

DAFTAR PUSTAKA

- Anonima . 2012. Forum Industri Pengelolahan Ikan Patin. Kementrian perikanan dan kelautan RI. http://pusjui.kkp.go.id/index.php/componen_t/content/article/45-berita-bawah/391-forum-industri-pengolahan-ikan-patin
- Ariyanto, D., dan Utami, R., 2006, Evaluasi Laju Pertumbuhan, Keragaman Genetik dan Estimasi Heterosis pada Persilangan antar Spesies Ikan Patin (*Pangasius sp.*), Jurnal Perikanan, vol. VIII, no. 1, pp. 81-86
- Dewayani, R. (2016). *Pengolahan ikan beku: Teknik dan proses dalam industri pengolahan pangan*. Jurnal Teknologi Pangan, 8(3), 45-59.
- Domiszewski, Z., Bienkiewicz, G., and Plust, D., 2011, Effects of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*), Acta Scientiarum Polonorum, Technol. Aliment., vol. 10, no. 3, pp. 359-37.
- Drosinos, H. E., dan Siana, P. 2007. HACCP in the Cheese Manufacturing Process, a Case Study. Food Safety - A Practical and Case Study Approach, (2): 91– 111.
- Hadinoto, S. dan J. P. M. Kolanus. 2017. Evaluasi Nilai Gizi dan Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Presto dengan Penambahan Asap Cair dan Ragi, *Majalah Biam*. 13(1): 22-30.
- Hardi, E. H. 2015. Parasit Biota Akuatik. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Hermansyah, M., Pratikto, R., Soenoko, N.W., dan Setyanto. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Produksi Maltosa dengan 122 Pendekatan *Good Manufacturing Practice* (GMP). Jurnal Jemis. 1(1): 14-20.
- Hermiastuti, M. (2013). Analisis kadar protein dan identifikasi asam amino pada ikan patin (*Pangasius djambal*). (Undergraduate Skripsi), Universitas Terbuka, Jakarta.
- Hwang, K.T, Kim, J.E., Kang, S.G., Jung, S.T., Park, H.J. dan Welleer, C.L. (2004). Fatty acid composition and oxidation of lipids in Korean Catfish. Journal American Oil Chem. Soc. 81: 123-127.
- Kaban, J. dan Daniel, 2005, Sintesis n-Etil Ester Asam Lemak dari beberapa Minyak Ikan Air Tawar, Jurnal Komunikasi Penelitian, vol. 17, no. 2, pp. 16-23.
- Khairi, M., Lelisari, S. Nurjanah, N. Listyaningrum, dan I. Akim. 2021. Buku Ajar Hukum Ketenagakerjaan. Yogyakarta: Deepublish.
- KKP Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2011. Komoditas Ikan Air Tawar. <http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/6293/Produk-Unggulan-2012-Patin-JadiTarget-Ekspor/>
- Ikasari, D., & Suryaningrum, T. D. (2014). Effect of Slaughtering Techniques on The Quality of Fresh “Patin Siam” Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Stored at Ambient Temperature. Squalen Bulletin of Marine and Fisheries

Postharvest and Biotechnology, 9(2), 63-74.

- Klemeyer, S.M, Larsen, R., Oehlenschläger, J., Maehre, H., Elvevoll, E.O., Bandarra, N.M., Parreira, R., Andrade, A.M., Nunes, M.L., Schram, E. dan Luten, J. (2008). Retention of health-related beneficial components during household preparation of selenium-enriched African catfish (*Clarias gariepinus*) fillets. *Eur Food Res Technol* 227:827–833
- Lobura, P. 2010. Pengawasan Mutu Pada Proses Pembekuan Fillet Tuna (*Thunnus* Sp) Bentuk Saku Di PT Tridaya Eramina Bahari Jakarta Utara. Karya Ilmiah Jurusan Teknologi Hasil Perikanan.
- Lukman, D. W. 2001. Good Manufacturing Practices. Makalah Training Penerapan HACCP. Bogor : Ditjen Bina Produksi-Deptan Kerjasama dengan FKH IPB.
- Lianti, R. F. (2019). Analisis Usaha Agroindustri Fillet Ikan Patin (Kasus Pada CV. Graha Pratama Fish) Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. (Master Thesis), Universitas Islam Riau, Riau.
- Mailoa, M. N., E. Lokollo, E. M. Nendissa, dan P. I. Harsono. 2019. Karakteristik Mikrobiologi dan Kimiawi Ikan Tuna Asap, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(1): 89-99.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Naimah, H. dan I. J. Ningsih. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) Produk WGGGS (*Whole Gilled Gutted Scale*), Samakia: *Jurnal Ilmu Perikanan* 5(2): 80-93.
- Nazrah. 2013. Analisis Hubungan Cara Penanganan, Fasilitas Penanganan, dan Waktu Transit dengan Kualitas Ikan yang Tertangkap dengan Cantrang di Perairan Kabupaten Takalar dan Barru, Skripsi S-1, Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Panagan, A.T., Yohandini, H., dan Gultom, J.A., 2011, Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metode Kromatografi Gas, *Jurnal Penelitian Sains*, vol. 14, no. 4c, pp. 14409-38 –14409-42, Oktober 2011
- Park, S.C. (2005). *Stability and quality of fish oil during typical domestic application. Master's thesis*. Wonsan University of Fisheries. Kangwon Province. Korea
- Prabu. 2008. Hygiene Dan sanitasi Makanan Jakarta.
- Prayasa, N. D., I. W. Widia, dan I. M. A. S. Wijaya. 2019. Perancangan Alat Distribusi Ikan Segar Menggunakan Media Pendingin Ice Pack untuk Pedagang Ikan Keliling, *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 7(2): 218-227.
- Prihanto, A.A. 2017. Reaksi Fisiko Kimia Produk Perikanan Tradisional. Malang: UB Press.
- Purba, S., E. Revida, L. Parinduri, B.P. Muliana, P.B. Purba, T.P.S. Tahulending, H.M.P.S.A.B. Prasetya, Sherly, dan N.V. Leuwol. 2020. Perilaku Organisasi. Meda: Yayasan Kita Menulisa

- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahardja, B.S., Sari, D., Alamsjah, M.A., 2011, Pengaruh Penggunaan Tepung daging Bekicot (*Achatina fulica*) pada Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan, Rasio, Konversi Pakan dan Tingkat Kelulushidupan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, vol. 3, no. 1, pp. 117-122
- Radar Jatim, 2013, Cara budidaya ikan patin modern dan cepat panen, 26 Agustus
- Rahmantlya, K. F., Setiawan, A., Wahyuni, T., Asianto, A. D., Malika, R., Annisa, R. E. W. K., . . . Tambunan, M. L. M. (2022). Analisis Indikator Kinerja Utama Sektor Kelautan Dan Perikanan Kurun Waktu 2017-2021 (Vol. 1). Jakarta: Pusat Data, Statistik, dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Ristyani, R., & Masithah, N. (2021). *Pengolahan dan kualitas produk ikan beku: Studi tentang teknik filleting dan pembekuan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 5(2), 102-115.
- Rohanah, S. (2012). *Pengaruh metode pembekuan terhadap kualitas ikan: Studi pada ikan beku yang diproses di industri*. Penerbit Agromedia.
- Sandra, M., & Riayah, L. (2015). *Pengemasan dan distribusi ikan beku dalam industri pengolahan pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 12(2), 87-95.
- Suparno. 1992. Pembuatan Fillet Ikan. Hasil-Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Suryaningrum, T. D., I. Muljanah, dan E. Tahapari. 2010. Profil Sensori dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 5(2).
- Tanzilal, M. A. 2016. Penyimpanan Bahan Makanan Perishable di Concorde Hotel Kuala Lumpur, Skripsi S-1, Fakultas Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Critical Control Point). Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Winarno, F. (2004). *Pengolahan pangan: Teknologi dan teknik dalam industri pangan olahan*. Penerbit Agromedia.
- Yusianto. 2015. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. 2015. Jember
- Zulfana, I. dan Sudarmaji. 2008. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang, Jurnal Kesehatan Lingkungan 4(2): 57-68.