

DAFTAR PUSTAKA

- Aldo. (2011). *Metode pembekuan pada ikan*. <http://risnotes.com/2011/12/metode-pembekuan-pada-ikan/> pada tanggal 10 Oktober 2022.
- Anonim. (2006). *Ciri-ciri ikan segar*. SNI.01-2729.1-2006, Jakarta.
- Anonim. (2013). Metode pengumpulan data. <http://belajarpsikologi.com/metode-pengumpulan-data/> pada tanggal 10 Oktober 2022.
- Anonim. (2011). Teknik pengolahan data deskriptif. <http://cahayalaili.blogspot.com/2011/05/teknik-pengolahan-data-deskriptif.html> pada tanggal 14 Oktober 2022.
- BSNI. (2006). *Persyaratan bahan baku*. SNI 01- 4220.2-2006. Jakarta.
- Hadwiyoto, S. (1992). *Teknologi pengolahan hasil perikanan*. Jilid I Liberti. Jakarta.
- Hendry. (2013). Metode pengumpulan data. <http://teorionline.wordpress.com/service/metode-pengumpulan-data/> pada tanggal 12 Oktober 2022.
- Prastiwi, D. (2021). Penerapan HieGINE Sanitasi pada Produksi Ikan Tengiri (*Scomberomorus commersoni*) di CV Beejay Seafoods Probolinggo, Laporan PKL. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Mursyid, S. (2009), *Proses Pengolahan Ikan Beku*:Bogor. PT. Panca Mitra Multi Perdana. Jakarta
- Sandra, L., & Riayah, H. (2014). *Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentuk Skin On di CV Beejay Seafoods Probolinggo Jawa Timur*. Politeknik Kelautan dan Perikanan. Sidoarjo.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta
- Syahfitri., Metusalach., & Fahrul. (2016). *Studi Kualitas Ikan Segar Secara Organoleptik yang dipasarkan di Kabupaten Jenepeto*. Universitas Hasanuddin. Makassar.