

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, R. (2020). *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) sebagai Prasyarat HACCP dalam Industri Pangan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 31(2), 115–123.
- Apriladijaya, R., Pratama, D., & Sari, L. (2024). *Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industri Pengolahan Hasil Laut*. Jurnal Teknologi Agroindustri, 12(1), 45–56.
- Astawan, M. (2004). *Ikan: Sumber Protein Hewani Bernilai Gizi Tinggi*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). *Statistik Industri Pengolahan Makanan dan Minuman di Indonesia 2024*. Jakarta: BPS.
- Data Observasi Magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*. (2025).
- Darwini, S. B. (1977). *Akta Pendirian PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry*. Denpasar: Notaris Darwini Sidi Bakaroesdin, S.H.
- Hidayah, S., & Yasinto, R. (2023). *Sistem Kelayakan Dasar pada Industri Pengolahan Ikan Ekspor di Indonesia*. Jurnal Keteknikan dan Keamanan Pangan, 9(3), 211–222.
- Hasibuan, M. S. P. (2020). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2020). *Profil Gizi dan Potensi Ikan Tuna di Perairan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2023). *Laporan Tahunan Sektor Perikanan Indonesia 2023*. Jakarta: KKP.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education Limited.
- Kuncoro, A. (2009). *Pengantar Teknologi Pengolahan Ikan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Masinambou, J. R., Montolalu, R. I., & Damongilala, L. J. (2022). Analisis kadar protein dan lemak pada ikan tuna (*Thunnus* sp.) di perairan Bitung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 13(2), 45–52
- Ndahawali, M., Nurjanah, N., & Anwar, C. (2016). Pengaruh perlakuan perebusan terhadap mutu ikan tuna (*Thunnus* sp.) kaleng.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 47 Tahun 2012 tentang Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan Perseroan Terbatas.
- Prayitno, B., Setiawan, T., & Rahmawati, A. (2023). *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) terhadap Kualitas Produk Pangan di Industri Olahan Ikan*. *Jurnal Keamanan Pangan Indonesia*, 15(2), 98–107.
- PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*. (2025). *Profil Perusahaan dan Struktur Organisasi Internal*. Bali: Departemen Sumber Daya Manusia.
- Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolah*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Santoso, J., Nurjanah, N., & Hidayat, T. (2020). Pengaruh penyimpanan dingin terhadap mutu ikan tuna (*Thunnus* sp.) segar. *Jurnal Teknologi Hasil*

Perikanan, 26(3), 193–201.

Siregar, A. (2022). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Deepublish.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.

Wodi, S. Y., Sondakh, C. F. A., & Warouw, V. (2015). Proses pengalengan ikan cakalang di PT. Delta Pasific Indotuna Bitung. *Jurnal Ilmiah Platax*, 3(2), 89–99.

Yuliana, E., & Prasetyo, T. (2022). Penerapan prinsip keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di industri pengolahan makanan. *Jurnal Keselamatan dan Kesehatan Kerja Indonesia*, 11(3), 210–219.