

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D. R. (2022). SISTEM PENERIMAAN BAHAN BAKU IKAN LEMURU (*Sardinella. Sp*) PADA PENGALENGAN IKAN SARDEN DI PT SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA, BALI. *Jurnal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(2) .
- Abidin, Z. .. (2022). Proses Pengolahan Mie Kering Rumpot Laut *Gracilaria sp.* di CV KG Makassar. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 9, 49-58.
- Adminstration, U. F. (n.d.). Food CGMP Modernization A Focus on Food Safety.
- Adminstration., U. F. (2005). Food CGMP Modernization A Focus on Food Safety. <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/CGMP/ucm207458.htm>. Diakses tanggal 1 November 2017.
- Aksana, M. Z. (2016). Manajemen Produksi Pakan Konsentrat Sapi Perah di Koperasi Andini Luhur Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang . (*Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan dan Peternakan UNDIP*).
- Aqilla, T. P. (2023). Proses Pembekuan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) di CV. Novira Abadi. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Indonesia* , Vol. 3 No. 1 (1-10).
- Arisman. (2012). *uku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Jakarta: ECG.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, B. P. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. .
- Bimantara, A. P. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal*, Vol 7(3): 111-119.
- Chandra, J. R. (2019). Rancangan Perbaikan Dokumen dan Pengendalian Hazard Analysis Critical Control Point Produk Olahan Fillet di PT “ X ” belum sepenuhnya didasarkan pada data kejadian penyebab bahaya

yang terjadi di perusahaan , belum memiliki relevansi dengan potensi bahaya. *Titra*, 7(2):399-406.

Darmawan, Y. &. (2023). PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) PADA INDUSTRI MINUMAN NOZY JUICE DI GAMPONG LAMBARO SKEP BANDA ACEH. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, Vol 5(2) : 62-69.

Darsan H., S. H. (2023). *Cara pengolahan ikan asin Barsela*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.

Dawn, T. (n.d.). Pacific COD - NOAA Fisheries. [diakses 15 Maret 2024]. <https://www.fisheries.noaa.gov/species/pacific-cod/overview>.

Desiyanto, F. A. (2013). Efektivitas Mencuci Tangan Menggunakan Cairan Pembersih Tangan Antiseptik (Hand Sanitizer) Terhadap Jumlah Angka Kuman. *Jurnal kesehatan masyarakat*, 7(2) : 75-82.

Dewi, S. M. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Produksi Manisan Pala. . *Jurnal Sosian dan Sains.*, Vol. 2(4); 532-537.

Estiasih, T. &. (2010). *Teknologi pengolahan pangan* . Malang: Bumi Aksara.

G., W. F. (2011). *Good Manufacturing Practices GMP) Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-BRIO Press.

Hakim, D. &. (2015). Refrigeration Technique Of Shrimp Freezing Application on PT. Graha Makmur Cipta Pratama, Sidoarjo, Jawa Timur Aplikasi Teknik Refrigerasi Pada Pembekuan Udang Di PT. Graha Makmur Cipta Pratama, Sidoarjo, Jawa Timur. hlm 5.

Hamidi, N. (2010). Studi Inhibisi Formasi Kristal es dengan krioprotektan sukrosa dan gliserol. *jurnal rekayasa mesin* , Vol1(1): 21-26.

Handoko, V. P. (2021). Identifikasi proses pengolahan dan karakterisasi mutu tuna sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Loin Beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, Vol. 3 No. 1.

- Handoko, Y. S. (2021). Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakterisasi Mutu Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Loin Beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3 (1): 15-29.
- Hanidah. I. I., A. T. (2018). Penerapan good manufacturing practices sebagai upaya peningkatan kualitas produk olahan ikan di pesisir Eretan Indramayu. *J Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, Vol 3(1):359-426.
- Herawati. (2020). Teknik Pembekuan Ikan Lencam (*Lethrinus lenjan*) Tanpa Kulit (Skinless) di PT. Multi Sari Makassar [Tugas Akhir]. . Makassar: *Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*.
- Husni, A. &. (2018). *Pengendalian mutu hasil perikanan* . Yogyakarta: UGM Press.
- Indonesia, K. M. (n.d.). No. 1405/MENKES/SK/XI/2002 tentang Penyehatan Lingkungan Kerja Perkantoran.
- Indriani, V. A. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol 9(3), 127-137. .
- Irawati, H. K. (2019). Analisis penyebab penolakan produk perikanan indonesia oleh uni eropa periode 2007–2017 dengan pendekatan root cause analysis. *Jurnal Standardisasi*, 21(2), 149-160.
- Juhariyah, &. N. (2014). PENERAPAN SISTEM GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA PROSES PEMBEKUAN IKAN ANGGOLI. *JSAPI*, Vol. 5 No. 2 (94-104).
- Jusmin. (2023). *Mutu Hasil Perikanan* . Bogor: Guepedia publisher.
- Kapisa, N. E. (2016). Bakteri *Escherichia coli* pada air pencucian ikan di pasar baru manado. *Media teknologi hasil perikanan*, 4 (1): 68-70.
- Kasnodiardjo, &. E. (2013). Deskripsi sanitasi lingkungan, perilaku ibu dan kesehatan anak. *J Kesehatan Masyarakat Nasional*, Vol 7(9):415-420.

- Kementrian Perindustrian RI, K. R. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) Kementrian Perindustrian RI.
- Khaerah, M. (2017). Peranan Pemberian Es Curai Dan Klorin Pada Pencucian Bahan Baku Gurita (*Octopus sp*) Blok Beku di PT. Usaha Centraljaya Sakti Makassar. . *Politeknik pertanian negeri pangkep*, Makasar. Hlm 63.
- Khasani, N. (2023). Analisis penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada produksi dimsum ayam di CV. Indomitra pangan tanggerang. *Skripsi program studi agribisnis. Universitas islam negeri Syarif Hidayatullah*.
- KN, d. W. (2018). *Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Tempe "Bk" Di Panggungharjo, Sewon, Bantul*. Yogyakarta: Poltekes Kemenkes Yogyakarta.
- Litaay, C. W. (2020). Penanganan ikan cakalang oleh nelayan pole and line. *jurnal pengolahan hasil perikanan indonesia* , 23(1): 112-121.
- M. I. Rosari, W. F. (2014). PENGARUH EKSTRAK KASAR BUAH MAHKOTA DEWA (*Phaleria macrocarpa*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN PADAFILLET IKAN BANDENG (*Chanos chanos* Forsk) SEGAR. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Vol 3(2): 34-43.
- Ma'rifat, T. R. (2020). *Dasar-dasar perikanan dan kelautan*. UB Press: Malang.
- Makanan., B. P. (n.d.). Peraturan BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. *Ditetapkan tanggal 5 April 2013*, jakarta.
- Masengi, S. S. (2018). enerapan Sistem Ketertelusuran (Traceability) Pada Produk Udang Vannamei Breaded Beku (Frozen Breaded Shrimp) di PT. Red Ribbon Jakarta. . *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 1(1), 46–54.
- Mayangsari, T. S. (2021). Pengolahan Fillet ikan kerapu beku di PT Bintang Gemilang, Bintang, kepulauan riau. *Prosiding Simposium Nasional VIII*

Kelautan dan Perikanan. Fakultas ilmu Kelautan dan perikanan, Universitas Hasanudin, Makasar , hlm 93-102.

Meghwal M, H. U. (2017). *Good manufacturing practices for food processing industries: Principles and practical applications. In: Food Technology. Applied Research and Production Techniques, 1st Edition.* New York: Apple Academic Press.

Mulyani, A. D. (2022). Pengaruh konsentrasi dan jenis larutan perendam (fosfat dan non-fosfat) terhadap kualitas fisik sensoris udang vannamei beku. *Agritepa*, Vol 9(1): 1-16.

Ndahawali, D. (2016). Mikroorganisme penyebab kerusakan pada ikan dan hasil perikanan lainnya . *Buletin matric*, Vol 13(2).

Nurhidayat, N. (2022). Evaluasi Penolakan Ekspor Produk Perikanan Indonesia Oleh Uni Eropa 2011-2020= Evaluation of Rejection of Exports of Indonesian Fishery Products by the European Union 2011-2020 (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Pamujiati, A. D. (2020). Preparation and characteristics of pacific codfish (*Gadus macrocephalus*) Myofibril for surimi. *Food science tech Journal*, Vol. 2 No. 1 (25-30).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Minum Kualitas Air. (n.d.).

Prasetyo, A. (2018). *Analisis Good Manufacturing Practice Olahan Pangan*. . Jakarta: Indocamp.

Prayitno, S. A. (2022). Studi Good Manufacturing Practice (GMP) Produksi The Hitam (Black Tea) Di PTPN XII Malang Jawa Timur. *Justi*, Vol. 3(3): 25-33.

Rianti, A. C. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 12(2): 54-62.

Roechan, M. I. (2018). Perancangan Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada

- Produksi Roti UD. Rachbini. [(Skripsi): Fakultas Teknologi Pertanian, Malang: Universitas Brawijaya].
- Sandra, L. &. (2015). PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN ANGGOLI BENTUK SKIN ON DI CV. BEE JAY SEAFOODS PROBOLINGGO JAWA TIMUR. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1): 67-64.
- Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu dan Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sari, S. F. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis Asinina*) Beku (Effect Of Different Thawing Methods On Chemical Quality Of Frozen Abalone (*Haliotis Asinina*)). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal Of Fisheries Science and technology*, Vol. 14 No. 2 (106-109).
- Sari, S. H. (2017). Pengaruh Lama Perendaman Dengan Larutan Daun Salam(*Syzygium polyanthum*) sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. *Riset Dan Inovasi Peternakan*, 1(3), 10–1.
- Semuaikan. (n.d.). Morfologi dan Klasifikasi Ikan Kod Atlantik (*Gadus Morhua*)-bertani.co.id. . [diakses 15 Maret 2024]. <https://www.bertani.co.id/morfologi-dan-klasifikasi-ikan-kod-atlantik-gadus-morhua/>.
- Shabrina, L. S. (2022). Alur Produksi Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) Beku di PT. LPB Belawan Sumatera Utara. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan dan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin*,.
- Shabrina, L. S. (2022). Alur Produksi Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) Beku di PT. LPB Belawan-sumatera utara. *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar*, hlm 213-222.
- Siahaan, I. N. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus sp*) di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. *JVIP*, 3(1): 13-17.

- Sofiani, S. (2014). Analisis Kadar Histamin Dengan Metode Spektrofotometer pada ikan tongkol dengan perlakuan waktu penyimpanan . *Universitas islam bandung* .
- Suhardi, B. K. (2018). erbaikan Proses Produksi Dengan Standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan Work Improvement In Small Medium Enterprise (WISE) pada Industri Kerupuk Sala. . *Jurnal Simetris*, Vol 9(1): 579-586.
- Suprayitno. (2020). Kajian Kesegaran ikan di Pasar tradisional dan modern kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, Vol. 4 No. 2 (289-295).
- Suryani, N. R. (2016). Perbedaan kadar protein dan kadar lemak ikan patin. yang diolah secara digoreng, dipanggang, dan direbus. *jurnal kesehatan Indonesia*, Vol. 6 No. 1.
- Suryanto, M. R. (2020). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit pengolahan ikan banyuwangi. *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P*, 204-222.
- Tompkins, J. A. (2012). *Facilities Planning* (4th Editio). NY: John Wiley.
- Trisnawati, D. R. (n.d.). Kemunduran mutu ikan gabus (*channa striata*) dengan teknik mematikan ikan yang berbeda pada suhu ruang 28 C. Universitas Riau .
- Ulilalbab, A. N. (2023). *Keamanan pangan*. Banten: PT Sada Kurnia Pustaka.
- Utari, S. P. (2023). Penerapan GMP dan Organoleptik Bahan Baku Pada Pembekuan Udang Vannamei Bentuk CPDTO (Cooked Peeled Deviened Tail) Situbondo – Jawa Timur. *JVIP*, Vol. 4 No. 1 (01-10).
- Vera, M. H. (2021). Efek pencairan daging dengan berbagai metode thawing terhadap karakteristik kualitas daging sapi beku. *Jurnal peternakan lingkungan tropis*, Vol 4 No 1.

- Vera, N. H. (2021). Efek penggunaan metode thawing yang berbeda terhadap kualitas fisik daging sapi beku. *jurnal peternakan lingkungan tropis*, Vol. 4 No. 1 (6-12).
- Wijaya, W. A. (2014). Pemenuhan Regulasi Pelabelan Produk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan.*, Vol. 1(1): 65-73.
- Yuwono, S. F. (2020). *Teknologi Pengolahan pada industri ikan dan hasil laut*. Malang: Media Nusa Creative.
- Zailanie, K. (2015). *Fish Handling*. UB Press: Malang.
- Zhafirah, F. d. (2021). Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-abu (*Thunnus tonggol*) dalam Kaleng dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa Interbational Food, Cilcap Jawa tengah. *In Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 57-68.