

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, P., Mulyani, R., dan Khabibah, L. N. (2023). Kajian Keamanan Pangan pada Industri Pengolahan Susu di Jawa Tengah dengan Menggunakan Metode *Good Manufacturing Practices* (Gmp). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 305–316. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305>
- Akerina, F. O., dan Kour, F. (2020). Penerapan Rantai Dingin Serta Sanitasi dan Hygiene untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Tangkapan Nelayan Desa Tagalaya. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 1–6.
- Anggraeni, D., Nurjanah, N., Asmara, D. A., dan Hidayat, T. (2019). Feasibility Study of The Small and Medium-Sized Enterprises Fisheries Processing Unit and Their Mackerel Tuna Pindang Product In Banyuwangi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 14–23.
- Anshari, A., Wahyudin, W., dan Herwanto, D. (2022). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe di UMKM Haiyuu Indonesia. *SITEKIN: Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, 20(1), 138–146.
- Ariyadhi, W. P., Masengi, S., dan Sipahutar, Y. H. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) Asin dalam Peningkatan Keamanan Pangan di Kronjo, Tangerang. *Seminar Nasional Tahunan XVIII, Hasil Penelitian Dan Kelautan, Departemen Perikanan Fakultas Pertanian, UGM 2021*, 868–882.
- Astawan, M. (2019). Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. *Universitas Terbuka*, 52.
- Astuti, D. Y., dan Nirmasari, N. M. (2022). Optimisasi Distribusi pada Logistik Rantai Dingin: Tinjauan Pustaka. *Prosiding Snast, November*, C104-114. <https://doi.org/10.34151/prosidingsnast.v8i1.4140>
- Astutik, P. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Athirafitri, N., Indrasti, N. S., dan Ismayana, A. (2021). Analisis Dampak Pengolahan Hasil Perikanan Menggunakan Metode *Life Cycle Assessment* (Lca): Studi Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 274–282. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.3.274>
- Aulia, I., dan Jamaludin, A. (2024). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk. *PRISMAKOM: Jurnal Stiesanggana*, 22(2), 36–42.

- A'yunin, Q., dan Afrianisa, D. (2024). Evaluasi dan Perencanaan Ulang Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Industri Pembekuan Ikan PT. X Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*, 16(2).
- Azaria, A. K., dan Nalhadi, A. (2024). Peningkatan Kualitas dan Keamanan Produk Tempe Menggunakan Pendekatan Six Sigma dan *Good Manufacturing Practice* (GMP). *Jurnal Rekayasa Industri (JRI)*, 6(2), 142–158.
- Bangsa, P. C., Daud, R., dan Asmilia, N. (2015). Pengaruh Peningkatan Suhu Terhadap Jumlah Eritrosit Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Medika Veterinaria*, 9(1).
- Bestari, N. C., dan Suharjono, S. (2015). Uji Kualitatif dan Kuantitatif Isolat Bakteri Lipolitik dari Limbah Cair Pabrik Pengolahan Ikan Kecamatan Muncar, Banyuwangi. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 3(3), 151–155.
- Bimantara, P. A., dan Triasturi, J. R. (2018). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur *Application of Good Manufacturing Practices* (GMP) in Frozen Squid Company, PT Starfood Lamongan, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3).
- BSN. (2006). *SNI 01-4872.1-2006. Standar Es untuk Penanganan Ikan - Bagian 1: Spesifikasi*.
- _____. (2011). *SNI 6926.2:2011 Sotong (Sepia Sp.) Utuh Beku - Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku*.
- _____. *SNI 6926.2:2011 Sotong (Sepia sp.) Utuh Beku -Bagian 1: Spesifikasi*.
- _____. (2015). *SNI 3553:2015 Standar Nasional Indonesia Air Mineral*.
- _____. *SNI 8218:2015 Standar Kertas dan Karton untuk Kemasan Pangan*.
- Cahya, N., Putri, R. R., Afdillah, M. R., dan Utami, S. W. (2023). Analisis Penerapan Gmp Pada Umkm Tahu Pak Tris Kelurahan Mertasinga, Cilacap. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 146–152.
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., dan Hardi, I. (2021). Penerapan Higienie dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 1(5), 553–563.
- Choiriyah, C., dan Sukma, R. N. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan dengan Metode Pembekuan *Air Blast Freezer* (ABF) Terhadap Mutu Ikan. *Prosiding SNasPPM*, 2(1), 173–176.

- Dewayani, G. M. (2016). *Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (Oncorhynchus Keta) di PT. Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur*. Universitas Airlangga.
- Dewi, N. P. K., Pandit, I. G. S., dan Darmadi, N. M. (2024). Penerapan GMP dan SSOP Terhadap Mutu Ikan Tuna Loin Segar (*Thunnus Sp.*) di PT. Bahari Lancar Abadi Badung, Bali. *Gema Agro*, 29(2), 59–64. <https://doi.org/10.22225/ga.29.2.8955.59-64>
- Dewi, S. M., dan Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial dan Sains*, 2(4), 532–537.
- Dewi, S. T., Maulana, I. T., dan Syafnir, L. (2015). Analisis Kandungan Asam Lemak pada Sotong (*Sepia sp*) dengan Metode KG-SM. *Prosiding Farmasi Seminar Penelitian Sivitas Akademika Unisba. Universitas Islam Bandung. Bandung*.
- DPR. (2009). *Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan*.
- Elfia, R., dan Anggriawin, M. (2023). Studi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Pabrik Kopi Green Bean Di Koperasi Baitul Qiradh Baburrayan Aceh Tengah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(1), 1–9.
- Erkmen, O. (2021). *Microbiological Analysis of Foods and Food Processing Environments*. Academic Press.
- Farid, M., Yulius, H., Irsan, I., Susriyati, S., dan Maulana, B. (2022). Pengendalian Kualitas Pengolahan Kulit Uptd Kota Padang Panjang Menggunakan Metode Six-Sigma. *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi Bisnis*, 4(1), 186–192.
- Geraldo, V., Ampofo-Asiama, J., Adinortey, C. A., Okyere, I., Tulashie, S. K., Nuer, A. T. K., Nkansah, S. B., Omega, S., Seidu-Larry, S., dan Kizzie-Hayford, N. (2024). Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) to Improve The Quality of Smoked Fish (*Scomber Colias*). *Heliyon*, 10(5).
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., dan Siregar, A. N. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). *Aurelia Journal*, 2(2), 117–131.
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., Yakob, A., Pengolahan, R. T., Perikanan, H., Ahli, P., Perikanan, U., Aup, J., Minggu, P., dan Selatan, J. (2021). Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakterisasi Mutu Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Loin Beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 2021–2050. <http://journal.poltekkp-bitung.ac.id>

- Hanidah, I.-I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., dan Huda, S. (2018). Penerapan *Good Manufacturing Practices* Ebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu. *AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359–426.
- Hastuti, D. R. D. (2017). *Ekonomika Agribisnis (Teori dan Kasus)*. Perpustakaan Nasional, Katalog dalam Terbitan (KDT).
- Hawa, T. A. (2017). Evaluasi Pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Analisis Efisiensi Biaya di Pusat Pengolahan Kakao Rakyat Jembrana Bali. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 10(2), 27–34.
- Hediyati, D., dan Suartana, I. M. (2021). Penerapan *Principal Component Analysis* (PCA) untuk Reduksi Dimensi pada Proses Clustering Data Produksi Pertanian di Kabupaten Bojonegoro. *JIEET (Journal of Information Engineering and Educational Technology)*, 5(2), 49–54.
- Hendrik, H. (2016). Studi Kelayakan Usaha dan Analisis Resiko Lingkungan Pengolahan Limbah Padat Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 10(1), 78–86.
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., dan Asriani, A. (2021). Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 845–853.
- Herlamabang, D. A., Wulandari, Afriani, Hasnah, Yunita, L. H., dan Wulanda, Y. (2024). Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Canning Crab (*Portunus pelagicus*) at PT. Siger Jaya Abadi, Lampung. *LEUIT: Journal of Local Food Security*, 5(2).
- Herlina, S. D. W. I. (2016). *Aplikasi Sistem Rantai Dingin Pada Pabrik Pembekuan Udang Vannamei (Litopenaeus Vannamei) Di Pt. Surya Alam Tunggal, Waru-Sidoarjo, Jawa Timur*.
- Hidayah, N., dan Yasinto. (2023). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Loin Masak Beku. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5(2), 125–137.
- Hidayati, D., Purwandari, U., dan Ihsannudin. (2022). Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Industri Krupuk Ikan Sreseh Kabupaten Sampang Madura. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 10(2), 173.

- Indraswati, D. (2017). Pengemasan Makanan. *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*.
- Indriani, V., Apriantini, A., dan Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127–137. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.3.127-137>
- Insani, Sadiyah, N., Mulyana, N., dan Suhairi, D. (2023). Menekan Defectivetas pada Proses Produksi Auto Cutting PT. Piranti Teknik Indonesia yang Tidak Sesuai dengan Standar yang di Tetapkan Oleh Perusahaan. *JESI: Jurnal Ekonomi Syariah Indonesia*, 2(2), 121–130.
- Intyas, C. A., dan Abidin, Z. (2018). *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Jacobus, S. I. W., dan Sumarauw, J. S. B. (2018). Analisis Sistem Manajemen Pergudangan pada CV. Pasific Indah Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 6(4).
- Jolliffe, I. T., dan Cadima, J. (2016). Principal Component Analysis: A Review and Recent Developments. *Philosophical Transactions of the Royal Society A: Mathematical, Physical and Engineering Sciences*, 374(2065), 20150202.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2024). *Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan*.
- Kementerian Perindustrian. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). In *Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*.
- Kharisma, N. (2022). *Mutu Ikan Layang (Decapterus sp) dan Ikan Kembung Lelaki (Rastrellinger kanagurta) yang Didaratkan di PPI Paotere dan TPI Rajawali Makassar*. Universitas Makassar.
- KKP. (2022). *Rilis Data Kelautan dan Perikanan Triwulan IV Tahun 2022*.
- Kusumawati, A., dan Fitriyeni, L. (2017). Pengendalian Kualitas Proses Pengemasan Gula dengan Pendekatan Six Sigma. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 1(1), 43–48. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v1i1.173>
- Kuswardhani, N., Wibowo, Y., dan Pratama, A. D. (2021). Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Cv. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 284–292.
- Lesmini, L., dan Rizaldy, W. (2021). Studi Perbandingan Prosedur Penanganan Barang Perishable untuk Cold Storage di Pelabuhan dan

Bandara Internasional di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Transportasi dan Logistik*, 7(1).

- Maffouo, S. T. M., Mouafo, H. T., Mouokeu, R. S., Manet, L., Tchuenchieu, A. K., Simo, B. N., Djeuachi, H. T., Medoua, G. N., dan Tchoumbougnang, F. (2021). Evaluation of Sanitary Risks Associated With The Consumption of Street Food in The City of Yaoundé (Cameroon): Case of Braised Fish From Mvog-Ada, Ngoa Ekélé, Simbock, Ahala and Olézoa. *Heliyon*, 7(8).
- Mar'atussolihah, E. D., dan Wahyu, S. (2019). Kajian Multidimensional Faktor Penerapan *Good Retailing Practices* (GRP) Produk Pangan Segar Asal Tumbuhan di Supermarket Kota Surabaya. *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA*, 8(2), 145–158.
- Ma'roef, A. F., Sipahutar, YH., dan Hidayah, N. (2021). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Prosedure* (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longicepe*) dengan Media Saus Tomat *Application of Good Manufacturing Practices* (GMP) and Sanitation Standard Ope. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan*.
- Mayapada, R., Tinungki, G. M., dan Sunusi, N. (2019). Penerapan *Sparse Principal Component Analysis* dalam Menghasilkan Matriks Loading yang Sparse. *Jurnal Matematika Statistika dan Komputasi*, 15(2), 44–54. <https://doi.org/10.20956/jmsk.v15i2.5713>
- Melista, N., Rengganis, A. E., Saputri, N. N. M. I., dan Utami, S. W. (2024). Tata Letak Ruang Produksi dan *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Jurnal Teknik Industri (JURTI)*, 3(1), 1–6.
- Menteri Kelautan dan Perikanan. (2019). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 17/PERMEN-KP/ 2019 Tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan. In *Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia*.
- Muflihun, M. A. (2020). *Perencanaan Distribusi Multimoda Komoditas Ekspor (Studi Kasus: Udang Beku dari Gresik ke Tokyo)*. Doctoral Dissertation, Universitas Internasional Semen Indonesia.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., dan Siska, A. I. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.
- Munawir, Sarinah, dan Rosmawaty. (2022). Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Produk Roti di CV Sari Mart, Poasia District, Kendari City. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, 3(2), 83–91.

- Nugraha, fajar, dan Purwadhi. (2020). Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep *Good Manufacturing Practices*. *Jurnal Manajemen Jasa*, 2(2), 89–99.
- PPN Brondong. (2024). *Laporan Kinerja Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong Triwulan II Tahun 2024*.
- Prinata.Ryan Made, Darmadi, M., dan Kawan, M. (2025). Implementasi GMP, SSOP, HACCP pada Pengolahan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Beku di UD Damena. *Gema Agro*, 30(1), 19–25. <https://doi.org/10.22225/ga.30.1.9483.19-25>
- Purnomo, Sutadji, E., Utomo, W., Purnawirawan, O., Faricj, R., Sulistianingsih, Fajarwati, R., Carina, A., dan Gilang, N. (2022). *Analisis Data Multivariat*. Omera Pustaka.
- Putra, I. G. S. E., dan Mangunsong, S. (2019). Sistem Informasi Pengolahan Ikan Tuna Untuk Ketertelusuran Perikanan Skala Kecil. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 6(11).
- Putri, S. A., dan Sulmartiwi, L. (2021). Proses Pengolahan Sotong (*Sepia officinalis*) Beku dengan Metode *Contact Plate Freezing* di Pt. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(2).
- Rizal, M., Amarullah, T., dan Rahma, E. A. (2019). Role of National Fish Logistic System (SLIN) Based on The Fishing Port in Supporting Food Security in Simeulue Island, Aceh Province, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 348(1).
- Roiska, R., Masengi, S., dan Sipahutar, Y. H. (2020). Analisa Potensi Bahaya Pada Penanganan Sotong (*Sepia Sp.*) Utuh Beku (*Frozen Whole Clean Cuttlefish*). *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Hasil Perikanan dan Kelautan*, 17, 446–454.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148–157.
- Saifudin, S., Suprianto, S., Hanavi, M. I., Mogi, G., Hesti, H., Agam, B., dan Mahyudi, I. (2024). Evaluation of The Implementation of (SSOP) and (GMP) in The Amplang Mackerel Fish Business in Pemangkat District, Sambas Regency. *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*, 2(2), 97–106.
- Santi, A., Metusakach, D. G., Genisha, D., dan Mahendradatta, M. (2019). Proximate and Mineral Composition of Cuttlefish (*Sepia sp.*). *Int. J. Sci. Res. Sci. Technol*, 6, 130–137.

- Sari, N., Nurainy, F., dan Setiawan, T. (2024). Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* di Usaha. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 356.
- Setiadi, T., Ismail, G. A., Yamaguchi, T., Sutani, D., dan Watari, T. (2019). Pedoman Pengolahan Air Limbah Industri Pengolahan Ikan di Indonesia. *Kerjasama Teknis Co Benefit Aproach KLHK Indonesia dan KLH Jepang*.
- SNI 6926.3:2011 Sotong (Sepia Sp) Utuh Beku - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan, Badan Standardisasi Nasional Indonesia (2011).
- Soesana, A., Subakti, H., Karwanto, Fitri, A., Kuswandi, S., Sastri, L., Falani, I., Aswan, N., Hasibuan, F. A., dan Lestari, H. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yayasan Kita Menulis.
- Sofiati, T., Wahab, I., dan Deto, S. N. (2020). Sanitasi dan Hygiene pada Pengolahan Tuna Loin Beku di Pt. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2), 113–121.
- Ssubi, J. A., Mukisa, I. M., dan Muyanja, C. K. (2024). Knowledge, Attitudes and Practices of Fresh Nile Perch Value Chain Handlers Towards Food Safety Requirements in Uganda. *Heliyon*, 10(10).
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan RdnD*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RnD (M. Dr. Ir. Sutopo. S. Pd. ALFABETA*.
- Suliyanto, S. E., dan Si, M. (2006). *Metode Riset Bisnis*. Andi.
- Suparmono, B., Dihansih, E., dan Fulazzaky, M. A. (2020). Kajian Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Prosedur Operasi Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Warung Tegal. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 32–41.
- Syukur, A., Al-Idrus, A., Nasir, L. M. I. H. M., dan Pahmi, P. (2019). Potensi Bibit Sotong untuk Pengembangan Keragaman Budidaya Nelayan Kecil sebagai Strategi Konsevasi Lamun di Perairan Pesisir Lombok Timur. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 5(2), 94–104.
- Tasbih, M. (2017). Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled and Deveined (PD) dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF) pada PT. Dua Putra Utama Makmur TBK Pati Jawa Tengah. *Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled and Deveined (Pd) dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (Iqf) pada Pt. Dua Putra Utama Makmur Tbk Pati Jawa Tengah*.
- Undang - Undang (UU) Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia (2009).

- Wahyudi, Avianti, W., Martin, A., Jumali, Andriyani, N., Prihatiningsih, D., Misesani, D., Fahrudin, Yufrinalis, M., Mbari, M. A. F., Ningsih, A. G., Yulianto, A., Rokhman, M. T. N., Haqiyah, A., dan Sukwika, T. (2023). *Menentukan Populasi dan Sampling*. PT. Mifandi Mandiri Digital.
- Wahyudi, D., dan Kusmindari, Ch. D. (2023). Faktor Penghambat Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) dengan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Haccp) Di Ikm Mamak Anik Kabupaten Oku Selatan. *Rang Teknik Journal*, 6(2), 1–14. <https://doi.org/10.31869/rtj.v6i2.3526>
- Widiastuti, I., Ridho, M. H., dan Arrahmi, N. Y. (2019). Karakteristik Sotong (*Sepia recurvirostra*) Asap yang Diolah dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair. *JPHPI*, 22(1), 24–32.
- Wulandari, D., Prahasto, T., dan Gunawan, V. (2016). Penerapan *Principal Component Analysis* untuk Mereduksi Dimensi Data Penerapan Teknologi Informasi dan Komunikasi untuk Pendidikan di Sekolah. *Jurnal Sistem Informasi Bisnis*, 6(2), 91.
- Xiong, Z., Zhou, M., Xiao, S., Zhang, Z., dan Li, D. (2024). Refrigerated Storage-Induced Quality Deterioration of Mandarin Fish (*Siniperca chuatsi*): Analyzing The Role of Endogenous Enzymes Through TMT-Based Quantitative Proteomics. *LWT*, 209, 116721.
- Yani, A. S., dan Safitri, R. W. (2021). Pengaruh Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku yang Dimoderasi oleh Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada PT. Sanjaya Internasional Fishery. *Jurnal EBI*, 3(1). <https://doi.org/10.52061/ebi.v3i1.31>
- Zakiah, S., Maulida, R. G., dan Yulianti, S. (2023). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Departemen Pastry Hotel Grand Tjokro Yogyakarta. *Jiip - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9030–9039. <https://doi.org/10.54371/jiip.v6i11.2897>
- Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29–53.