

## DAFTAR PUSTAKA

- Dafiq, A. H., Anna, Z., Rizal, A., & Suryana, A. A. H. 2019. "Analisis Bioekonomi Sumber Daya Ikan Kakap Merah ( *Lutjanus Malabaricus* ) Di Perairan Kabupaten Indramayu Jawa Barat". Dalam *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, X(1). Hal. 8–19.
- Dewayani, G. M. 2020. "Penerapan Metode Air Blast Freezer (ABF) Pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus keta*) Di PT. Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur". Dalam *Jurnal Kerja Lapangan*, 2(2). Hal. 1–46.
- Ibrahim, F. H. 2022. *Analisa Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Proses Pembekuan Ikan di PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi*.
- Kelautan, M., & Perikanan. 2019. Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
- Lastri, D. R., & Putra, Y. P. 2020. "Karakterisasi Mutu Fisik Dan Makronutrisi Fillet Jebung (*Abalistes stellaris*)". Dalam *Manfish Journal*, 1(01). Hal 15–20.
- Permatasari, A. 2023. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Plant Tolling Di PT. Satoria Agro Industri*.
- Sirait, J., Siregar, A. N., Mayangsari, T. P., & Sipahutar, Y. H. 2022. "Proses Pengolahan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus Sp*) Beku di PT Bintang Intan Gemilang, Kepulauan Riau". Dalam *Marlin*, 3(1). Hal 251.
- SNI 2729:2021. Tentang Mengatur persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Segar Yang Meliputi Deskripsi, Syarat Bahan Baku, Mutu dan Keamanan Produk, Pengambilan Contoh, Cara uji, *Higiene* dan Penanganan, Pengemasan, dan Pelabelan.
- SNI 4110:2014. Tentang Menetapkan Syarat Bahan Baku, Mutu, Keamanan, dan Proses Penanganan dan Pengolahan Untuk Ikan Beku.
- Taufiqi, M. Z. 2024. *Proses produksi patin steak di pt. global indo segara Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur Indonesia*.