

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), 37–46.
- Ali, D. Y., Widjanarko, S. B., Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Mubarok, A. Z. (2020). Modul Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT). *Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012*, 1–40.
- Annisa, L. H., Ningrum, S. F. A. S., & Wulansari, Z. E. (2023). Analisis Desain Pengembangan Model Bisnis pada Perusahaan Pengalengan Ikan dengan Metode Bussiness Model Canvas (BMC) pada PT. ABC. *Journal of Agribusiness Science and Rural Development*, 3(1), 20–35.
- Apriladijaya, G., Sipahutar, Y. H., Afifah, R. A., & Hidayah, N. (2024). Penerapan GMP dan SSOP Proses Pasteurisasi Rajungan (*Portunus pelagicus*) Dalam Kaleng di PT. PSI, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA*, 295–316.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, J. (2020). Application of good manufacturing practices (GMP) in frozen squid company, PT Starfood Lamongan, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111–119.
- Dewi, R. A., & Azizah, F. N. (2022). Analisis Tata Letak dan Penerapan Sistem First In First Out Pada Gudang Barang Jadi. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(10), 264–270.
- Erwanto, D., Rahayu, P. N., & Utomo, Y. B. (2021). Klasifikasi Cacat Pada Kaleng Kemasan Menggunakan Metode Lacunarity Dan Naïve Bayes. *Electro Luceat*, 7(2), 142–150.

- Fauziyah, A. F., & Syihab, A. (2024). STUDI PROSES PENGOLAHAN PRECOOKED TUNA LOIN FROZEN JENIS SKIPJACK TUNA. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 285–297.
- Geiger, C. A., & Cox, C. (2012). *Pest prevention by design: authoritative guidelines for designing pests out of structures*. City and County of San Francisco, Department of the Environment.
- Hafiludin, H. (2011). Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 4(1), 1–10.
- Hidayah, N., & Yasinto. (2023). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Loin Masak Beku. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5(2), 125–137.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127–137.
- Irianto, H. E., & Akbarsyah, T. M. I. (2007). Pengalengan ikan tuna komersial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 2(2), 43–50.
- Jumiati, & Zainuddin, M. (2018). ANALISIS SANITATION STANDAR OPERATING PROCEDURE (SSOP) DAN KUALITAS DAGING RAJUNGAN PADA MINIPANT DI KABUPATEN TUBAN. *Prosiding SNasPPM*, 3(1), 233–238.
- Layrensius, F., & Sutapa, I. N. (2020). Perancangan tindakan pengurangan komplain produk berkutu pada perusahaan tepung terigu. *Jurnal Titra*, 8(2).
- Lestary, L., & Harmon, H. (2017). Pengaruh lingkungan kerja terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Riset Bisnis Dan Investasi*, 3(2), 94–103.
- Lynch, K. (2021). *Safe Sanitizing & Disinfecting*. January, 1–4. <http://smartlabel.org/products>.
- Ma'roef, A. F. F., Sipahutar, Y. H., & Hidayah, N. (2021). Penerapan Good

Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longicep*) dengan Media Saus Tomat. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8.

Malabay. (2016). Pemanfaatan Diagram Fishbone Untuk Mendukung Kebutuhan Proses Bisnis. *JIK (Jurnal Ilmu Komputer)*, 1(2), 150–154.

Masinambou, C. D., Mentang, F., Montolalu, L., Dotulong, V., Montolalu, R. I., Reo, A. R., & Wonggo, D. (2022). Pengujian kandungan histamin dan mutu organoleptik bahan baku ikan tuna *Thunnus albacares* kaleng. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 143–149.

Massie, G. K., Reo, A. R., Makapedua, D. M., Sanger, G., Montolalu, R. I., & Mentang, F. (2022). Kajian Mutu Ikan Tuna Kaleng Selama Proses Sterilisasi Di PT. Sinar Pure Foods International. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 117–121.

Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, S. P., Kaharu, S., Gani, S. H., & Sasara, S. M. (2016). Studi Proses Pengalengan Ikan Di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*, 13(2), 42–53.

Nur, M. (2012). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1–11.

Prayitno, S. A., Utami, D. R., Patria, D. G., Putri, S. N. A., Ningrum, S., Jumadi, R., & Al Fatina, A. (2023). GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PRODUKSI TEH HITAM (BLACK TEA) DI PTPN XII MALANG JAWA TIMUR. *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(3), 343–351.

Rauf, R. (2013). Sanitasi pangan dan HACCP. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.

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.

Santoso, A., Palupi, N. S., Kusumaningrum, H. D., Darmaga, K., Akademik, J. L., & Barat, J. (2020). Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 131–142.

- Setiawan, Y., Surahman, A., & Kailani, Z. (2012). Pencemaran emisi boiler menggunakan batubara pada industri tekstil serta kontribusinya terhadap gas rumah kaca (GRK). *Arena Tekstil*, 27(2).
- Sinurat, Y. H., Marno, M., & Santosa, A. (2022). Mempelajari Proses Produksi Checking Fixture (CF) Panel Unit Dengan Studi Kasus di PT. Fadira Teknik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(2), 84–89.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, S., & Dahlia, D. (2015). *Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah*. Riau University.
- 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), 29–38.
- Wati, S. M., & Hafiludin. (2023). Analisis Mutu Ikan Kuriri Dan Swanggi Hasil Tangkapan Nelayan Di Tempat Pelelangan Ikan Mayangan, Probolinggo. *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26.