

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurohman, 2007. Penyusunan Dokumen Rencana Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Produk Croissant di PT. Ciptayasa Pangan Mandiri Pulogadung, Jakarta. [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 87 hlm.
- Adrim, M dan Fahmi. 2010. Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut. Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI : Jakarta.
- Adrim, M dan Fahmi. 2010. Panduan Untuk Penelitian Ikan Laut. Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI : Jakarta.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2009. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Badan Standar Nasional Indonesia. 2006. Ikan Segar : Bagian 1 Spesifikasi Badan Standar Nasional Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat , 2010. Statistik Indonesia Tahun 2010.: Badan Pusat Statistik: Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2006. Ikan Segar : Bagian 3 Penanganan Dan Pengolahan. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional, B. 2006. SNI 04-7182-2006. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Standardisasi Nasional Indonesia SNI Ikan Segar, Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Dian, P.P., Darmawan, Erizal, Tjahyono. 2012. Isolasi dan Sintesis Gelatin Sisik Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) Berikatan Silang dengan Teknik Industri Iradiasi Gama. Indonesia Journal of Material Science, 14(1) : 40-46.
- Dirjen POM Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan RI 1996. Surat Keputusan Direktur Jenderal Pengawas Obat dan Makanan No.KH.00.04.3.3.011 tentang Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB).
- Fardiaz, Dedi. 2002. Panduan Pengolahan Pangan yang Baik bagi Industri RumahTangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan : Jakarta.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian . IPB. Bogor.
- Fishyforum. 2008. Kakap Merah. <http://fishyforum.blogspot.com/2008/02/ikan-kakap-merah-Lutjanus.sp-circumpectus.html>. [12 April 2019]

- Food Agriculture Organization (FAO). 1997. Street Foods. Report of an FAO Technical Meeting on Street Foods Calcutta, India, 6-9 November 1995. FAO Food and Nutrition Paper n. 63 : Rome.
- Hadiwiyoto, S. 2003. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Ilyas, S. 2003. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid 1. CV. Paripurna. Jakarta.
- Irawan, A. 2005. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. CV Aneka. Solo.
- Ishikawa K . 2004. Teknik Penuntun Pengendalian Mutu. Terjemahan. Mediatama Sarana Perkasa : Jakarta.
Jakarta
- Koo, Hautawijaya. 2013. Pengaruh Metode Thawing Berdasarkan Suhu Ruang dan Suhu Refrigerator Terhadap Kandungan Lemak dan Protein Dalam Fillet Daging Ikan Bandeng. Thesis. Program Teknologi Pangan. UNIKA Soegijapranata.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Bima Cipta Liberty. Yogyakarta.
- Mortimore, Sara E. dan C.A. Wallace. 1998. HACCP A Practical Approach. Second Edition. An Aspen Publication.
- Muhandri, Kadarisman. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press : Bandung.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Saparinto, Cahyo. 2006. Bahan Tambahan Pangan. KANISIUS : Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryanti, J dan H.T. Wtjaksono. 2002. Contoh Format HACCP Plan. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB. Bogor.