

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Fillet* Ikan Beku. SNI 2696.2013. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Barita, Esron R. S., Zainuddin, dan Eswanto. 2018. Pengaruh Kinerja Kompresor pada Mesin Pendingin dengan Penggunaan Variasi Bahan Refrigeran. *Jurnal Ilmiah Mekanik*, 4 (1) : 48-55.
- Devi, K. 2016. Analisis Pengendalian Mutu pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku di PT. Perikanan Nusantar Cabang Benoa Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 5 (1).
- Djunaidah, I. S. 2017. Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11 (1) : 12-24.
- Gammahendra, F., Djamhur H., dan Faisal R. 2014. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Efektivitas Organisasi. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7 (2) : 31-39.
- Gani, I., dan Siti A. 2015. Alat Analisis Data : Aplikasi Statistik untuk Penelitian Bidang Ekonomi dan Sosial. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Goncalves AA. Junior CSGG. 2009. The Effect of Glaze Uptake on Storage Quality of Frozen Shrimp. *Journal Food Engine*, 90: 285-290.
- Guo, Y., B. Xia., X. Yu., T., & Liu Q. 2014. Changes in Physico-chemical and Protein Structural Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Muscle Subjected to Different Freeze/Thaw Cycle. *Journal of Aquatic Food Product Techonology*, 23 (6) : 579–590.
- Hastarini E, D. F. 2012. Karakteristik Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan *Fillet* Ikan Patin Siam dan Patin Jambal. *Jurnal Agritech*, 32 (4) : 403-410.
- Juhariyah dan Junianingsih. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*). *JSAPI*, 5 (2) : 94-104.
- Kramer, D. E., Lyn d Peter, and Edward Kolbe. 2012. Freezing. In: Linda Ankenman Granata, George J. Flick Jr., and Roy E Martin (Eds). *The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Lee. J., and Park. J. W. 2017. Roles Of TMAOase in Muscle and Drips of Alaska Pollock Fillets at Various Freeze/Thaw Cycle. *Journal of Food Processing And Preservation*, 1 (1) : 45-52

- Lynn, V, W. V. 2010. Glazing of Frozen Fish: Analytical and Economic Challenges. *Analytica Chimica Acta*, 672 (1-2) : 40-44.
- Mahsun, H., dan Made M. 2014. Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan Food and Beverage Production di Hotel Jayakarta Lombok. *Media Bina Ilmiah*, 8 (7) : 78-87.
- Mahyuddin, K. 2010. Panduan Lengkap Agribisnis Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Maulana, Y. S. 2018. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis*, 2 (2) : 211-221.
- Meiriza, Y., Dewi, E. N., & Rianingsih, L. 2016. Perbedaan Karakteristik Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Cabut Duri dalam Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan beku. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5 (1) : 36-43.
- Moomin, L. 2014. Proses Produksi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Beku. Tugas Akhir. Universitas Negeri Gorontalo.
- Mulyanto, S., Sumardianto, dan Ulfah A. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) Terhadap Daya Simpan Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) pada Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6 (4) : 1-7.
- Nugroho, T. A., Kiryanto, K., & Adietya, B. A. 2016. Kajian Eksperimen Penggunaan Media Pendingin Ikan Menggunakan Es Basah dan Ice Pack Sebagai Upaya Peningkatan Performance Tempat Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Jurnal Teknik Perkapalan*, 4 (4) : 889-898.
- Oktavianawati, I., dan Niken W. P. 2017. Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso, dan Nugget di Semboro-Jember. *Jurnal ABDI*, 2 (2) : 40-44.
- Permana. 2012. Teknologi Produksi WGS (*Whole Gill Guttred Scale off*) Ikan Kakap Sawo (*Lutjanus malabaricus*) dengan Metode *Air Blast Freezing* di PT Alam Jaya Surabaya Jawa Timur. Program Studi Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. 75 halaman.
- Puspitasari, A. P. 2012. Pengawetan Suhu Rendah pada Ikan dan Daging. Ilmu Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Rabbil, M., Yulinda, E., & Hendrik, H. 2016. Input Supply Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) Fillet Products Public Corporation (Perum) Indonesian Fishery In Processing Units Fish (Upi) District Muaro Jambi Jambi Province. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 4 (1) : 1-11.
- Rogers, J. F., Cole, R.C., and Smith, J. D. 2004. *An Illustrated Guide to Fish Preparation Tropical Product*. Institute London. London.
- Rohanah, A. 2012. *Pembekuan*. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Program Studi Mekanisasi Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta. Bandung.
- Salosa, Y. Y. 2013. Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan Total Bakteri Ikan Asin Tenggiri asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan*, 2 (1) : 10-15.
- Sandra, L dan Riayah H. 2015. Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Anggoli Bentuk *Skin On* di CV. Bee Jay Seafood Probolinggo Jawa Timur. *JSAPI*, 6 (1) : 47-64.
- Sari, R. A., Yuniarta Y., Harsojo. 2017. Pengaruh Iradiasi Gamma dan Penyimpanan Suhu Beku sebagai Upaya Peningkatan Keamanan Pangan pada Ikan Patin (*Pangasius hypotalmus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (4) : 1-8.
- Saulina, S. H. 2009. Pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Studi Kasus Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan *Statistical Process Control (SPC)* di PT Lola Mina Jakarta Utara. Institut Pertanian Bogor, 73-75.
- Setiawati, A., Bambang, A. N., & Setiyanto, I. 2016. Analisis Kualitas Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine Dengan Pendingin Freezer Dan Pendingin Es Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 5 (1) : 28-36.
- Sufiah, W. O., Sarini Y., Sjamsu A. L. 2017. Sistem Rantai Dingin Rajungan (*Portunus pelagicus*) (Studi Kasus UD. Irfandi di Desa Lakara Kecamatan Palangga Selatan Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*, 2 (3) : 143-150.
- Suryana, D. 2013. *Ternak Ikan Patin*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suyasa, N. G., I. W. Jana, dan Desak G. D. D. Santhi. 2018. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Keberadaan Bahan Berbahaya Bisphenol A (BPA) yang terkandung dalam Kontainer Plastik Makanan dan Minuman. *Jurnal Skala Husada*, 15 (1) : 34-42.

- Tanjung, H. S., dan Siti A. 2016. Pengaruh Penggunaan Metode Pembelajaran Bermain Terhadap Hasil Belajar Matematika Siswa Materi Pokok Pecahan di Kelas III SDN Hutapadang. *Jurnal Bina Gogik*, 3 (1) : 35-42.
- Tanrifaisal, S., Listia N., Rika F. 2019. Perancangan Ulang Kemasan Abon Sapi Bu Sarti. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1 (14) : 1-10.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. 2019. Efek Pembekuan-Pelelehan Berulang Terhadap Mutu Sensori Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7 (2) : 32-35.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (3) : 104-111.
- Wibawa, H. 2009. Adding Value Through Smart Packaging for Seafood. *Food Review Indonesia*, 4 (8) : 56-59.
- Yohannes, H. Y., Muhammad, A. M., dan Daisy, D. K. 2018. Perancangan Sistem Refrigerasi untuk *Blast Freezer* pada Kapal Ikan 200 GT. In *Proceedings Conference on Marine Engineering and its Application*, 1 (1) : 145-150.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (2) : 29-30.