

DAFTAR PUSTAKA

- Amiria Y, S., & Rozi, A. (2022). Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Proses Pembekuan Ikan Kakaktua (*Stanis frenalis*) di PT. Perikanan Indonesia Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Simeulue. *Jurnal Perikanan Tropis*, 9(1): 21–35.
- Indriani, V., A. Apriantini dan T. Suryati. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 9(3) : 127-137.
- Knutson, K. (2020). Good manufacturing practice compliance is not optional. In *Food Safety Lessons for Cannabis-Infused Edibles* (pp. 47–68). Elsevier.
- Pemerintah RI. 2019. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Pemerintah Republik Indonesia, Jakarta.
- Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Ristyanti, Erni, dan Endang Dewi Masithah. 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.
- Roiska, R., Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Analisa Potensi Bahaya Pada Penanganan Sotong (*Sepia* sp.) Utuh Beku. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 446–454.
- Syakbania, D. N., & Wahyuningsih, A. S. (2017). Program Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Di Laboratorium Kimia. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 1(2), 49–57.
- Winarno, F. G., & Surono. (2012). HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M Brio Press.