

DAFTAR PUSTAKA

- Asraeni. (2020). PROSES PEMBEKUAN IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) UTUH DI PT. SYANDRA REZKY JAYA, MAKASSAR. Makassar: repository.polipangkep.ac.id.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2696:2013. Fillet Ikan Beku. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 4110:2014 tentang Uji Sensori Ikan Beku. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Carneiro, C.D.S., Marsico, E.T., Riberio, R.D.O.R., Conte, J.C.A., Alvares, T., & De Jesus, E.F.O. 2013. Studies of the effect of sodium tripolyphosphate on frozen shrimp by physicochemical analytical methods and Low Field Nuclear Magnetic Resonance (LF 1H NMR). LWT-Food Science and Technology, 50(2): 401-407.
- Effendi, N., & Widiastuti, H. (2015). Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Sambal Makanan Akibat Higiene Penjual Yang Kurang Baik. Jurnal Visikes, 14(1), 10–16.
- Elisa, S.N., putri, D.N., Waryoko & Suhaimi, Y. 2022. Pengaruh Lama Perendaman (Soaking) terhadap Karakteristik Fisik-Sensoris Udang *Vannamei* Beku Jenis Pelled and Deveined. Jurnal Agroindustri Halal, 8(1): 21-32.
- Fachri, A. I. (2016). Pengawasan Mutu Pada Unit Pengolahan Pengalengan Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Kaleng. Pangkajene: repository.polipangkep.ac.id.
- Food and Drug Administration. (2019). Fish and Fishery Product Hazard and Control Guidance. Florida Sea Grant IFAS - Extension Bookstore University of Florida P.O. Box 110011 32611-0011 (800) 226-1764 (fourth edi). Department Of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration Center For Food Safety and Applied Nutrition, Office Of Food Safety. Florida: Florida Sea Grant.

- [FDA] Food and Drug Administration. (2022). Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. Gainesville: U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition. hlm. 91-92.
- Fitri, L., Suryana, U., & Sujadi. 2018. Pengawasan Mutu Dalam Meningkatkan Volume Produksi. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 1(1): 31-44.
- Gusdi, A. T., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Fillet Ekor Kuning (Caseo Cuning) Beku di PT Duta Pasific Buana, Bangka Belitung. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar*, 5 Juni 2021, 37–44.
- Herawati, D., & Yuntarso, A. (2017). Penentuan Dosis Kaporit Sebagai Desinfektan Dalam. *Jurnal Sain Health*, 1(2), 13–22.
- Herawati. (2020). Teknik Pembekuan Ikan Lencam (*Lethrinus lenjan*) Tanpa Kulit (Skinless) di PT. Multi Sari Makassar. *Politeknik Pertanian Negri Pangkajene Kepulauan, Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Makassar: repository.polipangkep.ac.id.
- Husnah S., Yuliana., & Ratnawati. (2021). Manajemen Alur Proses Produksi Udang Windu Beku Dengan Metode Individual Quick Frozen di PT. Madsumaya Indo Seafood, Gresik. *Agrokompleks Vol. 21*:40-47.
- John, D.A., Colin, W.B., & Alam, W. 2018. THE Scottish invasion of pink salmon in 2017. *Journal of Fish Biology*, 93(1):8-11.
- Lestari, S., Baehaki, A., & Rahmatullah, I. M. (2020). Pengaruh Kondisi Post Mortem Ikan Patin (*Pangasius djambal*) dengan Kematian Menggelepar yang Disimpan pada Suhu Berbeda Terhadap Mutu Filletnya. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 34-44.
- Lestari N., Yuwana., & Zulman E. 2015. Identifikasi Tingkat Kesegaran dan Kerusakan Fisik Ikan di Pasar Minggu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri*, 5(1): 44-56.
- Lisnawati., W. Zam., dan M. Kasmi. (2022). Pengawasan Mutu Proses Produksi Pengalengan Ikan Tuna Di PT. Delta Pasific Indotuna Bitung Sulawesi Utara. *Dalam Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*.
- Litaay, C., Wisudo, S.H., & Arfah, H. 2020. Penanganan Ikan Cakalang Oleh Nelayan Pole and Line. *JPHPI*, 23(1): 112-121.

- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. UNSRAT PRESS.
- Meiriza, Y., Dewi, E.N., Rianingsih, L. (2016). Perbedaan Karakteristik Ikan Bandeng (*chanos chanos forsk*) Cabut Duri Dalam Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Beku. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. Vol.5 No.1. ISSN: 2442-4145.
- Naimah, H., & Ningsih, I.J. 2014. Poses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) Produk WGGS (Whole Gilled Gutted Scaled). Jurnal Ilmu Perikanan, 5(2): 80-93.
- Oktavia, Audi Ais, W. Suryaningsih, Bakri, H. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat. 22(3), 251–258.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan
- Primyastanto, M. FINANCIAL PLAN OF RED SNAPPER (*Lutjanus sanguinesus*) FISHING AND FREEZING BUSINESS IN PROBOLINGGO REGENCY. : Journal of Economic and Social of Fisheries and Marine, 05(02): 173 – 18.
- Pudjirahaju, A. (2018). Pengawasan Mutu Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rahmawati, A. (2015). Pengaruh Penggunaan Plastik Polyethylene (PE) Dan High Density Polyethylene (HDPE) Pada Campuran Lataston-Wc Terhadap Karakteristik Marshall. Jurnal Ilmiah Semesta Teknik, 18(2), 147–159
- Ramli. 2014. KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK BISKUIT DENGAN FORTIFIKASI ABON IKAN SALMON (*Oncorhynchus nerka*). Jurnal Ilmu Perikanan, 5(2): 73-79.
- Sandra, L. & Riayah, H. 2015. Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentuk Skin On di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo. Jawa Timur. Jurnal Ilmu Perikanan, 6(1): 47-64.
- Sari, S.F. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis asinina*) Beku, 14(2), hlm. 106-109
- Sitakar, N.M., Nurliana., Jamin, F., Abrar, M., Manaf, Z.H., & Sugito. (2016). Pengaruh Suhu Pemeliharaan dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu -20°C Terhadap Jumlah Total Bakteri. Jurnal Medika Veterinaria. 10 (2): 162-165. P-ISSN : 0853-1943; E-ISSN : 2503-1600

- Situmorang B. 2016. Efisiensi pengiriman benih ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan kepadatan yang berbeda dalam packing tukka-Kota Pinang. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(2).
- Sumartini., Harahap, K.S., & Sthevany. 2020. Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skaka Likert di Perusahaan Pembekuan Tuna X. *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal*, 2(1): 29-38.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. (2019). Efek pembekuanpelelehan berulang terhadap mutu sensori ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2):32-35.
- Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2):29-30.