

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara.
- Ardhayanti, Risna dan Widya Iswara. (2020). Pengenalan Good Manufacturing Practices (GMP). Bahan Ajar. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP). Batangkaluku. Batangkaluku.
- Anderol, FG. (2019). Pelumas Kompresor Foodgrade Berkualitas dengan Harga Kompetitif. Oil Food Grade. Jakarta.
- Asiah, Nurul. Dkk. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Nasmedia. Makassar.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 6929:2016. Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pasteurisasi dalam Kaleng. Jakarta. BSN.
- BPOM RI. (2020). Pedoman dan Distribusi Pangan Olahan.
- BPOM RI. (2021). Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.
- Codex, Alimentarius. (2021). HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) System and Guidelines for its Application, Annex to CARCP I 1969 Page 3 in Codex Alimentarius. Food Higiene Basic Text. Food and Agricultural Organization. Roma.
- Darwis, C. F. (2017). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dan SPC (Sanitasi Process Control) Dalam Proses Produksi Bumbu Penyedap Rasa di PT Unilever Indonesia Tbk. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 11-49.
- DKP, Dinas Kelautan dan Perikanan. (2020). Prosedur Operasi Standart Sanitasi (SSOP). Balai Pengujian dan Penerapan Mutu Hasil Perikanan Semarang. Jawa Tengah.
- Gagan, Ananda. (2022). Pedoman GMP (*Good Manufacturing Practies*) Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practies*) dalam Industri Pangan. Bogor.
- Guide, C. (2022). Cara Menguji Detektor Logam Industri dengan Benar. Pustaka Wawasan.

- Gunawan, I. (2010). Mempelajari Pengaruh Penundaan Proses Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Terhadap Mutu Daging Rajungan di PT Phillips Seafood Indonesia. In Institut Pertanian Bogor. (Vol 53, Issue 9).
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., dan Siregar, A. N. (2021) Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) dan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) Pada Pengolahan Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). *Jurnal Aurelia*, 2 (3457). Hal 117-131.
- Jumiati, J., dan Zainudin, M. (2019). Analisis GMP (Good Manufacturing Practices) Dan Mutu Daging Rajungan Pada Miniplant Pengupasan Di Kabupaten Tuban. *Pena Akuantika : Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 18(1). Hal 19-27.
- Lailiyah, Adinda Nur. (2022). Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Pengalengan Rajungan di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik. *Praktik Kerja Lapang. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.*
- Marriot, N. G. dan Gravani, R. B. (2016). *Principles Of Food Sanitation*. USA:Springer.
- Manege, P. M. N., Allo, E. K., & Bahrin. (2017). Rancang Bangun Timbangan Digital dengan Kapasitas 20 Kg Berbasis Microcontroller ATmega8535. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, 6(1): 57-62.
- Maurina, Fitria dan Yulianti, H. Sipahutar. (2021) Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pasteurisasi Dalam Cup di PT Muria Bahari Indonesia, Kudus, Jawa Tengah. *Prosiding Simposiom Nasional VII Kelautan dan Perikanan*. ISBN 978-602-71759-8-3. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanudin.
- Nuridansyah, A. (2020). Evaluasi Aplikasi GMP (Good Manufacturing Practices) dan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) Serta Penyusunan HACCP (Hazard Analysis Critica Control Point) Plan Pada Produksi Yogurth Drink di PT Indolakto Factory.

- Nurjanah, N., Nurhayati, T., & Zakaria, R. (2011). Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osporemus gouramy*) Pasca Kematian pada Penyimpanan Suhu *chilling*. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan*, 5(2): 11-18.
- PERMENKES. (2010). PERMENKES 2010. Dalam D. K. RI, No. 75/M-IND/PER/7/2010. Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik GMP (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- PERMENKES. (2011). PERMENKES 2011. Dalam D. K. RI, No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Tentang Higiene Dan Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Pratama, Nita. (2017). Jenis dan Karakteristik Kemasan Kaleng yang Sesuai Standar di CV Pasific Harvest. Laporan Kerja Praktik. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Ramadhani, D. R. (2013). Perancangan dan Implementasi HAACP (Hazard Analysis Critical Control Point) Plan Produk Herbal Capsule (Studi Kasus di PT Liza Herbal International, Kota Bogor). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 10-43.
- Ristyanti, Emi., Dan Endang Dwi Masithah. (2021). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan *Cuttlefish* (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*. 10(1).
- Setiawati, F. (2014). Analisis Pengendalian Proses Produksi untuk Meningkatkan Kualitas Produk pada Perusahaan PT. Batik dan Lilis Sukoharjo. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Setyowati, V. A., Dan Widodo, E. W. R. (2017). Studi Sifat Fisis, Kimia, dan Morfologi Pada Kemasan Berbahan Styrofoam dan LDPE (Low Density Polyethylene). *Telaah Kepustakaan. Mechanical*. 8(1). Hal 39-45.
- Sipahutar, Y. H., Sumiyanto, W., Panjahitan, P. S. T., Sitorus, R, Panjahitan, T. F. C. dan Khaerudin, A. R. (2021). Observation of Heavy Metal Hazard on Processed Frozen Escolar (*Lepidocyblum flarobrunneum*) Fillets. *IOP Conferences Series: Earth and Environment Science*, 712 (1).

- Susiwi, S. (2019). Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi. Regulasi Pangan (KI 531). Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Susiwi, S. (2019). GMP (Good Manufacturing Practices) Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. Regulasi Pangan (KI 531). Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Thaheer, H. (2015). Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). PT Bumi Aksara. Jakarta. 308 hal.
- Utari, Sri. (2016). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Produksi Surimi Beku Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) di PT Bintang Karya Laut Rembang Jawa Tengah. Praktik Kerja Lapangan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.
- Wardana, M. Y. (2012). Kajian Prospek Komoditas Induk Udang Windu Pada Kawasan Pesisir Perairan Pantai di Daerah Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Agrisepe*, 12 (11), 1-9.
- Winarno, F.G., dan Surono. (2018). GMP (Good Manufacturing Practices) Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. M-Bro. Press. Bogor.
- Yulia. (2016). Higiene Sanitasi Makanan, Minuman, dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*. 2(1).
- Yuningsih., Murdiati, T. B., dan Juariah, S. (2015) Keberadaan Residu Antibiotik Tilosin (Golongan Makrolida) dalam Daging Ayam Asal Daerah Sukabumi, Bogor dan Tangerang. *Jurnal Penelitian Valentir*, 2(3), 921 – 925.
- Yusa, Dego Ali. (2021). Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri. Blitar.