

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2023). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara.
<https://books.google.co.id/books?id=vl-oEAAAQBAJ>
- Afianto, E dan Liviawaty, E. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Jakarta: Kanisius.
- Agustina, A., Saleh, K., & Sodirin, S. (2018). Hubungan Kesejahteraan Karyawan Dengan Kinerja Karyawan Pada Hotel Lusy Di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Mandiri Saburai (JMMS)*, 2(02), 22-28.
<https://jurnal.saburai.id/index.php/jmms/article/view/539>
- Allen, G.-R. (1985). *FAO species catalogue: Vol. 6. Snappers of the world: An annotated and illustrated catalogue of lutjanid species known to date* (Nomor 6). <https://www.fao.org/4/ac481e/ac481e00.htm>
- American Water Works Association and American Society of Civil Engineers. (2005). *Water Treatment Plant Design* (E. E. Baruth, Ed.; Fourth Edition). McGRAW-HILL.
- Apple, James M.(1990), *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan Edisi ketiga* .ITB Bandung
- AquaMaps. (2019, Oktober). *Computer generated distribution maps for Lutjanus sanguineus (Humphead snapper), with modelled year 2050 native range map based on IPCC RCP8.5 emissions scenario*.
https://www.aquamaps.org/receive.php?type_of_map=regular&map=cached#
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. EGC. Jakarta
- Athirafitri, N., Indrasti, N. S., & Ismayana, A. (2021). Analisis dampak pengolahan hasil perikanan menggunakan metode life cycle assessment (LCA): Studi Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(3), 274-282.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2017-2021*. Sekretariat Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
- Brown , A. 2000. *Understanding food: Principles and Preparation* . USA: wadsworth.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2010). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *INVOTEV*, 6(17), 509519.
- Chen, B., Mei, J., & Xie, J. (2024). Effects of packaging methods and temperature variations on the quality and microbial diversity of grouper (*Epinephelus lanceolatus*) during cold storage. *Food Bioscience*, 58, 103828.
<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103828>

- Chen, J., Jayachandran, M., Bai, W., & Xu, B. (2021). A critical review on the health benefits of fish consumption and its bioactive constituents. *Food Chemistry*, 369, 130888. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130888>
- Citraresmi, A. D. P., & Wahyuni, E. E. (2018). Implementation of hazard analysis and critical control point (HACCP) in dried anchovy production process. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 131, 012021. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/131/1/012021>
- Codex Alimentarius Commission. (2012). *Code of practice for fish and fishery products* (2nd ed.). Rome: World Health Organization.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*. Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization.
- Concollato, A., Bjørlykke, G. A., Kvamme, B. O., Sørheim, O., Slinde, E., & Olsen, R. E. (2015). The effect of carbon monoxide on slaughter and processing of fish. *Processing and impact on active components in food* (hlm. 427-431). Elsevier.
- Darmastuti, I., Nasar, I., Altin, D., Keban, Y. B., Kusnadi, I. H., Salean, F. J., Rosmawati, Baihaqi, M. R., Radiansyah, A., Afrizal, Hamdan, & Suhardi. (2022). *Organisasi dan Manajemen* (H. F. Ningrum, Ed.). Media Sains Indonesia. https://doc-pak.undip.ac.id/id/eprint/24580/1/Book%20Chapter%20%235_Buku%20Digital%20-%20Organisasi%20dan%20Manajemen.pdf
- Dharma, G. D., Utomo, I. W., & Emeilia, R. I. (2023). Strategi Komunikasi Pemasaran dalam Meningkatkan Penjualan di PT Ikan Segar Indonesia. *Brand Communication: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 2(3), 308-318. <https://www.jurnalprisanicendekia.com/index.php/jbc/article/view/216/243>
- Dian, I. (2018). Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) Pada ayam Bumbu Bali Di Aerofood ACS Balikpapan. *Tugas Akhir Politeknik Negeri Balikpapan*
- Direktorat Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. (2022a). *Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2017-2021*. Sekretariat Direktorat Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. https://perpustakaan.kkp.go.id/knowledgerepository/index.php?p=show_detail&id=1074447&keywords=
- Direktorat Jendral Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. (2022b, Desember 29). *Ekspor Perikanan Tumbuh 10,66% di 2022*. <https://www.kkp.go.id/djpdskp/ekspor-perikanan-tumbuh-1066-di-202265c30248819a4/detail.html>
- Djenane, D., & Roncalés, P. (2018). Carbon monoxide in meat and fish packaging: Advantages and limits. *Foods*, 7(2), 12.
- El Jannah, S. M., Latifah, I., & Arieza, N. (2018). Uji Bakteriologis Pada Es Batu Produksi Rumah Tangga Di Sekitar Kelurahan Gandaria Selatan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 10(2), 235-240.

- Export Genius. (2020). *Red Snapper Fillet Export Data of Indonesia | Indonesian Red Snapper Fillet Export Report*.
<https://www.indonesianimporter.com/indonesia-export-data/red-snapper-fillet.html>
- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., & D, Y. H. 2015. *Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3): 769-776.
- FishBase. (2018). *Lutjanus sanguineus*. FishBase Database.
<https://doi.org/https://doi.org/10.15468/wk3zk7>
- Florida Museum of Natural History. (2018, Maret 27). *Fish Features and Measurements*.
<https://www.floridamuseum.ufl.edu/discover-fish/fish/anatomy/features-measurements/>
- Hadinata, S. T., & Adriyanti, H. (2019). Tinjauan Penyimpanan Ssitem FIFO pada Bahan Hewani yang Berdampak pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Hardiyanti, Debby Karina. (2020). Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Merah Di PT. Inti Luhur Fuja Abadi Pasuruan. Laporan Praktek Kerja Lapang (PKL). Jurusan Manajemen Agribisnis Prodi D4 Manajemen Agroindustri. Politeknik Negeri Jember.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Halik, A. (2013). *Pengaruh Pemberian Es Terhadap Mutu Fisik Ikan Bandeng (Chanos-chanos)*. Skripsi, Fakultas Agroindustri Diploma IV, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep, Sulawesi Selatan.
- Hasan, A. (2006). Dampak penggunaan klorin. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 7(1).
- Herujito, Y. M. (2006). *Dasar-Dasar Manajemen* (1 ed.). PT. Grasindo.
- Hoang, M. T., Ha, X. V., Vo, C. C., Van Nguyen, T., & Nguyen, T. T. T. (2019). Optimizing working conditions of air blast freezers in seafood processing factories. *International Journal of Smart Grid and Clean Energi*.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh sanitasi makanan dan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* terhadap penyakit diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779-786.
- Ilyas, S. (1983). *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan* (Edisi Pertama). CV. Paripurna.
- Irianto, B. S. (2022). Penegakan Hukum Di Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (Zeei) Dalam Rangka Kepentingan Nasional Indonesia Di Bidang Kelautan. *Jurnal Justiciabelen*, 4(2), 26-43.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30587/justiciabelen.v4i2.3564>

- Jaya, B. V. (2010). *Buku Pedoman Cara Pengolahan Pangan yang Baik (Handbook of Good Manufacturing Practices)* (1 ed.). KADIN Jawa Timur.
- Jumraedah. (2013). Peran Kesejahteraan Dalam Upaya Peningkatan Disiplin dan Prestasi Kerja Pegawai Negeri Sipil Pada Kantor Sekretariat Daerah Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Administrasi Reform*, 1(1), 209-229.
- Khasanah, M., Nurdin, N., Sadovy de Mitcheson, Y., & Jompa, J. (2020). Management of the grouper export trade in Indonesia. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture*, 28(4), 541-561. <https://doi.org/10.1080/23308249.2020.1731325>
- Kishore, P. (2020). *HACCP Concepts (Hazard Analysis and Critical Control Point)*. Training Manual, 55.
- Maekawa, R., Watanabe, M., Poudyal, R. L., & Suzuki, T. (2021). Is it effective to pre-cool close to the freezing point temperature before freezing?. *International Journal of Refrigeration*, 132, 63-71.
- Mahdiyah, F. (2023) *PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN KAKAP MERAH (Scarlet Snapper) DI PT. MARINDO MAKMUR USAHAJAYA*. Project Report (Praktek Kerja Lapang dan Magang). UPN Veteran Jawa Timur.
- Ndahawali, D. H. (2016). *Mikroorganisme penyebab kerusakan pada ikan dan hasil perikanan lainnya*. Buletin Matric, 13(2), 17-21.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan. *Meraja Journal*, 2(2), 51-66. <https://media.neliti.com/media/publications/284699-pengaruh-struktur-organisasi-terhadap-pe-1ea03fb3.pdf>
- Outram, J. G., Couperthwaite, S. J., & Millar, G. J. (2016). Comparitve analysis of the physical, chemical and structural characteristics and performance of manganese greensands. *Journal of Water Process Engineering*, 13, 16-26. <https://doi.org/10.1016/j.jwpe.2016.07.006>
- PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 2 TAHUN 2023 TENTANG PERATURAN PELAKSANAAN PERATURAN PEMERINTAH NOMOR 66 TAHUN 2014 TENTANG KESEHATAN LINGKUNGAN. (2023). <https://p2p.kemkes.go.id/wp-content/uploads/2023/12/pmkno.2th2023-signed.pdf>
- Pizzi, N. G. (2010). Water treatment: Principles and practices of water supply operations. Dalam M. Valentine (Ed.), *American Water Works Association, Denver, Colorado* (4 ed., Vol. 1). American Water Works Association.
- Prasetyo, Y., Batu, D. T. F. L., & Sulistiono. (2017). Kandungan Logam Berat Cu dan Cd Pada Ikan Belanak di Estuari Sungai Donan, Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 18-27.
- Qholidah, G. K..(2024). *Manajemen Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Merah (Lutjanus Sp.) Beku di PT. Agromina Wicaksana Sidoarjo Jawa Timur*.

KARYA ILMIAH PRAKTIK AKHIR PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
PERIKANAN. POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN SIDOARJO.

- Rahmat, M. R. (2015). Perancangan Cold Storage untuk Produk Reagen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 3(1), 16-30.
- Ramdhani, G., & Ariani, A. (2016). *Pengamilan Kolagen pada Sisik Ikan dari Limbah Pabrik Fillet Ikan Menggunakan Metode Ekstraksi Asam*. Tugas akhir, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi dan HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rosak-Szyrocka, J., & Abbase, A. A. (2020). Quality management and safety of food in HACCP system aspect. *Production Engineering Archives*, 26(2), 50-53.
- Sandra, L., & Riayah, H. (2015). Proses Pembekuan Ikan Anggoli Bentuk Skin On di CV. Bee Jay Seafood probolinggo Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 47-64.
- Santoso, S. (2017). *Implementasi Peraturan Menteri Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia Nomor: 18/Per/M. Kukm/Ix/2015 Tentang Pedoman Pendidikan dan Pelatihan Sumber Daya Manusia Koperasi (Studi di Koperasi Pondok Pesantren Kab. Tulungagung)*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Agama Islam Negeri Tulungagung.
- Saparinto, C., & Diana, 2006. *Bahan Tambahan Pangan (Iwg)*. Yogyakarta: Kanisius.
- Silakhuddin, A. R. A. (2015). Efektifitas Larutan Alkohol yang Berulang Kali Dipakai dalam Daya Hambat Bakteri Streptococcus mutans. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(3), 807-812.
- Silakhuddin, A. R. A., & Fatmasari, D. (2015). Effektifitas Larutan Alkohol yang Berulang Kali Dipakai dalam Daya Hambat Bakteri Streptococcus mutans. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(3), 807-812.
- SNI 01-2696.2-2006 tentang Fillet Ikan Kakap Beku - Bagian 2 : Bahan Baku. (2006).
- SNI 01-2696.3-2006 tentang Fillet Ikan Kakap Beku - Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan. (2006).
- SNI 01-4852. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Badan Standardisasi Nasional
- SNI 2696-2013 tentang Fillet Ikan Beku. (2013). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2696-2020 tentang Filet Ikan Beku. (2020). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 3553:2023 tentang Air mineral. (2023). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 4110:2014 tentang Ikan Beku. (2014). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Deepublish.
- Sutrisno, E. (2023, Maret 12). Gencar Membidik Pasar Ekspor Perikanan. *Indonesia.go.id*. <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/6924/gencar-membidik-pasar-ekspor-perikanan>
- Tampai, Y. S., Sumarauw, J. S. B., & Pondaag, J. J. (2017). Pelaksanaan quality control pada produksi air bersih di PT. Air Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 5(2).
- Tanaka, M. S., Albergaria, F. C., Oliveira, D. C. F., Ramos, E. M., Murgas, L. D. S., Gomes, M. E. de S., & Ramos, A. de L. S. (2023). Microbiological and physicochemical quality of tilapia fillets treated with ozone and chlorine solution and stored under refrigeration. *Food Chemistry Advances*, 3, 100371. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100371>
- Tan, K., Huang, L., Tan, K., Lim, L.-S., Peng, Y., & Cheong, K. L. (2023). Effects of culinary treatments on the lipid nutritional quality of fish and shellfish. *Food Chemistry: X*, 18, 100600. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100600>
- Tavares, J., Martins, A. P., Fidalgo, L. G., Lima, V., Amaral, R., Pinto, C. A., Silva, A. M., & Saraiva, J. A. (2021). Fresh fish degradation and advances in preservation using physical emerging technologies. *Foods*, 10(4), 780. <https://doi.org/10.3390/foods10040780>
- Thaheer, H. (2005). *Sistem manajemen HACCP*. Bumi Aksara.
- Triyanni, T. R., Purwanggono, B., & Pujotomo, D. (2017). Analisis Persiapan Penerapan Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Penyusunan Rencana HACCP Pada Industri Pembuatan Tahu. *Industrial Engineering Online Journal*, 6(1).
- Winarno, F. G. (2002). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan* (1 ed.). M-BRIO PRES.
- Winarno, FG dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: MBRIO PRESS, Cetakan 2.
- Yesua. (2013). *Kajian Aplikasi HACCP Pada Proses Produksi Ayam Goreng Di Salah Satu Restoran Cepat Saji Di Kota Bogor*. Undergraduate thesis, IPB University