

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan Liviawaty, E.1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Jakarta: Kanisius.
- Antwi, S., E. F. E. A. Mills, X. Zhao. 2012. Capital Structure and Firm Value: Empirical Evidence from Ghana. *International Journal of Business and Social Science*, 3(22): 103-111.
- Amlacher, E. 1961. Taschenbuch der Fischkrankheiten.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia. 2013. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Ikan Beku*. Standar Nasional Indonesia 4110-2014
- Bellas, J., Martinez-Armental, J., Martinez-Camara, A., Besada, V., Martinez-Gomez, C., 2016. "Ingestion of microplastics by demersal fish from the Spanish Atlantic and Mediterranean coasts". *Mar. Pollut. Bull.* 109 (1), 55–60.
- Buckle, K.A., Edwards G.F. and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*, terjemahan Haripurnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Departemen Kesehatan RI, 1996. Pedoman Umum HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).
- Ekasari, D., Suwetja, I. K., & Montolalu, L. A. 2017. Uji mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*-L) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar di TPI tumumpa selama penyimpanan dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 40-47.
- Eskin, N., 1990. *Biochemistry of Food*. Edisi II. Academic Press. New York.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Halid dan Syarif, R. 1993. *Teknologi Penyimpangan*. Jakarta: Arcan.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jilid 1. Jakarta: Paripurna.
- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Solo: Aneka.
- Kristinsson, H. G., Ludlow, N., Balaban, M. O., Otwell, W. S., & Welt, B. A. (2006). Muscle quality of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) steaks after treatment with carbon monoxide gases and filtered wood smoke. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 15(3), 49-67.
- Liviawaty, E., & Afrianto, E. 2014. Penentuan waktu rigor mortis ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) berdasarkan pola perubahan derajat keasaman. *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Nusaibah, S. A., Rajinder, S., & Idris, A. S. 2010. *Somatic incompatibility and AFLP analysis of four species of ganoderma isolated from oil palm*. *Journal of Oil Palm Research*, 22(August), 814-821.

- Murniyati, A. S., & Sunarman, D. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. *Yogyakarta (ID): Kanisius*.
- Moeljanto. 1982. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Penerbit Bina Cipta Liberty.
- Moeljanto. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Munandar, A., & Nurjanah, N. M. 2009. Kemunduran mutu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyiangan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 12(2), 88-101.
- Murtidjo, B.A. 1997. *Budidaya Kakap dalam Tambak dan Keramba*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnomowati, ida. 2007. Ragam Olahan Bandeng. Kanisius:Yogyakarta
- 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.
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan kuntji identifikasi ikan*. Binatijpta.
- Sisca, V. 2016. Penentuan Kualitas Air Minum Isi Ulang Terhadap Kandungan Nitrat, Besi, Mangan, Kekeruhan, pH, Bakteri E. coli dan Coliform. *Chempublish Journal*, 1(2), 21-31.
- Sulistyati, 2004. Kajian Penyaringan Dan Lama Penyimpanan Dalam Pembuatan Fish Pephone Dari Ikan Selar Kuning. *Teknologi Hasil perikanan*. FPIK. IPB: Bogor.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suwedja. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta. Media Prima Aksara.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Vatria, Belvi. 2010. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Tanpa Duri. Jurusan ilmu kelautan dan rekayasa. Politeknik Negeri Pontianak.
- Wheaton, F. W., & Lawson, T. B. 1985. *Processing aquatic food products*.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. Penerapan HACCP pada Industri Pangan. MBrio-Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 1986. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.