

DAFTAR PUSTAKA

- Hafina, R., Nugroho, A., & Wibowo, D. (2021). Implementasi SSOP dan HACCP dalam Pengelolaan Produksi Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45–55.
- Suryanto, B., & Sipahutar, A. (2019). Pengendalian Kontaminasi Silang dan Hygiene Karyawan di Industri Pangan. *Jurnal Manajemen Mutu*, 7(1), 22–30.
- AKBAR, M. M., ANANDYA, D. R., & ASMARA, P. D. S. (2024). Analisis Standarisasi dan Penerapan Standar Keamanan Pangan Pada Produk Surimi di PT Starfood International Lamongan Jawa Timur (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127-137.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020, November). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (PDTO) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P* (pp. 204-222).
- RAMADHAN, N. R. (2017). PENERAPAN PERSONAL HYGIENE KARYAWAN DI FARM FISH BOSTER CENTRE SIDOARJO, JAWA TIMUR.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (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
- .