

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, F., et al. (2019). Color stability of fish-based processed food. *Journal of Food Quality*, 42, 1–9.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). SNI 2729-2021: Ikan Segar. BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 7756-2013: Siomay Ikan. BSN.
- David, F. R. (2017). *Strategic Management: Concepts and Cases*. New York: Pearson.
- Fauziah Fajri Nursetyanti. (2023), *Mutu Organoleptik Pada Alur Proses Pengolahan Udang Kipas (Thenus orientalis) Menjadi Produk Bugmeat di PT. Bee Jay Seafood Probolinggo*, Project Report, Politeknik Negeri Jember.
- Fibriana, F., et al. (2019). Flavor development in processed fish products. *Journal of Aquatic Food Technology*, 28.
- Foster, M. M., Susan Purnama, S.E., M. M., Fitriani Reyta, S.E., M. M., & 2021. (n.d.). Modul Desain Kemasan Yang Baik Untuk Produk Hasil Olahan Ikan, 2021. Modul, 73, 302.
- Hafidin, M. F., & Nugraha, A. E. (2023). *Analisis dan usulan perencanaan tata letak pabrik bagian produksi menggunakan metode Systematic Layout Planning (SLP) di PT ABC*. *Industriika: Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 7(2).
- Hamali, S., & Shadrina, A. W. N. (2019). *Desain tata letak (Layout Design)*. BINUS Management.
- Hartono, A., et al. (2021). Organoleptic evaluation in fishery products. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 14(3).
- Hasibuan, M. S. P. (2019). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Jakarta: Bumi Aksara
- Ibrahim, P., Tambani, G. O., Longdong, F. V, Jusuf, N., Sondakh, J., Durand, S. S., Fakultas, M., Kelautan, I., Sam, U., Manado, R., Pengajar, S., Perikanan, F., Universitas, K., & Ratulangi, S. (2023). Metode Analisis Data pengolahan data melalui pertimbangan-pertimbangan logika dengan pembahasan. *Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 11(1), 203–212.
- Kaliky, N., et al. (2024). *Physicochemical Characteristics of Red Snapper (Lutjanus sp.)*. *Berita Sains*, 20(2).
- Kurniasih, D., et al. (2018). Effect of freezing rate on fish texture. *Indonesian Journal of Fisheries Technology*, 10(2).
- Lovi Sandra & Husnur Riayah (2015), *The Process of Freezing Fish Fillets Anggoli Shape "Skin On" CV Bee Jay Seafoods Probolinggo, East Java*, Samakia: *Jurnal Ilmu Perikanan*, Vol. 6, No. 1, halaman 47-63.
- Pertiwi, N., et al. (2017). Quality assessment of frozen fish products. *AACL Bioflux*, 10(5).
- Santoso, Melvina Tri Wardani (2024), *Penerapan Sistem Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp.) SKO di PT. Beejay Seafood Probolinggo*. Unpublished report, Politeknik Negeri Jember.

Sriwardany, S., & Fadhilah, D. D. (2025). Peningkatan Value Added Produk Sisa Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian West Science*, 4(05), 643–647.