

DAFTAR PUSTAKA

- Aimin, M., dan Suardi Loekman.2016. The Effect of Raws Materials of Catfish (Pangasius Hypothalmus) and Snakehead Fish Surimi (Channa striata) Toward Fishball Quality for Cold Temperature Storage. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* , 1-11.
- Agustini, T., Yudhomenggolo Sastro Darmanto, Ima Wijayanti, dan Putut Har Riyadi. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Daging Terhadap Tekstur, Nutrisi dan Sensori Tahu Bakso Ikan Nila. *JPHPI*, Volume 19 Nomer 3.
- Alamhsyah, W., Otong Nurhilal, Jajat Yuda Mindara, Aswad Hisaad, Setianto, dan Sahrul Hidayat. 2017. Alat Perangkap Hama Dengan Metode Cahaya UV dan Sumber Listrik Panel Surya. *Jurnal Ilmu dan Inovasi Fisika*, 37-44.
- Assauri, Sofyan. 2004.*Manajemen Pemasaran*, Edisi Kesatu, Cetakan Ketujuh, Jakarta
- Bakri, M., Maarof A.G, dan Noramir M.N.2016. Confusing determination Of Critical Control Point (CCP) via HACCP decision tree. *International Food Reserach Journal*, 24(2); 747-754
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI (BPOM). 2008. HK.00.05.23.14.55 . Pengawasan Pemasukan Makanan Olahan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis serta pedoman penerapannya. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta
- Deni, S. 2015. Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan 8.2 : 72-80.
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (Caesio spp) Berdasarkan Jenis Casing dan Lama Penyimpanan. *Pasific Journal*, 506-509.
- Fatmawati, S., Ali Rosidi, dan Erma Handarsari. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa . *Jurnal Gizi*, 2(2).
- Fhitryani, S., Dwi Suryanto, dan Abdul Karim. 2017. Pemeriksaan Escherichia coli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. Pada Jamu Gendong Yang

Dijajakan di Kota Medan. *Jurnal Biologi Lingkungan, Industri, Kesehatan*, Vol 3(2).

Food and Drug Administration. 2017. Food Facts: Safe Food Handling: What You Need to Know.

Food And Agriculture Organization. 2011. Fisheries and Aquaculture..Website. http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/chanos_chanos.

Hermansyah, M., Pratikto, Rudy Suenoko, dan Nasir W. Setyanto. 2013. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good manufacturing Practice (GMP). *Journal of Engineering and Management in Industrial System* , 1(1).

Iqbal, M., Widodo Farid Ma'aruf, dan Sumardianto. 2016. Pengaruh Penambahan Mikroalga *Spirulina platensis* dan Mikroalga *Skeletonema costatum* terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos* Frosk). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Volume 5 No1.

Ismail, M., R. Kautsar, P. Sembada, S. Aslimah, dan I.I. Arief. 2016. Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso DagingSapi pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi danTeknologi Hasil Peternakan*, 372-374.

Jacob, A. M., dan Lenny Asnita Br Lingga. 2012. Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2).

Khoiriyah, N., dan Wiwiek Fatmawati. 2018. Upaya Perlindungan Kualitas Hidup Konsumen Melalui Studi Penerapan HACCP pada Penyediaan Pangan di Kantin Rumah Sakit. *Jurnal Prosiding SENIATI*, Vol 4 no 3.

Maryani, R., dan Hery Suliantoro. 2015. Penerapan Lean Enterprise System Pada Pengolahan Ikan Rajungan PT. Windika Utama. *Journal Industrial Engineering*, 4(4).

Martinez, F., Mei-Chan Tseng, dan Sin-Ping Yeh. 2006. Milkfish (*Chanos chanos*) Culture:Situations and Trends. *Journal Fish Soc.Taiwan*, 33(3):229-244.

Melinda, G., Edison, dan Suparmi. 2017. Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 1-15.

Miranti, E., dan Annis Catur Adi. 2018. Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higieneperorangan (personal hygiene) penjamah makanan pada

- penyelenggaraan makanan asrama putri. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 120-126.
- Muin, R., Diah Anggraini, dan Folita Malau. 2017. Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia* , 23 (3).
- Muzayyanah, I, Mahmudy, WF dan Cholissodin, I. 2014. Penentuan Persediaan Bahan Baku Dan Membantu Target Marketing Industri Dengan Metode Fuzzy Inference System Tsukamoto. *Jurnal Mahasiswa PTIIK Universitas Brawijaya*4(7).
- Nurhayati. 2016. Metode Pelatihan yang Tepat Untuk Food Handler di Restoran untuk Efektivitas Keamanan Pangan: Studi Kasus di Restoran Makanan Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* , 5 (1).
- Nurjanah, Fitria dan Katrin Roosita. 2015. Gaya Hidup dan Kejadian Sindrom Metabolik pada Karyawan Laki Laki Berstatus Gizi Obes di PT. Indocement Citeureup. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 10(1)
- Purnamayati, L., Ima Wijayanti, Apri Dwi Anggo, Ulfah Amalia, dan Sumardianto Sumardianto. 2019. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* , 11(2).
- Purwaningsih, S., Ella Salamah, dan Reza Dewantoro. 2014. Chemical Composition and Fatty Acids of Glodok Fish by High Thermal Processing. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2).
- Purwiyanto, E., dan Sutrisno. 2010. Teknologi Pangan dan Agroindustri. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid 1-11. Edisi II. Bogor: Bina Cipta Bogor
- Saskiawan, I., Een Sukarminah, Indira Lanti, Herlina Marta, dan Putri Nabila. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus* spp.) pada Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26C). *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2); 279-287.
- Sedayu, B., I Made Susi Erawan, dan Bagus Sediadi Bandol Utomo. 2013. Rancang Bangun dan Ujicoba Mesin Pemisah Daging Ikan Berdaya Listrik Rendah. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* , 8(2) ;125-131.

- Setiawan, J., Bedjo Riyanto, dan Elisabeth Christine Yuwono. 2013. Perancangan Desain Kemasan Camilan Tradisional Marning Jagung Produksi Soleh Malang. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(2).
- Setyawan, F., Hari Santoso, dan Ahmad Syauqi. 2017. Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) Karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya di Dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. *Jurnal Biosaintropis*, 31-38.
- Siburian, T. E., Pramesti Dewi, dan Nana Kariada Tri Martuti. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Journal Life Science*, 1(2).
- Siyoto, S., dan Muhammad Ali Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Sugito, Alan Prahutama, dan Abdul Hoyii. 2017. Manajemen Produksi Pengolahan Ikan Bandeng di Kabupaten Pati Untuk Pengembangan Produk Ekspor. *Seminar Nasional dan Internasional*.
- Sukusno, P., Armansyah H Tambunan, Radite Praeko Agus Setiawan, dan Yohanes Aris Purwanto. 2019. Pengaruh Receiver Terhadap Kinerja Refrigerasi Mesin Pembeku. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 343-350.
- Syamsudin, S., Farid Wajdi, dan Aflit Nuryulia Praswati. 2016. Desain Kemasan Makanan KUB Sukarasa di Desa Wisata Organin Sukorejo Sragen. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 181-188.
- Utomo, Singgih Setyo., dan Riska Septifani. 2017. Hazard Analysis and Critical Control Point Proses Pengolahan Monosodium Glutamat di PT. Ajinomoto Indonesia. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2017.
- Winey, O., Haryo Santoso, dan Naniek Utami Handayani. 2019. Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Baneng Citra Semarang. *Jurnal Industrial Engineering Online*, 7(4)
- Wijayanto, Dian., dan Lestasi Laksmi Widowati. 2011. Analysis of Purchasing Decision to Softbone Milkfish at Seller Center of Special Gift in Semarang City. *Jurnal Of Fisheries Science and Technology*. 7(1); 70-76