

DAFTAR PUSTAKA

- Accella, D., Sipahutar, Y. H., Maulani, A., Ahli, P., & Perikanan, U. (n.d.). Penerapan GMP dan SSOP Pengolahan Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) di UMKM Kota Tanjungpinang, Kepulauan Riau. 2022.
- Andiki Yelofeva, dan, Jurusan Pengolahan Hasil Laut Polteknik Dumai, D. K., & Jurusan Pengolahan Hasil Laut Polteknik Dumai, T. K. 2022. *Penerapan good manufacturing practices(gmp) dan sanitation standard operating procedure(ssop) pada produk bakso ikan bandeng (chanos chanos) di pt indo lautan makmur sidoarjo jawa timur.*
- Anggraeni, D., Asih Asmara, D., Hidayat, T., Agribisnis, J., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa, U., Serang Banten, P., Teknologi Hasil Perairan, D., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., Pertanian Bogor, I., IPB Darmaga, K., Barat, J., Teknologi Agroindustri, P., Teknologi Agroindustri dan Bioteknologi, K., & Pengkajian dan Penerapan Teknologi, B. 2019. *Kelayakan industri pengolahan ikan dan mutu produk umkm pindang tongkol di kabupaten banyuwangi.*
- Budiman, M. S. 2004. Teknik Pemindangan. *Tenologi Pengolahan Hasil Perikanan*, 40. file:///F:/New jurnal/teknik_pemindangan.pdf
- Drs. Suratmono, M., M.Sc, P. D. I. D. F., Ir. Tetty Helfery Sihombing, M., Dra. Chairun Nissa, A., Fitri Kristiana, S., SP, E. N. W., Andi Wibowo, S., Retno Priyandani, S.Farm., A., Mellisa Suhandi, S., & Naufal Shidqi Rabbani, S. 2016. *Pedoman CPPOB-umum program manajemen risiko.*
- Ff Ma'roef, A., 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 Application of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Ope.*
- 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>
- Jamal, M., Ernaningsih, & Nadiarti, N. 2022. Biological Characteristics of Little Tuna (*Euthynnus affinis*) Purse Seine Catch in Herlang, Gulf of Bone, Indonesia. *Marine Fisheries*, 13(1), 113–122.

- Juliana, N., Ode Megasari, W., & Karya Persada Muna, P. 2021. *Nur Juliana 100 / P a g e Analisis Kualitas Tahu Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Industri Rumah Tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu Analysis Quality of Tofu the Application of Good Manufacturing Practice (GMP) Home Industry UD. Sari.*
- lampene IW, A. A., 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>
- Maharani, A. N. 2025. *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Pengolahan Ikan Pindang Skala Rumah Tangga : Studi Kasus Di Kota Sukabumi Analysis Of The Application Of Gmp (Good Manufacturing Practice) In household Scale Pindang Fish Processing : Case Study In Sukabumi City.* 5(1), 1–15.
- Mamuaja, christine f. 2016. *Pengawasan_Mutu_Dgn_Cover_Muka_17-07-18.*
- Mujiyanti, A., Hasibuan, N. E., & Jaynaythi, B. 2021. Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap Lama Perebusan Berbeda dengan Metode Pour Plate. *Aurelia Journal*, 2(2), 165–169.
- Munandar, A, S. dan S. (2010). *Ciri-ciri dan Kandungan Gizi Ikan Tongkol.* 9–21. <http://e-journal.uajy.ac.id/7671/3/BL201180.pdf>
- Pandit, S. I. G. (2016). *Teknologi Pemandangan Ikan Tongkol.* 1–58.
- Sugiyono, P. D. (2016). *Metode penelitian.*
- Zhafirah, F., & Sipahutar, Y. H. 2021. *Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-Abu (Thunnus tonggol) dalam Kaleng Dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa International Foods, Cilacap-Jawa Tengah Processing of canned longtail tuna (Thunnus tonggol) with brine medium at PT. Jui Fa International Foods, C.*