

DAFTAR PUSTAKA

- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N. (2021). Penerapan GMP Dan SSOP Pada Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). *Aurelia Journal*, 2(3457), 117–131.
- Ir. Sere Saghranie Daulay. M.Si, W. M. (n.d.). *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. 1–22.
- Maflahah, I., Rahayu, B. S., & Asfan, A. (2020). Analisis Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2), 108. <https://doi.org/10.21111/atj.v4i2.4932>
- Makrif, M., Ilza, M., & Rahman Karnila. (2022). *Komposisi Kimia Dan Karakteristik Tepung Karapas Udang Vaname (*Litopenaeus vanname*)*. *Udang vaname, Karapas, Proporsi*, 9. <file:///C:/Users/HP/Downloads/33592-65066-1-SM.pdf>
- Nurdiansyah. (2010). *Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan Haccp Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT Indolakto Factory Pandaan , Pasuruan*.
- 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. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>
- Rusdin, I., Sulistiawati, S., & Kusumaningrum, I. (2023). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada pembuatan Stik Jaleee di UMKM Kube Amanah Samarinda Implementation of Standard Sanitation Operating Procedure in the process Stik Jaleee making in UMKM Kube Amanah Samarinda. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 3(1).
- Sahri, R. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Dan Sanitation Standard Operating Procedures (Ssop) Pada Proses Produksi Tahu Ibu Nur Sari Kabupaten Banyuwangi. In *Sipora Polije*. https://Sipora.Polije.Ac.Id/25039/4/LaporanLengkap_D41191038_RohmatulSahri_Skripsi.Pdf
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2018). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan Ke - VII Universitas Nusa Cendana*, 1(1), 204–221.
- Utari, S. P. S. D., & Purnomo, W. W. (2023). Penerapan GMP dan Organoleptik Bahan Baku Pada Pembekuan Udang Vannamei Bentuk CPDTP (Cooked Peeled Deviened Tail) Situbondo – Jawa Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan*, 4(1), 1–10.

Zulfikar, R. Z. (2016). Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29–30. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i2.168>.