

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, A., Arnim, A., Marlida, Y., & Yuherman, Y. (2017). Potensi Antibakterial Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Bekasam Sebagai Biopreservatif Daging Sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(3), 165-173.
- Amoa-Awua, W. K., Ngunjiri, P., Anlobe, J., Kpodo, K., Halm, M., Hayford, A. E., & Jakobsen, M. (2007). The effect of applying GMP and HACCP to traditional food processing at a semi-commercial kenkey production plant in Ghana. *Food Control*, 18(11), 1449-1457.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013 Standar Nasional Indonesia (SNI) Surimi. Badan Standardisasi Nasional (BSN) Jakarta.
- BPOM, R. (2020). Pedoman Label Pangan Olahan. *Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*.
- Dahlan, J., Hamzah, M., & Kurnia, A. (2019). Pertumbuhan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) yang Dikultur pada Sistem Bioflok dengan Penambahan Probiotik. *JSiPi (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan) (Journal of Fishery Science and Innovation)*, 1(2). <https://doi.org/10.33772/jsipi.v1i2.6591>.
- Danarsi, C. S., & Noer, E. R. (2016). *Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan Pendamping air susu ibu (mp-asi) bubur instan dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kuning* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- De Oliveira, C. A. F., Da Cruz, A. G., Tavolaro, P., & Corassin, C. H. (2016). Food Safety: Good manufacturing practices (GMP), sanitation standard operating procedures (SSOP), hazard analysis and critical control point (HACCP). In *Antimicrobial food packaging* (pp. 129-139). Academic Press. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-800723-5.00010-3>.
- Hafina, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD) di PT. Central Pertiwi Bahari, Lampung. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, (8).
- Ihsan, B. (2021). Identifikasi Bakteri Patogen (*Vibrio* spp. dan *Salmonella* spp.) yang Mengontaminasi Ikan Layang dan Bandeng di Pasar Tradisional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 89-96.

- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2019). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (Nomor 17/PERMEN-KP/2019). KKP.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2021). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kelautan Dan Perikanan (Nomor 10/Permen-Kp/2021). KKP
- Maflahah, I., Rahayu, B. S., & Asfan, A. (2020). Analisis Pengend Alian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2), 108-119.
- Pal, M., Aregawi, W.G., & Singh, R.K. (2016). The role of Hazard Analysis Critical Control Point in food safety. *Beverage & Food world*, 43(4), 33-35.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.
- Sarwono, E. (2007). Mempelajari penerapan HACCP pada unit pengolahan produk chicken nugget PT Japfa Santori Indonesia.
- Soemardji, A. A., & Ihsan, S. (2004). Terapi desensitisasi terhadap mencit Swiss Webster jantan alergi yang diinduksi dengan udang galah.
- Soman, R., & Raman, M. (2016). HACCP system–hazard analysis and assessment, based on ISO 22000: 2005 methodology. *Food control*, 69, 191-195.
- Varzakas, T. H., & Arvanitoyannis, I. S. (2008). Application of ISO22000 and comparison to HACCP for processing of ready to eat vegetables: Part I. *International journal of food science & technology*, 43(10), 1729-1741.