

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Anonim. 2018. *Air Blast Freezers - Seafood Cold Room Manufacturer*.  
<https://www.indiamart.com/fmaxsystems/blast-freezers.html>.  
 Diakses tanggal 18 Februari 2019.
- Anonim. 2019. *Contact Plate Freezer Applicable for Quick Freezing of Seafood Meat and Vegerables*.  
<https://www.globalsources.com/si/AS/Nantongrefriend/6008835003867/pdtl/Contact-Plate-Freezer/1021805258.html>.  
 Diakses tanggal 18 Februari 2019.
- Anonim. 2019. Pengoperasian Mudah Mesin Pengulit Ikan Listrik.  
<https://www.indonesian.alibaba.com/product-detail/easy-operation-tuna-fish-skinning-machine-best-selling-fish-skin-peeler-machine-electric-fish-skinner-60598104458.html>.  
 Diakses tanggal 18 Februari 2019.
- Anonim. 2019. Budidaya Ikan Patin di Kawasan Rawa Talun.  
<http://mediapenyuluhanperikananpati.blogspot.com/2015/02/budidaya-ikan-patin-di-kawasan-rawa.html>.  
 Diakses tanggal 14 Februari 2019.
- Amri, K. 2007. Budidaya Ikan Patin. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Awan, A. A. 2008. Proses Pengolahan Marlin (*Xiphias Gladius*) Steak Beku Di PT. Mega Pratama Indo. Makassar: Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Bone.
- 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.
- Bonnel. A.D.1994. *Quality Assurance in Seafood Processing : a Pratical and Guide*. United State: Chapman & Hall.
- Departemen Kesehatan. 2017. Ikan Untuk Ketahanan Pangan dan Gizi Nasional. <http://gizi.depkes.go.id/wpcontent/uploads/2015/02/IKANUNTUKKETAHANAN-PANGAN-DAN-GIZI-NASIONAL-Bag-II>. Diakses tanggal 14 Februari 2019.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1983. Syarat Air Minum Standar Industri Indonesia: Mutu dan Cara Uji Air Minum ( SII No. 0071-75 ).
- Djarjah, A. S. 1995. Teknologi Tepat Guna Ikan Asin. Yogyakarta: Kanisius.
- Fikri, M. Z. 2014. Ekstraksi, Karakterisasi dan Purifikasi Enzim Katepsin Dari Ikan Patin (*Pangasius hypophtalmus*). [Tesis] Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hadinata, F. 2009. Pembenuhan Ikan Patin Djambal. Jambi: Balai Budidaya Air Tawar Jambi.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Yogyakarta: Liberty.
- Hanafiah, T.A.R. dan Murdinah. 1982. Evaluasi Mutu pada Penanganan Lemuru di Muncar. Prosiding Seminar Perikanan Lemuru Banyuwangi 18-21 Januari 1982. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan Departemen Pertanian Republik Indonesia.

- Hermiastuti, M. 2013. Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino Pada Ikan Patin (*Pangasius djambal*). [Skripsi] Universitas Jember, Jember.
- Jenie, B. S. L. 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan, dalam Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Keamanan Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Jenie, B.S.L. 1988. Sanitasi Dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Jiang S.T. 2000. Enzymes And Their Effect On Seafood Texture. New York: Marcel Dekker. Inc.
- Kartika, B. 1991. Sanitasi dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Kementerian Perikanan. 2013. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor: Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. KEP.01/MEN/2007.
- Kordi, K. M. G. H. 2005. Budidaya Ikan Patin Biologi, Pembenihan dan Pembesaran. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusantara.
- Kreuzer, R. 1965. *The Technology of Fish Utilization*. England: Fishing News Ltd.
- Kumiawan, C. 2017. Pemodelan dan Analisa Produktivitas Proses Pembekuan Produk Fillet Ikan Menggunakan Objective Matrix (OMAX). Laporan Kerja Praktek. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Dian Nuswantoro.
- Lovi, S. dan Juhariyah. 2014. Penerapan Sanitasi dan Hiygiene pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa timur. JSAPI 6(1): 36-46.
- Moedjiharto, T.J. 1987. Teknologi Pembekuan Bekutak (*Sephia spp*). Malang: Fakultas Perikanan, Universitas Brawijaya.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: IPB.
- Nugroho, P. J. 2017. Penerapan Sanitasi Unit Pengolahan Ikan Tuna Kaleng PT. Banyuwangi Cannery Indonesia. Laporan Kerja Praktek. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Oktavianti, D. 2014. Substitusi Parsial Tepung Ikan Dengan Menggunakan Tepung Ikan Petek (*Leiognathus equulus*) Dalam Pakan Buatan Benih Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*). [Skripsi] Universitas Lampung, Lampung.
- Panagan, A. T., Yohandini, H. dan Wulandari, M. 2012. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal Penelitian Sains 15(3): 102-106.
- Peranginangin, R., Wibowo, S., dan Fawya, Y. N. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi. Balai Penelitian Perikanan Laut Puslitbangkan. Departemen Pertanian.
- Pumawijayanti, H. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Pumawijayanti, H. 1999. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahmawati, N. 2013. Kandungan Protein Terlarut Daging Ikan Patin (*Pangasius djambal*) Akibat Variasi Pakan Tambahan. [Skripsi] Universitas Jember, Jember.

- Saksono, L. 1986. Pengantar Sanitasi Makanan. Bandung : Penerbit Alumni.
- Sanger, G.2010.Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (Auxis tazard) Selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEK ISSN : 0854-0667.
- Siswati, R.2004.Penerapan Prinsip Sanitasi Dan Hygiene Dalam Industri Perikanan. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Soekarta, S. T.1990.Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. PAU Pangan dan Gizi.Bogor: IPB.
- Subagja Y.2009.Fortifikasi Ikan Patin Pada Snack Ekstrusi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, H. dan Amri, K.1999.Budidaya Ikan Patin. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarwin, 2008. Analisis Spasial Pencemaran Logam Berat (Pb Dan Cd) Pada Sedimen Aliran Sungai Dari Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Sampah Jatibarang Semarang.[Tesis] Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro,Semarang
- Tanikawa, E.1971.Marine Product in Japan. Tokyo: Koseisha-Koseikakaku Company.
- Winamo,F.G.2003.Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen.Jakarta:PT. Gramedia
- Winamo F.G. dan Surono.2002.HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan. Bogor:M-Brio press.
- Zulfikar, R.2016.Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 5 (2).