahan Singkong dan Pemanfaatan Limbah Singkong Sebagai Sumber Pangan

Demikian buku ini kami buat, dengan harapan agar pembaca dapat memahami informasi dan juga mendapatkan wawasan mengenai Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman serta dapat bermanfaat bagi masyarakat dalam arti luas. Selamat membaca dan Terima kasih.

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Pangan dan Peranannya dalam Kehidupan Manusia....	2
B. Jenis Makanan.....	10
C. Faktor Lingkungan dalam Makanan .....	15
<b>BAB 2 MAKANAN CEPAT SAJI.....</b>	<b>18</b>
A. Komposisi Gizi Makanan Cepat Saji.....	19
B. Bahaya Hidangan Fast Food.....	23
C. Contoh Makanan Instan.....	27
D. Makanan Olahan Cepat Saji .....	28
<b>BAB 3 PERALATAN MAKAN DAN MINUM SEHAT .....</b>	<b>30</b>
A. Tahapan dalam Pemeliharaan Peralatan.....	31
B. Kontaminasi Mikroba pada Peralatan Makan .....	36
<b>BAB 4 KEBERSIHAN PANGAN DAN KESEHATAN.....</b>	<b>43</b>
A. Kebersihan Pangan.....	43
B. Peran Makanan Sebagai Perantara Penularan Penyakit.....	44
<b>BAB 5 UPAYA HIGIENE KEBERSIHAN MAKANAN.....</b>	<b>48</b>
A. Prinsip Higiene Makanan .....	48
B. Klasifikasi dan Terminologi Pengelolaan Pangan .....	70
<b>BAB 6 TEKNIK PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN MAKANAN .....</b>	<b>78</b>
A. Pendahuluan.....	78
B. Pengolahan Makanan Dengan Fermentasi .....	80
C. Pengolahan Makanan dengan Perubahan Suhu.....	81
D. Pengolahan Makanan dengan Dehidrasi .....	82
E. Zat Aditif.....	90
<b>BAB 7 ASPEK KESEHATAN PENGELOLAAN MAKANAN ..</b>	<b>98</b>
A. Pendahuluan.....	98
B. Bahan Gizi yang Hilang pada Penanganan, Pengolahan dan Penyimpanan.....	101
C. Kerusakan Makanan .....	105

D. Efek Toksik Mikrobial pada Makanan/Bahan	
Makanan .....	106
E. Racun-Racun Makanan Non Mikroba .....	112
<b>BAB 8 PENGAWASAN SANITASI MAKANAN.....</b>	<b>116</b>
A. Pengorganisasian Pengawasan.....	116
B. Pengendalian Keracunan Makanan .....	120
C. Peraturan Perundang-Undangan .....	123
<b>BAB 9 HALAL FOOD .....</b>	<b>131</b>
A. Hukum Dasar Label Halal pada Makanan.....	135
B. Review Makanan Halal Key Point.....	136
C. Makanan Enak.....	139
<b>BAB 10 SERTIFIKAT LAYAK HEGIENE SANITASI (SLHS)..</b>	<b>141</b>
A. Persyaratan Sertifikat Laik Sehat (SLHS).....	141
B. Standart Operasional Prosedur Penerbitan SLHS	
pada Tempat Pengelolaan Makanan.....	146
C. Penyakit Bawaan Makanan.....	189
D. Mencuci Tangan dengan Sabun untuk Mengurangi	
Sumber Pencemaran Makanan .....	255
<b>BAB 11 PENGOLAHAN SINGKONG DAN PEMANFAATAN</b>	
<b>LIMBAH SINGKONG SEBAGAI SUMBER</b>	
<b>PANGAN.....</b>	<b>259</b>
A. Singkong .....	259
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>273</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pangan dari Kontaminasi Mikotoksin.....	107
Gambar 2. Pada Maret 2011, Insiden Keracunan Makanan Terjadi Di Provinsi Tsing Hoa, Taiwan .....	252
Gambar 3. Penyebaran E.Coli .....	253
Gambar 4. Salmonella.....	254
Gambar 5. Clostridium Botulinum.....	255
Gambar 6. Singkong.....	259
Gambar 7. Budi Daya Singkong.....	260
Gambar 8. Kandungan Gizi Singkong .....	262
Gambar 9. Krokot Singkong .....	264
Gambar 10.Lemet Singkong .....	266
Gambar 11. Getuk Lindri .....	267
Gambar 12. Ongol-Ongol.....	268
Gambar 13. Jemblem .....	269
Gambar 14. Proses Pembuatan Keripik Singkong .....	271



# BAB

# 1

## PENDAHULUAN



(Sumber : [www.ANTARANews.com](http://www.ANTARANews.com))

Makanan yang tidak aman adalah salah satu penyebab kematian jutaan orang di seluruh dunia. Menurut WHO. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia, lebih dari dua juta orang meninggal setiap tahun karena mengonsumsi makanan atau minuman yang tidak aman, salah satunya terkontaminasi logam berat atau racun. Makanan tidak aman yang mengandung bakteri, virus, parasit, atau bahan kimia berbahaya dapat menyebabkan sekitar 200 penyakit mulai dari diare hingga masalah kesehatan jangka panjang seperti kanker dan gangguan saraf. Pada tahun 2010, Organisasi Kesehatan Dunia mengatakan sekitar 582 juta orang meninggal akibat 22 jenis tifus, termasuk 351 kematian.

Materi yang akan dibahas dalam hal ini antara lain:

1. Pangan dan peranannya dalam kehidupan manusia
2. Jenis makanan
3. Faktor lingkungan dalam makanan

# BAB 2

## MAKANAN CEPAT SAJI



Sumber: Kompas.com

KOMPAS.com - Makanan yang kita makan setiap hari adalah pembunuh terbesar dibandingkan dengan merokok, saat ini bertanggung jawab atas satu dari lima kematian secara global, sebuah analisis yang diterbitkan dalam jurnal medis The Lancet menemukan. Garam, baik yang terkandung dalam roti, kecap atau berbagai makanan olahan, bertanggung jawab atas kematian dini yang tinggi. Para peneliti mengatakan penelitian ini tidak ada hubungannya dengan obesitas, melainkan dengan pola makan "buruk" yang dapat merusak organ kita, hati, dan menyebabkan kanker.

Dilihat dari berita ini, kita perlu melihat ke dalam materi yang berkaitan dengan makanan cepat saji.

# BAB 3

## PERALATAN MAKAN DAN MINUM SEHAT



(Sumber: Kompas)

Berbagai penyakit menular dari yang paling sering menyerang manusia, yakni disentri, diare, atau tifus. Sebagian besar penyebabnya adalah kontaminasi air minum oleh *E. coli* pada kotoran hewan dan manusia. Bakteri ini tidak hanya membuat air dan makanan tercemar, tetapi juga dapat mencemari peralatan makan yang dicuci menggunakan air yang telah terkontaminasi. Meskipun sabun yang digunakan ketika cuci piring dapat mematikan bakteri, namun apabila peralatan makan tersebut dibilas menggunakan air yang telah terkontaminasi oleh *E.coli*, maka bakteri akan tetap masuk dalam tubuh manusia sehingga dapat menjadi penyebab penyakit. Menurut berbagai penelitian, menggunakan air yang terkontaminasi oleh *E.coli* berisiko sampai empat kali bagi bayi dan balita mengalami diare. Untuk meminimalisasi pencemaran bakteri, Budi menganjurkan untuk mencuci peralatan makan menggunakan air mengalir. Tidak

# BAB 4

## KEBERSIHAN PANGAN DAN KESEHATAN

### A. Kebersihan Pangan

Kesehatan masyarakat memainkan peran yang sangat penting dalam pekerjaan kesehatan masyarakat. Winslow mengatakan sanitasi adalah bagian dari kesehatan masyarakat yang paling berhasil. Sanitasi yang Baik Akan Meningkatkan Kesehatan Masyarakat.

Faktor lingkungan memainkan peran besar, menurut Ehlers & Steel. Lingkungan merupakan bagian penting dari rantai penularan penyakit. Sanitasi menjadi tolok ukur untuk memantau semua faktor di lingkungan, termasuk dampak terhadap lingkungan alam dan sosial.

Kebersihan makanan diperlukan mulai dari bahan baku hingga makanan siap disajikan. Tugas kebersihan makanan ini meliputi:

1. Berikan makanan dan minuman yang cukup.
2. Penjamah makanan higienis.
3. Menyediakan air bersih untuk memenuhi kebutuhan
4. Pengolahan air limbah dan pembuangan sampah.
5. Bebas dari kontaminasi selama pengolahan.
6. Teknik pencucian yang benar.

# BAB 5

## UPAYA HIGIENE KEBERSIHAN MAKANAN

### A. Prinsip Higiene Makanan

Agar tercapainya penyediaan tujuan pangan menyehatkan, maka sebelumnya telah disampaikan, oleh itu upaya higiene sanitasi pada makanan wajib mengupayakan 6 dasar prinsip higiene makanan, yakni :

1. Pengupayaan Pengamanan Bahan Pangan
2. Pengupayaan Mengumpulkan Bahan Pangan
3. Pengupayaan Mengolah Pangan
4. Pengupayaan Mengangkut Pangan
5. Pengupayaan Menyimpan Pangan
6. Pengupayaan Menyajikan Pangan

Tetapi, apabila saat pengupayaan ini telah diselenggarakan, maka diperlukan adanya klasifikasi dan ketentuan pengolahan makanan.

Keputusan 6 (enam) prinsip ini adalah berupa pokok terpenting, serta diperlukannya penguraian secara rinci :

#### 1. Pengupayaan Pengamanan Bahan Pangan

Bahan makanan yang dimaksud di sini adalah bahan makanan mentah (mentah), yang keadaannya merupakan awal dari proses memperoleh makanan jadi. Melindungi makanan sebenarnya mencegah “pembusukan”, dan mencegah “pencemaran”, baik yang disebabkan oleh makanan maupun faktor lingkungan yang “akan” masuk ke dalam makanan.

Suatu bahan pangan disebut aman apabila memenuhi 4 (empat) kriteria:

# BAB 6

## TEKNIK PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN MAKANAN

### A. Pendahuluan

Teknologi pangan sangat dibutuhkan untuk menghasilkan makanan yang aman, bergizi, berkualitas tinggi, terjangkau, dan berdaya saing dengan pangan sejenis. Para pelaku industri pangan harus bertanggung jawab atas kualitas pangan yang diproduksinya, memastikan pangan tersebut mengandung nutrisi yang layak untuk dikonsumsi secara sehat. Ketika konsumen memilih makanan atau produk makanan, itu adalah proses mengevaluasi kualitas. Keputusan pemilihan makanan harus mengacu pada pengetahuan dasar tentang komposisi makanan dan manfaat terhadap imun tubuh. Hal lain terkait adanya promosi, undian, dan berita hanya sebagai awal pertimbangan. Sebagian orang, hidangan enak bisa mencakup hidangan pangan yang memiliki rasa lezat. Beberapa orang berspekulasi bahwa ia memiliki rasa kenyang, kaya vitamin, bergizi, dan relatif mahal. Pangan premium sebagai hidangan yang lebih berharga dari hidangan lainnya. Seperti tinggi akan gizi, lebih lezat, menarik, dll. Perlu membiasakan diri untuk pemilihan makanan berdasarkan manfaat, terutama manfaat kesehatan, tanpa mengesampingkan kepuasan nafsu makan.

Selama berabad-abad, semua orang sudah memakai metode salah satunya untuk pengawetan pangan, termasuk pemberian garam, pasteurisasi, dll. Shelf life atau suatu produk yang disimpan untuk kurun waktu yang dialami produk tersebut, sebelum produksinya sampai konsumsinya, sesaat degradasi atau menjadi rusak dan menjadi tidak layak untuk dikonsumsi. Pada saat yang sama, situasi di mana produk

# BAB 7

## ASPEK KESEHATAN PENGELOLAAN MAKANAN

### A. Pendahuluan

Pangan ialah suatu kebutuhan manusia yang sangat mendasar karena mempengaruhi kelangsungan hidup manusia. Manusia membutuhkan energi untuk menjamin kelangsungan proses kehidupannya, dan untuk memperoleh energi tersebut manusia harus mengkonsumsi makanan dari makanan yang mengandung berbagai zat gizi. Proses metabolisme dalam tubuh menghasilkan energi untuk aktivitas tubuh dan proses kimiawi, sedangkan nutrisi tubuh menentukan tingkat kebugarannya. Makanan adalah makanan atau minuman, yang diolah dan tidak diolah, dari sumber hayati dan perairan, yang dimaksudkan untuk konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan makanan, bahan baku makanan dan bahan lain yang digunakan dalam menyiapkan, mengolah, serta membuat minuman dan makanan. Makanan pada umumnya tidak dikonsumsi dalam bentuk mentah, namun ada juga yang diolah menjadi berbagai jenis dan bentuk makanan agar mudah diterima oleh indra manusia. Tujuan pengolahan juga untuk memperpanjang umur simpan makanan tersebut, karena sebagian besar komponen makanan mudah rusak. Sejak makanan dipanen atau sampai ke tangan konsumen (baik konsumen akhir maupun perantara), kualitas menurun. Oleh karena itu, pengolahan makanan harus ditangani dengan baik. Makanan olahan adalah makanan atau minuman yang diolah dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama selain papan, sandang, pendidikan dan kesehatan, karena tanpa pangan tidak ada



# BAB 8

## PENGAWASAN SANITASI MAKANAN

### A. Pengorganisasian Pengawasan

Pangan merupakan sebuah kebutuhan pokok setiap manusia yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Tanpa makan dan minum yang cukup, baik dari jumlah maupun mutunya maka manusia tidak akan produktif dalam melakukan aktivitasnya. Permasalahan pangan menyangkut pula kepada keamanan, keselamatan dan kesehatan manusia, baik secara fisik maupun rohani. Pemerintah sangat memperhatikan bagaimana pangan atau makanan agar dapat tersedia dengan cukup ke seluruh pelosok tanah air. Sehingga semua konsumen dapat menjangkau dan mampu membeli produk makanan tersebut. Salah satu hak konsumen adalah rasa keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang atau jasa. Keamanan makanan menjadi salah satu faktor penting yang harus diperhatikan dalam konsumsi sehari-hari. Dengan demikian makanan sebenarnya selain tersedia dalam jumlah yang cukup, harga yang terjangkau, juga harus memenuhi persyaratan lain, yaitu sehat, aman dan halal. Karena hal tersebut, maka perlu terlebih dahulu ditentukan apakah pangan tersebut kualitasnya aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Makanan yang diartikan adalah makanan yang didalamnya tidak ada kandungan berbahaya sehingga bisa mengganggu keamanan hidup masyarakat. Pemantauan makanan adalah pengawasan wajib yaitu kegiatan yang dilaksanakan oleh pemerintah daerah dan pusat sebagai bentuk melindungi hak dan kepentingan konsumen serta menjamin agar semua pangan aman, layak dan layak

# BAB

# 9

## HALAL FOOD



(Sumber : [www.wahananews.com](http://www.wahananews.com))

Indonesia adalah negara yang menempati urutan pertama di dunia dalam kategori kepadatan penduduk muslim paling banyak. Pertumbuhan masyarakat di Negara Indonesia tergolong cepat telah membawa dampak yang signifikan terhadap tumbuhnya penduduk beragama Islam. Masyarakat islam di Negara Indonesia tepatnya pada tahun 2010 dengan jumlah sebesar 209,12 juta atau setara dengan 87,17% jiwa. Saat itu, jumlah penduduk di Indonesia berkisar sekitar 239,89 juta. Diperkirakan pada Tahun 2020, jumlah masyarakat islam di Negara Indonesia menjadi meningkat sebesar 229,60 juta jiwa. Pada tahun 2050, diperkirakan penduduk muslim Indonesia akan berjumlah 256,82 juta jiwa (Kusnandar, 2019).

# BAB 10

## SERTIFIKAT LAYAK HEGIENE SANITASI (SLHS)

### A. Persyaratan Sertifikat Laik Sehat (SLHS)

1. Sertifikat Kelayakan Sanitasi Lingkungan adalah sebagai bukti tertulis usaha katering, restoran, dan penginapan yang di keluarkan oleh pejabat daerah, serta syarat yang terpenuhi sesuai dengan undang-undang.
2. Sertifikasi Kecukupan usaha Jasa Boga Sanitasi merupakan sertifikasi keputusan Dinas Kebersihan Kota untuk mengatasi faktor dalam pangan, konsumen, bangunan, peralatan olahan, juga penanganan pangan sehingga bisa menyebabkan terganggu kesehatan dan penyakit menular. Oleh karena itu, sertifikasi layak sehat adalah suatu bentuk pemantauan lalu digunakan oleh petinggi daerah untuk melindungi pembeli, juga mengurangi resiko kesehatan yang terganggu terutama di wilayah masyarakat.
3. Sesuai Permenkes Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011, setiap pelaku usaha catering wajib memiliki sertifikat kesehatan dan memiliki tenaga kerja pada penanganan pangan, serta terjun didalam usaha catering.
4. Katering adalah suatu usaha menyajikan makanan sesuai pesanan, pada lokasi berbeda berdasarkan tempat pengelolaannya. Pada umumnya, Thanksgiving, pernikahan, arisan, dan acara lainnya membutuhkan jasa katering; atau perusahaan yang menyelenggarakan seminar, konferensi, acara, dan perjalanan (umrah), dll. Usaha katering termasuk pengelola warung kecil atau kafe digedung perusahaan serta pabrik, dan beroperasi sesuai dengan kesepakatan pada kurun waktu tertentu.

# BAB 11

## PENGOLAHAN SINGKONG DAN PEMANFAATAN LIMBAH SINGKONG SEBAGAI SUMBER PANGAN

### A. Singkong

Singkong merupakan umbi yang mengandung karbohidrat. Singkong merupakan makanan pokok di banyak daerah di Indonesia. Singkong mudah tumbuh tanpa perawatan khusus, budidaya singkong juga sangat mudah. Banyak masyarakat membudidayakannya di pekarangan rumah atau di kebun. Selain mudah perawatan dan budidayanya, singkong memiliki cita rasa yang enak. Aneka masakan lezat dan bergizi dapat dibuat dari bahan singkong.

Sejak tahun 2018, produksi singkong terus tumbuh dengan peningkatan sebesar 1,51%. Lima provinsi dengan produksi ubi kayu tertinggi tahun 2018 adalah Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, dan Nusa Tenggara Timur. Produksi ubi kayu nasional sangat berfluktuasi dengan hasil rata-rata 23,99 ton/ha dalam 5 tahun terakhir (Kementerian Pertanian RI, 2018).



**Gambar 6.** Singkong

<https://disketapang.lebakkab.go.id/publikasi/artikel/mengenal-kandungan-nutrisi-dan-manfaat-singkong>

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y. (2020). *Resep Ongol-Ongol Singkong*. Www.Kompas.Com.  
<https://www.kompas.com/food/read/2020/09/30/081000475/resep-ongol-ongol-singkong-kue-tradisional-bertabur-kelapa-parut>
- BPOM. (2013). Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta: Deperindag. Cahyadi, Wisnu. (2008). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (Edisi II). Jakarta: Bumi Aksara.
- Ditjen PPM dan PLP Depkes RI - 1996 "Modul Penyehatan Makanan dan Minuman untuk Petugas Puskesmas, Pengambilan Contoh dan Spesimen Makanan.
- Disketapang. (2021). Mengenal Kandungan Nutrisi dan Manfaat Singkong. In *Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Lebak*.  
<https://disketapang.lebakkab.go.id/publikasi/artikel/mengenal-kandungan-nutrisi-dan-manfaat-singkong>
- Fridayani, N., & Agmasari, S. (2020). *Resep Kripik Singkong Pedas*. Www.Kompas.Com.  
<https://www.kompas.com/food/read/2020/08/24/200800475/resep-keripik-singkong-pedas-camilan-tahan-lama-bisa-untuk-jualan>
- Herdhiansyah, D., Asriani, Sakir, Rejeki, S., & Suwarjoyowirayatno. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Kripik Kulit Singkong Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. *Jurnal PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 05(02), 219–226.
- Harper L.J., S. (2003). Pangan dan gizi: pola makan. Edisi kedua. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kementerian Pertanian RI. (2018). Olahan Singkong Mampu Tingkatkan Nilai Jual Bernilai Ekonomi Tinggi. *Kementerian Pertanian RI*.
- Mentari, A. E. (2021a). *Resep Krokot Singkong*. Www.Kompas.Com.

<https://www.kompas.com/food/read/2021/05/28/200300275/resep-kroket-singkong-yang-gurih-dan-empuk>

Mentari, A. E. (2021b). *Resep Lemet Singkong*. Wwww.Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/05/07/210700675/resep-lemet-singkong-jajanan-tradisional-yang-dibungkus-daun-pisang>

Notoadmodjo, S. (2003). *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-prinsip Dasar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Peraturan Pemerintah dan Dirjen POM. (1988). Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Peraturan Pemerintah Nomor 033 tahun. (2012). Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Suwarto, & Lubis, I. (n.d.). *Ubikayu : Budidaya Yang Baik ( Good Agricultural Practices / GAP )*. P4W CRESTPENT, Institut Pertanian Bogor. <https://p4w.ipb.ac.id/ubikayu-budidaya-yang-baik-good-agricultural-practices-gap/>

Tiofani, K., & Agmasari, S. (2021). *Resep Getuk Lindri*. Wwww.Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/05/28/161000475/resep-getuk-lindri-kue-basah-gluten-free-3-langkah>

Winarno, G. F. (1993). *Pangan: Gizi teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Utama, Jakarta.

Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan;

Undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;

Undang-undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;

Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan;

Keputusan Menteri Negara Koordinator Bidang Kesejahteraan Rakyat Nomor 29/KEP/MENKO/KESRA/X/2002 Tentang Pedoman Koordinasi Kebijakan Peningkatan Mutu dan Keamanan Makanan;

Keputusan Menteri Negara Koordinator Bidang Kesejahteraan Rakyat Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Tim Koordinasi Jejaring Keamanan Pangan Nasional;

Peraturan Kepala Badan POM No. HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan Tahun 2009;

Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.02001/SK/KB POM tanggal 26 Februari 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.4231 Tahun 2004;

Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 05018/SK/KB POM tanggal 17 Mei 2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.21.3592 Tahun 2007;

Peraturan Kepala Badan POM No. HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga;

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

State of Wisconsin Approval plan for management of bare-handcontact of ready-to-eat foods. Hand Washing and Hygiene