

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. hal 1-19
- Agustini, T.W., A. Suhaeli, dan A. Ulfah. 2006. Modul Diversifikasi Produk Perikanan. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Diponegoro. Semarang. hal 38-44.
- Arthatiani, F.S. 2008. Penerapan Manajemen Mutu Terpadu pada PT. Maya Food Industries di Kota Pekalongan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. hal 26-38
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2009. Cara Uji Kimia Bagian 8: Penentuan Kadar Total Volatile Base Nitrogen (TVBN) dan Trimetil Asam Nitrogen (TMA) pada Produk Perikanan. SNI 2354.8:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2006. Es untuk Penanganan Ikan – Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01-4872.1-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729:2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Delliani, P.M. 2015. Implementasi Total Quality Management pada Bagian Produksi Pengolahan Frozen Shrimp di PT. Indokom Samudra Persada. Universitas Lampung. Lampung
- Deming, W. Edwards. 1986. Out of Crisis. Massachusetts Institute of Technology. Cambridge.
- Dewi, A. Puspita, Hari, S.N. Sari, I. 2013 Analisis Pengendalian Kualitas dengan Pendekatan P.D.C.A (Plan – Do – Check – Action) Berdasarkan Standar Minimal Pelayanan pada Rumah Sakit pada RSUD Adhyatma Semarang (Studi Kasus pada Instalasi Radiologi). Diponegoro Journal of Social and Politic. Hal 1-12.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. hal 130-140
- Feigenbaum, A.V. 1992. Kendali Mutu Terpadu. Penerbit Erlangga. Jakarta
- [INPRES] Instruksi Presiden. 1990. Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku. <http://www.dapp.bappenas.go.id/peraturan/>. 5 Desember 2018. hal. 3
- Jiang, S.T. 2000. Enzymes and Their Effect on Seafood Texture. New York. Marcel Dekker Inc.

- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013b. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan, NOMOR 52A/KEPMEN-KP/2013.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. E-book Pangan.
- Lutfiana, L. 2016. Pembuatan Gelatin dari Limbah Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) dengan Proses Asam dan Basa. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto. hal. 5
- Meliawati, R. dan Aryati R.W. 2012. Budidaya Ikan Kakap Merah *Lutjanus sebae*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis 4(1)
- Nuryani, A.G. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap). Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang
- Permata, A.M. 2017. Penerapan Sistem Rantai Dingin pada Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* spp.) di PT. Bahari Biru Nusantara Lamongan, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Prawirosentono, S. 2004. Filosofi Baru tentang Manajemen Mutu Terpadu. Total Quality Manajemen Abad 21 (Studi dan Kasus). Edisi kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- Purwanto, E. 2014. Analisis Kesesuaian Lahan Budidaya Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) berdasarkan Parameter Fisika-Kimia di Teluk Cikunyinyi Kabupaten Pesawaran. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung
- Saraswati, A. 2013. Efek Pengukusan terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (*Lutjanus bohar*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Soewarlan, L.C., L. Sya'rani dan A.N. Bambang. 2010. Kajian Sistem Pengendalian Mutu Ikan dan Udang Segar di Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Perikanan Samudera Cilacap. Universitas Diponegoro. Semarang. hal 2-14
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. SNI.01-2729-2006. Ikan Segar. <https://edoc.site/download/sni-01-27291-2006-spesifikasi-ikan-segar-i-pdf-free.html>. 5 Desember 2018. hal 1-8
- Suharna, C. 2006. Kajian Sistem Manajemen Mutu pada Pengolahan “Ikan Jambal Roti” di Pangandaran Kabupaten Ciamis. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. 101 hal.

- Surti, T. dan W. Ari. 2004. Kajian terhadap Indeks Kesegaran Secara Kimiawi pada Ikan Berdaging Merah dan Berdaging Putih. Lembaga Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang. hal 1-2.
- Thoyyibah, I. 2015. *Critical Control Point (CCP)* dalam Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) di PT. Kelola Mina Laut Gresik. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Tjiptono, F. dan A. Diana. 2003. Total Quality Management. Edisi revisi. Andi Offset. Yogyakarta.
- Wahyudi. 2003. Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta