

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Tangke, & U. (2021). Penerapan HACCP Pada Penanganan Ikan Tuna (Studi Kasus pada PT. Santo Alfin Pratama PPN Temate Kecamatan Kota Temate Selatan). *Jurnal BIOSAINSTEK*, 3(1); 1-10.
- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, & S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB*, 1(1), (63-69).
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Aprilia, W., R, A. N., & Wiryawan, & I. (2022). Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Upaya Meningkatkan Mutu Kualitas Makanan dan Minuman Terhadap Perlindungan Konsumen. *Jurnal Kertha Semaya*, 10(10).
- Asyari, M., Afrianto, E., & Pratama, & R. (2016). Fortifikasi surimi ikan lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 7(2), 71-79.
- Badan Standardisasi Nasional. (2024). *RSNI3 CXC 1:1969 - Prinsip Umum Higiene Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (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).
- Candela, V., Sikotti, D. F., Nathalie, & Saly, & J. (2023). ANALISIS YURIDIS PERLINDUNGAN TERHADAP PRODUK PANGAN TANPA LABEL BAGI KONSUMEN. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 10(5); 2611-2618.
- Dewi, F. A. C., Awaludin, M. T., Wulandari, D., S, A. H. N. A. F., Septiani, F. B., Kurniawan, R., & Latifasari, N. (2025). Peningkatan Pengetahuan Pentingnya Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada UKM Kripik Tempe "Mulyo Sari". *Indonesian Journal of Community Service and Innovation (IJCOSIN)*, 5(1): 50-62.
- Fito, A., & Mubarak, & A. (2024). STUDI PROSES PENGOLAHAN UDANG VANAME MENTAH BEKU (*Litopenaeus vannamei*) BENTUK BUTTERFLY TAIL ON (BTO). *Juvenil*, 5(2), 138-144.
- Herdiansyah, F., Burhannudinnur, M., Jambak, M. A., & Irano, & T. (2021). New Insight of Surface and Subsurface Sedimentology of Salodik Group, Banggai Basin. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*.

- Indonesia, K. K. (2016). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Indrati, R., & Gartidjo, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana.
- Kautzar, G. Z., Sumantri, Y., & Yuniarti, R. (2015). Analisis Dampak Lingkungan pada Aktivitas Supply Chain Produk Kulit Menggunakan Metode LCA dan ANP. *Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, 3(1); 200-211.
- Kesuma, A., Novayelinda, R., & Sabrian, & F. (2015). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Kesulitan Makan Anak Sekolah . *e-Jurnal JOM*, 2(2).
- Laksono, U. T., Nurhayati, T., Suptijah, P., Nur'aenah, N., & Nugroho, & T. (2019). Karakteristik ikan malong (*Muraenesox cinerus*) sebagai bahan baku pengembangan produk diversifikasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 60-70.
- Liur, I. J. (2020). Kualitas Kimia dan Mikrobiologis Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Kota Ambon. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 3(2), 59-66.
- Mirizki, F. (2017). Analisis Higiene Sanitasi Depot Air Minum Isi Ulang (Damui) Di Sekitar Universitas Islam Riau. *Jurnal Endurance*, 3(2): 389-396.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *MAJALAH BIAM*, Vol. 10, No. 1, (16-30).
- Nasir, M. (2012). Model Pengolahan Limbah Menuju Environmental Friendly Product. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 16(1); 58-68.
- Ningrum, Y. O. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Kantin PT X Berdasarkan KMK Nomor 1098 Tahun 2003. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(3): 313-320.
- Novianti, Y. S., Panjaitan, D. R., & Kamarullah, M. (2017). Identifikasi Sebaran Material PAF/NAF Berdasarkan Litologi Batuan pada Area Timbunan Overburden. *Jurnal Geosapta*, 3(2); 121-124.
- Okada, M. (1992). History of surimi technology in japan. Di dalam : Lanier TC, Lee CM, (editor). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker. Inc. 81:616-623.
- Pemerintah, P. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *PP*, 1-1-2.

- Permatasari, N. E., & Adi, & A. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza Yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) Dan Puree Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 13(1); 62–70.
- Pramuksi, K., & Juwitaningtyas, & T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2); 1-12.
- RI, D. K. (1996). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI.
- 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.
- Rusdin, I., Diachanty, S., Irawan, I., Asikin, A. N., Pamungkas, B. F., & Sulistiawati, & S. (2025). DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS IKAN DAN UDANG OLEH MASYARAKAT DESA GAS ALAM BADAK 1 . *Jurnal Abdi Insasi*, 12(3).
- Sari, D. I., Hanggita, S., Herpandi, Warayu, R. (2021). Karakteristik Sensoris Chikuwa dengan Perbedaan Bahan Baku Surimi Ikan. *Jurnal Fishtech*, 10(1); 53-64.
- Sari, F. N. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2); 248-257.
- Setiarto, R. H. B. (2020). Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan. Bogor: Guepedia Group.
- Setyawan, F., Santoso, H., & Syauqi, & A. (2017). Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) karena Pengaruh Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) karena Pengaruh Protein. *Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, Vol 3, No. 1, Halaman 31 - 38.
- Sofiati, T., Asy'ari, & Sidin, & J. (2020). Uji Kadar Protein dan Lemak Pada Sagu Dengan Penambahan Ikan Cakalang di Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmiah Wahana*, 6(2): 158-162.
- Sonaru, A. C., Rahman, A., & Tantrika, & C. (2014). Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) untuk Meminimasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus: Perusahaan X). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri* 2(2): 382-395.
- Sulastri, W., Nurisanti, H., Mayadah, Febriyanti, R.T., Anggriani, E., Aqidah, J., & Ernawati, S. (2023). Pengendalian Mutu Kesterilan dan Kehigienisan Pada

Bahan Baku dan Alat Produksi Di UMKM Cilok Desa Darussalam. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 2(1): 38-44.

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.

Ulilalbab, A., & al, e. (2023). *Keamanan Pangan*. Banten: PT SADA KURNIA PUSTAKA.

Wawasto, A., Joko, S., & Mala, N. (2018). Karakteristik Surimi Basah dan Kering Dari Ikan Baronang (*Siganus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2) : 367-376.

Zelpina, E., Walyani, S., Niasono, A. B., & Hidayati, & F. (2020). Dampak infeksi *Salmonella sp.* dalam daging ayam dan produknya terhadap kesehatan masyarakat . *Journal of Health Epideminology and Communicable Deseases*, 6 (1), 25-34.