

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M., 2020. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), pp.37-46.
- Lukman, D. W. 2001. Good Manufacturing Practice. Makalah Training Penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi Peternakan-Deptan Kerjasama dengan FKH-IPB.Bogor.
- Nurhikmat, Asep, Bandul Suratmo, Nursigit Bintoro, And Suharwadji. 2016. "Pengaruh Suhu Dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F Dan Kondisi." *Agritech* 36 (1): 71–78.
- Perdana, W.W., 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), pp.231-267.
- Ristyanadi, B. and Hidayati, D., 2012. Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. kelola mina laut madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), pp.55-64.
- Tim HACCP. 2017. Panduan Good Manufacturing Procesing. PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo. [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. Penerimaan Bahan Baku Ikan. Spesifikasi. SNI 01-2345-1991. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN).