

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., dan Tangke, U. 2021. *Penerapan HACCP pada penanganan ikan tuna*. Jurnal Biosainstek, 3(1), 1-10.
- Almukhlashiyna, S. 2022. *Skor Keamanan Pangan (SKP) Pada Produk Olahan Ikan Nila Di RSUD Bagas Waras Klaten* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Azhary, Z. R., Sumiyanto, W., Mulyani, H., & Sipahutar, Y. H. 2022. *Penetapan Critical Control Point (CCP) Pada Pengolahan Panko Bites Ikan Cobia (Rachycentron Canadum) Dan Persyaratan Ekspor Ke Amerika Serikat*. In Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia. Pp. 427-444.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2696.3-2006: Ikan - Fillet Kakap - Pengolahan. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2729-2006: Ikan Segar - Spesifikasi Mutu. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2021. SNI 2729-2021: Ikan Segar. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2332.1-2006: Cara uji mikrobiologi. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2332.3-2006: Analisis Angka Lempeng Total. Jakarta: BSN.
- Lastri, D. R., dan Putra, Y. P. 2020. *Karakterisasi mutu fisik dan makronutrisi fillet ikan jebung (Abalistes stellaris)*. Manfish Journal, 1(1), 15-20.
- Thoyyibah, I. 2016. *Critical Control Point (CCP) Dalam Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (Lutjanus Sanguineus) Di Pt. Kelola Mina Laut Gresik* (Doctoral Dissertation, Universitas Airlangga).