

DAFTAR PUSTAKA

- Amiarsi, D., & Mulyawanti, I. (2013). Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan (Effect of Freezing Method On Characteristic of Fruit Slice of Mango During Storage). *J.Hortikultura*, 23(3), 255–262.
- Ariyanti, K., Yurnalis, & Salihat, R. A. (2022). Karakteristik Mutu Nugget Tempe Selama Penyimpanan dengan Edible Film Pati Talas dan Sari Kunyit (*Curcuma domestica val.*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 2(2), 184–194.
- Aryadipo, M. E., Ali, A., & Hendrizal. (2021). Analisis pengendalian mutu dengan metode Statistical Proses Control (SPC) Box Culvert pada PT. Lutvindo Wijaya Perkasa Pekanbaru. *Jurnal Riset Manajemen Indonesia*, 3(1), 70–80.
- Asadayanti, D. D. (2017). *MODUL KEAHLIAN GANDA Pengolahan Produk Diversifikasi Hasil Perikanan*.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. In *Nasmedia* (Vol. 1).
- Astawan, M., Adiningsih, N., D., & Palupi, N. (2014). Evaluasi kualitas nugget tempe dari berbagai varietas kedelai. *Pangan*, 23 (3), 244–255.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Olahan Beku Yang Baik. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (Issue April).
- Febriana, I., & Prayogo. (2019). Penentuan CCP (Critical Control Point) pada Proses Pembekuan Whole Round Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT . Alam Jaya Surabaya. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 73–79.
- Melina, S., & Djunaidah, I. S. (2020). Kinerja Usaha Pembekuan Ikan Kakatua (*Scaridae*) dengan Metode Air Blast Freezing di PT Prima Pangan Madani Simeulue. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(3), 225–236. <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i3.212>
- Multidisiplin, S., Pengetahuan, I., Organoleptik, U. J. I., Tingkat, D. A. N., Nugget, K., Multidisiplin, S., & Pengetahuan, I. (2019). *Prosiding Seminar*

Nasional 2019 BROILER DENGAN PENAMBAHAN SUSU BUBUK SKIM PADA LEVEL Prosiding Seminar Nasional 2019. 2, 26–27.

Purbatin, H., Biantoro, A. W., Studi, P., Mesin, T., Teknik, F., Mercu, U., & Jakarta, B. (2023). *PERENCANAAN PERHITUNGAN BEBAN PENDINGINAN RUANG FROZEN DENGAN KAPASITAS 100 TON PER HARI PADA PERGUDANGAN ISSN 2549-2888 Jurnal Teknik Mesin : Vol . 12 , No . 1 , Februari 2023 ISSN 2549-2888. 12(1).*

Setiawan, A., Rusdianto, Wiyono, A. E., Pratiwi, R., & Aprilia, A. (2020). *PENGARUH LAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG TERHADAP PERUBAHAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA EDAMAME BEKU , Glycine max (L) Effect of Long Storage on Room Temperature on Changes of Physicalchemical Characteristics of Frozen Edamame , Glycine max (L) Edamame. Agrotech Science Journal, 6(3), 603–630.*

Shiyamy, A. F., Rohmat, S., & Sopian, A. (2021). Artikel analisis pengendalian kualitas produk dengan. *Jurnal Ilmiah Manajemen, 2(2), 32–45.*

Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. *Udayana University Press, 1–178.*