

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Adrim, M dan Fahmi. 2010. *Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut*. Jakarta: Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI.
- Afrianto, E. dan Liviawaty. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kansius.
- Buckle K. A., Edwards R. A., Fleet G. H., Wooton M. 2007. *Ilmu Pangan*. Purnomo H, Adiono, Penerjemah; Jakarta: Universitas Indonesia Press. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Spesifikasi Ikan Segar (SNI 01-2729)*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Fillet Ikan Beku (SNI 01- 2696.3)*. Jakarta: BSN.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1983. *Syarat Air Minum Standar Industri Indonesia: Mutu dan Cara Uji Air Minum SII No. 0071-75*.
- Dirjen POM Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2002. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 1083, 1084.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. *Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP*". Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil. Jakarta.
- Fardiaz dan Haryadi. 1997. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor.
- Ginting, P. 1992. *Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri*. Edisi Pertama. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hadiwiardjo Wibisono SS. 1999. *ISO 9000: Sistem Manajemen Mutu*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Hernowo. 2001. *Pembenihan Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ilyas, S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 2 Teknik Pendinginan Ikan*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.

- Kordj, M. G. H. 2005. *Budidaya Ikan Patin: Biologi, Pembenihan dan Pembesaran*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusatama.
- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan, Cara Mengolah dan Mengawetkan Secara Tradisional dan Modern*. Solo: Penerbit CV. Aneka Solo.
- Jiang ST. 2000. *Enzymes and their effect on seafood texture*. Haard NF dan Simpson BK, editor. Di dalam *Seafood Enzymes*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Nilai Ekspor Hasil Perikanan. Retrieved from <https://kkp.go.id/bkipm/artikel/16379-nilai-ekspor-hasil-perikanan-2019-meningkat-10-8-persen>, pada 15 September 2020.
- Kementerian Perindustrian. 2010. "Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)". Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Menteri Perindustrian Republik Indonesia.
- Kolbe, E. dan Kramer. 2007. *Planning for Seafood Freezing*. Alaska. Alaska Sea Grant College Program University of Alaska Fairbanks. Halaman 50-90.
- Laksmi, S., Chotimah S., Wahju T., Thomas V., Widiyatno W., Juni T. 2009. "Respon Daya Cerna dan Respirasi Benih Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Pasca Transportasi dengan menggunakan Daun Bandotan (*Ageratum conyzoides*) sebagai Bahan Antimetabolik". *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* Vol. 1 No. 1, April 2009. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga dan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Lovi dan Juhairiyah. 2015. Penerapan Sanitasi dan Hiygiene pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur. *JSAPI* 6(1): 37-42.
- Mangunsong, S. 2000. "Kebijakan Pembinaan dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan, Bahan Pelatihan Sertifikat Pengolahan Ikan. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Murniyati, AS dan Sunarman. 2009. *Pendinginan pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Kanisius.
- Murtidjo, B. A. 1997. *Beberapa Metode Pengolahan Tepung Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Moeljanto, R. 2000. *Penanganan Ikan Segar*. Jakarta: Swadaya.
- Moeljanto, R. 1992. *Penggaraman dan Pengeringan Ikan*. Jakarta: Swadaya.

- Peranginangin R. dan Wibowo S. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Paket Teknologi Pengolahan no 6/Patek/1999". Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Jakarta.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pengolahan Udang. Jakarta: Penebar: Swadaya
- Siswanti. 2008. Respon Kualitas Bandeng (*Chanos chanos*) Asap Terhadap Lama Pengeringan". Berkala Ilmiah Perikanan 3(1).
- Soekarto, S. 2002. "Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian". Jakarta. Bharata Karya Aksara. Hal 10-20.
- Standart Nasional Indonesia SNI-01-2729.1-2006. Ikan Segar-Bagian 1: Spesifikasi Ikan Beku.
- Susanto, H. dan Kharul. 2007. *Budidaya Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- UN Comtrade. 2018. Total exports and imports by countries or areas. Table 38. Retrieved from <https://unstats.un.org/unsd/trade/data/tables.asp>, pada 15 September 2020.
- Winarno F. G. Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*, cetakan ke 2. Bogor: M-BRIO Press.
- Yamaguchi, K., Watanabe, K. Yamaguchi K, Watanabe K. 1990. *Taste-Active "Components Of Fish And Shellfish*. Di dalam: Motohiro T, Kadota H, Hashimoto K, Kayama M, Tokunaga T, editor. *Science of Processing Marine Products Vol I*. Hyogo International Centre: Japan International Cooperation Agency. Hlm 111-122.