

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., dan Sarjana. (2008). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industri Puree Jambu Biji Merah di Kabupaten Banjarnegara. Produsing Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008- Yogyakarta, 18-19 November 2008.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. Rancangan Standar Nasional Indonesia 1. Iso/Ts 22002-1.
- Bhiastika Ristyanadi dan Darimiyya Hidayati. 2012. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Di Industri Rajungan Pt.Kelola Mina Laut Madura. Fakultas pertanian, Universitas Trunojoyo Madura
- Fahmi, A., Ma'aruf, W., & Surti, T. 2015. *Deterioration Rate And Shelf Life Of Semidried Anchovy (Stolephorus Spp) During Chilled Storage*. Jurnal Saintek Perikanan
- Fis Purwangka, Hamba Ainul Mubarak, Furqan. 2018. Komposisi Ikan Hasil Tangkapan Menggunakan Cantrang Di Selat Madura. Departemen PSP FPIK IPB
- Junianingsih, I., Ramli. 2013. Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus Commersonii*) Di Pt . Dwi Bina Mangaran , Kabupaten Situbondo Jurnal Ilmu Perikanan, 4(1), 35–42.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran Dan Industri. Nomor 1405/Menkes/Sk/Xi/
- Marcellino, Brahmanti. G. (2017). Penerapan *Good Manufacturing Practice* Pada Industri Kecil Dan Menengah Tentang Pangan (Studi Kasus: Industri Krupuk Keripik Peyek Dan Sejenisnya Di Kota Padang). Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Industri Universitas Gunadarma: Depok
- Miftahol Arifin, Zulkarnain, Wazir Mawardi, Dwi Putra Yuwandana. 2020. Pola Musim Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) & Upaya Penangkapan Payang Di Kecamatan Pasongsongan Sumenep, Madura. Insitut Pertanian Bogor.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2012. Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Nomor 75/m-ind/per/7
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 1999. Label Dan Iklan Pangan. Nomor 69
- 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.
- Sugiono, "Wawancara",Pt. Marinal Indoprima Sumenep, 28 Februari 2023.

- 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. In Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke Vii , Fakultas Kelautan Dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana.
- Thaheer H. (2005). Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Utami U. N. 2013. Pola Musim Ikan Layur (*Trichiurus Sp.*) Hasil Tangkapan Pancing Layur Di Teluk Palabuhanratu Sukabumi [Skripsi]. Bogor (Id): Institut Pertanian Bogor