

DAFTAR PUSTAKA

- Aksin & Nur. (2018). Jurnal Meta Yuridis Volume 1 No.2 Tahun 2018. *Meta Yuridis*, 1(2), 72.
- Darmawan, Y., & Maryati, S. (2023). Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Industri Minuman Nozy Juice Di Gampong Lambaro Skep Banda Aceh. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(2), 62. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v5i2.7707>
- De Oliveira, C. A. F., Da Cruz, A. G., Tavolaro, P., & Corassin, C. H. (2016). Food Safety: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). In *Antimicrobial Food Packaging*. Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800723-5.00010-3>
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133.
- Dewi, S. M., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial Sains*, 2(4), 532–537. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v2i4.386>
- Ekobalawati, F. (2020). Pengaruh Struktur Dan Budaya Organisasi Terhadap Inovasi Organisasi Perusahaan. *Jurnal Manajemen*, 14, 190–199.
- Elfia, R., Anggriawin, M., & Charis, M. (2023). *Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pabrik*. 5(1), 1–9.
- Fajar, R., Narsan, V. O., & Sari, T. M. (2024). Analysis of Physical Indicators on The Diversity of Water Microorganisms in The Batang Hari River, Metro. *Jurnal Biologi Tropis*, 24(2), 974–985. <https://doi.org/10.29303/jbt.v24i2.7078>
- Febri, Apriani, A., Luger, L., Siskawanti, F., & Kurniasari, M. (2024). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industri Pangan Skala Kecil Bakso Ikan Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Small Scale Indonesia memiliki kekayaan sumber daya perikanan dan kelautan yang berpotensi besar untuk. *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*, 2(3), 123–135. <https://doi.org/10.58184/jfmas.v2i3.376>
- Fitriana, R., & Kurniawan, W. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 110–127. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.110>
- Gunawan, A., Irman Saeful Mutaqin, A., Susihono, W., Machfuzhoh, A., Sonda, A., G Desmiani, D., Amelia, E., & Purbasari, I. (2023). Penerapan Metode

- Hazard Identification and Risk Assessment (Hira) Dan Penerapan Standar Operasional Prosedur (Sop) Sebagai Upaya Peningkatan Produksi Di Ukm Halo Oma. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 13(2), 86–91. <https://doi.org/10.36040/industri.v13i2.5907>
- Hamonangan, M. C., & Yuniarto, A. (2022). Kajian Penyisihan Amonia dalam Pengolahan Air Minum Konvensional. *Jurnal Teknik ITS*, 11(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v11i2.85611>
- Iskandar, B. H., Baskoro, M. S., Imron, M., Zulkarnaine, & Maimun. (2016). The Advantage of Slurry Ice as Cooling Media for Fish in Tropical Area. *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research (IJSBAR)* ISSN, 26(2), 190–199.
- Jacoeb, A. mardiono, Nurjanah, - -, & Saraswati, A.-. (2014). Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (Lutjanus bohar) Setelah Pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 168–176. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i2.8051>
- Juliana, N., & Megasari, W. O. (2021). Analisis Kualitas Tahu Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Industri Rumah Tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu. *Promotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 100–107. <https://doi.org/10.56338/pjkm.v11i2.2021>
- Kurniasari, N. I., Yudiastuti, S. O. N., & Rezeqi, R. J. (2022). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(3), 130–139. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i3.3279>
- Lapene, A. A. I., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. (2021). Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam Minyak Nabati. *Aurelia Journal*, 3(1), 11. <https://doi.org/10.15578/aj.v3i1.10281>
- Lestari, M. F., Karmila, Risdamayanti, & Fuady, M. I. N. (2022). Sosialisasi Persyaratan Kualitas Air Minum Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 492/MENKES/PER/IV/2010 di Kabupaten Bantaeng. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4). <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.10422>
- Liu, T., Liu, J., Wang, P., Li, X., Zhong, Y., Yan, W., Guan, W., & Cai, L. (2023). Effect of slurry ice on quality characteristics and microbiota composition of Pacific white shrimp during refrigerated storage. *Journal of Agriculture and Food Research*, 14(August). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100792>
- Lopes, M. M., & Lobo, R. (2024). Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pembekuan Ikan Kakap Merah (Lutjanus Malabricus). *Prosiding Seminar Nasional Kontribusi Vokasi 1 Thn*, 281–285.
- Martin, A. H., Scheffold, M. I. E., & O'Leary, B. C. (2023). Changing the narrative and perspective surrounding marine fish. *Marine Policy*, 156(April), 105806.

<https://doi.org/10.1016/j.marpol.2023.105806>

- Martini, S., Yuliwati, E., & Kharismadewi, D. (2020). Pembuatan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri. *Jurnal Distilasi*, 5(2), 26. <https://doi.org/10.32502/jd.v5i2.3030>
- Matimu, N. E., & Pattiapon, M. L. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice*. 15(2).
- Mayori, A. R., & Islam, I. (2024). Analisis Kualitas Air Minum Ditinjau Dari Parameter TDS dan Ph pada Air Minum Dalam Kemasan. *Journal of Life Science and Technology Februari*, 2(1), 1–6.
- Mila, W., Nabilah, S. L., & Puspikawati, S. I. (2020). Higiene dan Sanitasi Depot Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur: Kajian Deskriptif. *Ikesma*, 16(1), 7. <https://doi.org/10.19184/ikesma.v16i1.14841>
- Mramba, R. P., & Mkude, K. E. (2022). Determinants of fish catch and post-harvest fish spoilage in small-scale marine fisheries in the Bagamoyo district, Tanzania. *Heliyon*, 8(6), e09574. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e09574>
- Muninggar, R., Fadhillah, H. R., Mustaruddin, & Puspito, G. (2023). Pengelolaan Limbah Padat Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Muara Angke Jakarta. *ALBACORE Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 6(2), 189–198. <https://doi.org/10.29244/core.6.2.189-198>
- Myers, P. R., Espinosa, C. S., Parr, T., Jones, G. ., Hammond, & Dewey, T. . (2025). *Lutjanus Campechanus Caribbean Red Snapper*. The Animal Diversity Web (Online). https://animaldiversity.org/accounts/Lutjanus_campechanus/classification/?utm_source=chatgpt.com
- Naimah, H., & Ningsih, I. J. (2014). Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) Produk WGGGS (Whole Gilled Gutted Scaled). *Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2), 80–93.
- Nanda, M. F., Maulanah, S., Hidayah, T. N., Taufiqurrahman, A. M., & Radianto, D. O. (2024). *Analisis Pentingnya Pengelolaan Limbah Terhadap Kehidupan Sosial Bermasyarakat*. 2(2).
- Nurul Asya, L., Raharyanti, F., & Asnifatima, A. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *Promotor*, 6(4), 360–374. <https://doi.org/10.32832/pro.v6i4.269>
- Pandit, I. G. S. (2022). *Morphologi dan Identifikasi Ikan*.
- Perdana, W. W. (2019). Perencanaan Industri Roti Kaffah Di Kabupaten

- Bantaeng, Sulawesi Selatan. *Agroscience (Agsci)*, 9(1), 41. <https://doi.org/10.35194/agsci.v9i1.634>
- Permata Sari, D. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian, Kualitas Produk, Harga Kompetitif, Lokasi (Literature Review Manajemen Pemasaran). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 2(4), 524–533. <https://doi.org/10.31933/jimt.v2i4.463>
- Permenprin. (2010). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.
- Pinandoyo, D. B., & Masnar, A. (2019). Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 51. <https://doi.org/10.32662/gatj.v2i2.722>
- Pristyanto, Y. D., Tranggono, T., & Fauziyah, N. A. (2022). Penguatan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Cv Pawon Ibum Melalui Kegiatan Pelatihan Hingga Evaluasi Dalam Program Matching Fund. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1959. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.11450>
- Purwaningsih, D., Wulandari, I., & Aditya, A. (2021). Pemanfaatan Cangkang Telur Ayam Sebagai Biosorben untuk Penurunan COD pada Limbah Cair Pabrik Batik. *Seminar Nasional Teknologi Industri Berkelanjutan I*, 507–512.
- Putri, N. M., & Hardiansyah, F. (2022). Efektivitas Penerapan Teknologi Pada IPAL Komunal Ditinjau Dari Parameter BOD, COD, dan TSS. *Jurnal Teknik Pengairan*, 13(2), 183–194. <https://doi.org/10.21776/ub.pengairan.2022.013.02.05>
- Rachmat, N., Yohannes, Y., & Mahendra, A. (2021). Klasifikasi Jenis Ikan Laut Menggunakan Metode SVM dengan Fitur HOG dan HSV. *JATISI (Jurnal Teknik Informatika Dan Sistem Informasi)*, 8(4), 2235–2247. <https://doi.org/10.35957/jatisi.v8i4.1686>
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341>
- Realita, Ade, F. Y., & Dahlia. (2015). Jenis-Jenis Ikan Segar Yang Diperdagangkan Di Pasar Modern. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FKIP*, 1(1), 1–4.
- Rimantho, D., & Mariani, D. M. (2017). Penerapan Metode Six Sigma Pada Pengendalian Kualitas Air Baku Pada Produksi Makanan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 16(1), 1. <https://doi.org/10.23917/jiti.v16i1.2283>
- Riyanto, R. A., Eris, F. R., Rusbana, T. B., Pamela, V. Y., Kusumasari, S., Nurtiana, W., Najah, Z., Putri, N. A., Wulandari, P., Nafisah, A., Putri, N. N., Ardiansyah, F., & Dzikribillah, M. D. (2021). Penyuluhan Cara Pengolahan

- Pangan yang Sehat dan Baik Kepada Warga Desa Sindangsari Kabupaten Serang. *ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(02), 50–56. <https://doi.org/10.32509/abdimoestopo.v4i02.1393>
- Rong, C., Chang-Hu, X., Qi, L., & Bang-Zhong, Y. (2009). Microbiological, chemical and sensory assessment of (I) whole ungutted, (II) whole gutted and (III) filleted tilapia (*Oreochromis niloticus*) during refrigerated storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 44(11), 2243–2248. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2009.02065.x>
- Rosyidi, M. R. (2018). Analisa Tata Letak Fasilitas Produksi Dengan Metode Arc, Ard, Dan Aad Di Pt. Xyz. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 16(1), 82–95. <https://doi.org/10.36456/waktu.v16i1.1493>
- Rudiyanto, H. (2016). The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148. <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.148-157>
- Salsabila, L. H. (2019). *Analisis Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Produk Kecip Manis di PT. X.*
- Sari, N., Nurainy, F., Setiawan, T., & Al-Rasyid, H. (2024). *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices. Analysis Of The Implementation Of Good Manufacturing*. 3(2), 356–367.
- Sayuti, M., Salampessy, R. B. S., & Putra, R. T. B. (2022). Penilaian Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) Pada Unit Pengolahan Abon Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Jurnal Airaha*, 11(02), 310–322.
- Seme, A. K., Wulandari, A. A., Marasabessy, D., & Kumune, R. R. (2024). Uji Parameter Fisika Dan Kimia Untuk Menentukan Kualitas Air Hujan Yang Di Tampung Sebagai Kebutuhan Air Bersih. *Casuarina: Environmental Engineering Journal*, 1(2), 17–22.
- Septiyani, I., Wahyu, Y. I., & Hariyadi, P. S. (2024). Persyaratan Ekspor ke Amerika Produk Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*) Beku di PT. XYZ. *Chanos Chanos*, 22(1), 47. <https://doi.org/10.15578/chanos.v22i1.14267>
- Sinarsih, Hadriyati, A., & Andriana, Z. (2024). *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operation Procedures (SSOP) Pada Pengolahan Fillet Ikan Kerapu (Epinephelus sp) Beku*. 5, 12712–12723.
- Sirait, J., Hairuddin, T. A. N., & Sipahutar, Y. H. (2022). Pengolahan Ikan Asar Di UMKM Totabuan Papua , Kota Jayapura. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 4(1), 1–16.
- Sirait, J., Siregar, A. N., Mayangsari, T. P., & Sipahutar, Y. H. (2022). PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DAN SANITATION STANDARD OPERATION PROCEDURES (SSOP) PADA

PENGOLAHAN FILLET IKAN KERAPU (*Epinephelus* sp) BEKU. *Marlin*, 3(1), 43. <https://doi.org/10.15578/marlin.v3.i1.2022.43-53>

- Sitepu, S., Annisa, Y., Izzati, R., Nasution, S. S., Hayati, D., & Rosita, I. (2024). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Kopi (studi kasus UD. XYZ). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9, 1–23. www.jim.usk.ac.id/JFP
- Sudirman, & Tantalu, L. (2025). *Implementasi Good Manufacturing Practice (GMP) Untuk Meningkatkan Mutu Produk: Studi Pada Produksi Ikan Teri Nasi di PT. Marinal Indoprima*. 4(1), 40–54.
- Suhartawan, B., Suprihatin, H., Nururrahmah, Hafidawati, Yuniarti, E., Suyasa, W. B., Asnawi, I., & Toepak, E. P. (2023). *Pengelolaan Limbah Padat, Limbah Industry dan B3*.
- Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939–1949. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1079>
- Sumartini, S., Harahap, K. S., & Sthevany, S. (2020). Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna. *Aurelia Journal*, 2(1), 29. <https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9392>
- Surya, D. A. A., Zuraida, I., Pamungkas, B. F., Irawan, I., & Kusumaningrum, I. (2023). Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Layur DI CV. Sinar Harapan Berau. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 1–14. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v6i1.18082>
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (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 Nasional Kelautan Dan Perikanan Ke-VII Universitas Nusa Cendana*, 1(1), 204–221.
- Uddin, W., Rasul, M. G., Hossain, M. M., Majumdar, B. C., Rahman, M. S., & Bapary, M. A. J. (2017). Effect of gill removal and gutting on the quality of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) under different storage condition. *Journal of Applied Biology & Biotechnology*, 5(05), 30–35. <https://doi.org/10.7324/jabb.2017.50505>
- Umroningsih. (2022). Limbah Cair Menyebabkan Pencemaran Lingkungan. *Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 647–666.
- Yulia, A., Yernisa, Lisani, Oktaria, F., & Prihantoro, R. (2020). Pelatihan Good Manufaktur Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(1), 14–17. <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/9810>

Zhu, M., Peng, Z., Lu, S., He, H., Kang, Z., & Ma, H. (2019). Physicochemical Properties and Protein Denaturation. *Foods*, 9(1).