

DAFTAR PUSTAKA

- Dwi Agus Ade Surya, I. Z. (2024). Penerapan Sistem Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Layur Di CV, Sinar Harapan Berau. *Jambura Fish Processing*, 6(1), 1-14.
- Hafiludin, F. H. (2023). Pengaruh Metode Pelelehan (Thawing) Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Agrointek*, 17(3), 716-723.
- Loppies, L. (2024). Pengaruh Deferensiasi Kotak Pendingin Bagi Penjual Ikan Sistem Delivery Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Kota Ambon. *Jurnal Simetrik*, 11(2), 480-484.
- Musa Karapesina, Y. I. (2022). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) Pada Proses Pembekuan Gurita (*Octopus cyancus*) Ball di PT. XYZ. *Bluefin Fisheries*, 4(2), 89-101.
- Ni Putu Indah Lestari, A. A. (2018). Pengaruh Suhu Dan Waktu Simpan Terhadap Populasi Total Bakteri, Coliform Dan *Escherichia coli* Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *J. Media Sains*, 2(2), 96-103.
- Sari, S. F. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis asinina*) Beku. *Saintek Perikanan*, 14(2), 106-109.
- Tito Adi Nugroho, K. B. (2016). Kajian Eksperimen Penggunaan Media Pendingin Ikan Berupa Es Basah Dan Ice Pack Sebagai Upaya Peningkatan Performace Tempat Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Teknik Perkapalan*, 4(4), 889-898.
- Tri Putri Mayangsari, Y. H. (2021). Pengolahan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp) Beku di PT. Bintang Intan Gemilang, Bintang, Kabupaten Riau. *Proisiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan*, 93-102.