

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad T, Banun Diyah Probowati dan Muhammad Fakhry. 2013. *Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang di UD. Sarina* Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Agrotek* Vol.7(2)
- Fenelasari, M.A. 2019. *Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Pengalengan Jamur Kancing (Agaricus Bisporus) di PT. Surya Jaya Abadiperkasa Probolinggo*. Laporan Praktik Kerja Lapang. Politeknik Negeri Jember.
- Laksono U.T, Suprihatin, Tati Nurhayati dan Muhammad Romli. 2019. *Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong Dengan Sodium Tripolofosfat dan Aktivator Transglutaminase*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Volume 22 (2). Bogor
- Sandra, L. dan Juhairiah. 2015. *“Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Pembekuan Ikan Anggoli (Pristipomoides Multidens) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur”*. Dalam *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6. Hal. 36-46.
- Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI telah No. 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik untuk Makanan.
- Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 3/KEPMEN-KP/2013 Tentang Penetapan Target Indikator Kinerja Kementerian Kelautan an Perikanan Tahun 2013
- Thaheer H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara