

DAFTAR PUSTAKA

- Andriansyah, H., & Lobo, R. 2024. *Proses Pengolahan Pembekuan Ikan Jarang Gigi (Lutjanus Lemniscatus) Di CV Prima Investa Nusatenggara*. In Seminar Nasional Kontribusi Vokasi. Vol. 1, No. 1. Hal. 300-308.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2332.3-2006: Analisis Angka Lempeng Total. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-2332.1-2006: Cara Uji Mikrobiologi. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2020. Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Makanan Dan Minuman.
- Fernandez, A. H. 2019. *Proses Pembekuan Dan Penyimpanan Beku Ikan Kakap Merah (Lutjanus sanguineus) Whole Round (WR) Dan Whole Gutted Scale (WGS) Di PT. Alam Jaya, Surabaya, Jawa Timur*.
- Kepmen-KP No. 52A. 2013. Persyaratan Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi.
- Langga, F. M., & Setiono, B. A. (2022). Analisis Faktor Penghambat *Stuffing* In pada Pemuatan Barang di Depo Petikemas PT. Sarana Bandar Nasional Surabaya. Jurnal Aplikasi Pelayaran dan Kepelabuhanan, 12(2), Hal. 122-13.
- Lopes, M., & Lobo, R. 2024. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pembekuan Ikan Kakap Merah (Lutjanus Malabricus) di PT. Komira Kupang*. In Seminar Nasional Kontribusi Vokasi. Vol. 1, No. 1. Hal. 281-285).
- Permen-KP No. 59. 2021. Tentang Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
- Permenkes No. 492. 2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.
- Pratiwi, E. M. 2016. *Teknik Pembekuan Fillet Ikan Kerapu Macan (Epinephelus fuscoguttatus) Dengan Metode Air Blast Freezing (ABF) Di PT Inti Luhur Fuja Abadi, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur*.
- Salsalina, F., & Putra, R. A. D. 2024. *Proses Pembekuan Ikan Kerapu (Epinephelus Sp) Di PT Koperasi Mina Riski Abadi*. In Seminar Nasional Kontribusi Vokasi. Vol. 1, No. 1. Hal. 102-106.
- SNI PK.M-02:2021. Panduan Kalibrasi Timbangan Elektronik.

SNI 01-7260.3-2006. Penanganan Dan Pengolahan Tentang Ikan Kakap Utuh Beku.

SNI 4110:2014. Tentang Menetapkan Syarat Bahan Baku, Mutu, Keamanan, dan Proses Penanganan dan Pengolahan Untuk Ikan Beku.

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.

Wahyuni, N. I., Luthfia, L., & Syukroni, I. 2021. *Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (Lutjanus malabaricus) Di PT. Global Maju Pratama Pattene Sulawesi Selatan*. In Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan. Vol. 2. Hal. 914-920