

DAFTAR PUSTAKA

- Akim, Akim, Neneng Konety, Chandra Purnama, and Leeja Citra Korina. 2019. "The Shifting of Halal Certification System in Indonesia: From Society-Centric To State-Centric." *MIMBAR : Jurnal Sosial Dan Pembangunan* 35 (1): 115–26.
- Arsil, P, Tey, YS, Brindal, M, Phua, CU and Liana, D, 2018. Personal values underlying halal food consumption: evidence from Indonesia and Malaysia. *British Food Journal*, Vol. 120 No. 11
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Ikan Segar*. Standar Nasional Indonesia 2729-2006.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Ikan Beku*. Standar Nasional Indonesia 4110-2014
- Baharuddin, K., Kassim, N. A., Nordin, S. K., & Buyong, S. Z. 2015. Understanding the halal concept and the importance of information on halal food business needed by potential Malaysian entrepreneurs. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 5(2), 170.
- Basri, B., Suryono, M., & Novaliah, N. 2021. Pengolahan pembekuan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan menggunakan frezeer kulkas. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 5(1).
- Codex Alimentarius. (2012). *Code of practice for fish and fishery products (2nd ed.)*. Rome: World Health Organization.
- Dewayani, G. 2016. Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus keta*) di PT Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya
- Dwiari, S. R, DD Asadayanti, Nurhayati, M Sofyaningsih, SFAR Yudhanti, IBKW Yoga. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Effendi. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta: Bandung
- Faridah, Hayyun Durrotul. 2019. Halal certification in Indonesia; history, development, and implementation. *Journal of Halal Product and Research* 2, no. 2
- Fida, Yazid A. 2014. *Ensiklopedi Halal Haram Makanan*. Solo : Pustaka Arafah
- Guo, Y., B., Xia., X., Yu., T., & Liu, Q. 2014. Changes in phsyco-chemical and protein structural properties of common carp (*Cyprinus carpio*) muscle subjected to different freeze-thaw cycle. *Jurnal of aquatic food product technology*. 23(6), 579– 590
- Hadiwiyoto, Darmadji dan Purwasari. 2000. Perbandingan Pengasapan Panas dan Penggunaan Asap Cair pada Pengolahan Ikan : Tinjauan Kandungan Benzopiren, Fenol, dan Sifat Organoleptik Ikan Asap. *Jurnal Agritech*. 20 : 14-19
- Hadiwiyoto, S, 2005. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty
- Hafiyantama, F. & M. F. I. 2016. *Rancangan cold storage untuk me manage barang impor halal di PT. multi terminal indonesia*. Politeknik Negeri Jakarta

- Jacob, A.M., Suptijah, P. & Kristantina, W.A. 2015. Komposisi asam lemak, kolesterol, dan deskripsi jaringan fillet ikan kakap merah segar dan goreng. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1),98-107
- JAYA, A.D., PROSES PENANGANAN IKAN TERI (*Stolephorus Sp*) DENGAN METODE PEMBEKUAN (Freezing).
Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan Dan Distribusi.
- Kornitasari, Y., Safitri, I.W., Wanakusuma, I. and Safitri, D.I., 2022. Peramalan Pertumbuhan Bank Syariah Indonesia Pasca Kebijakan Merger. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 8(2), pp.1470-1478.
- Maryati, T, Syarief, R dan Hasbullah, R. 2016. Analisis Faktor Kendala dalam Pengajuan Sertifikat Halal. (Studi Kasus: Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Makanan Beku Di Jabodetabek). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 04 No. 3, pp.364-371.
- Melina, S. dan I.S. Djunaidah. 2020. Kinerja Usaha Pembekuan Ikan Kakatua (*Scaridae*) dengan Metode Air Blast Freezing di PT Prima Pangan Madani Simeulue. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 14(3): 225-236
- Naimah, H dan Ningsih IJ. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba Produk WGGG. Situbondo
- Natsir, N.A., 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 7(1), pp.49-55.
- Nento, W.R., 2015. Studi Pengemasan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Di CV. Cahaya Mandiri Desa Botu Barani Kelurahan Bone Pantai Provinsi Gorontalo. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 3(1), pp.55-59.
- Nowak, D. and Jakubczyk, E., 2020. The freeze-drying of foods—The characteristic of the process course and the effect of its parameters on the physical properties of food materials. *Foods*, 9(10), p.1488.
- Nurhayati, T., Salamah, E., Tampubolon, K. and Apriland, A., 2011. Peranan inhibitor katepsin dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk menghambat kemunduran mutu ikan bandeng (*Chanos chanos* Forskal). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(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.
- Ramlan dan Nahrowi. 2014. Sertifikasi Halal sebagai Penerapan Etika Bisnis dalam Upaya Perlindungan bagi Konsumen Muslim. *Ahkam*. 14(1): 145-154.
- Rikza, C., Asriyanto, A. and Yulianto, T., 2013. Pengaruh Perbedaan Umpan dan Waktu Pengoperasian Pancing Perawai (Set Bottom Longline) terhadap Hasil Tangkapan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus spp*) di Sekitar Perairan Jepara. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 2(3), pp.152-161.
- SANTOSA, A. W. B., BUDIUDIARTO, U., & HADI, E. S. (2009). FELATIHAN PEMBUATAN ALAT PEMANGGIL IKAN TENAGA SURYA LAMPU ATRAKTOR CELUP BAWAH AIR (LACUBA) GUNA MENINGKATKAN HASIL TANGKAPAN NELAYAN DEMAK.

- Sari, Desi Indah, 2018. "Perlindungan Hukum Atas Label Halal Produk Pangan Menurut Undang-Undang." *Repertorium: Jurnal Ilmiah Hukum Kenotariatan*. Vol. 7(1): 1-14
- Vatria, Belvi. 2010. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*