



## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional. Hal 66.
- Anita, H., Daisy, M., Rastuti, W. 2012. Study Pengolahan Cumi-cumi (*Loligo* sp.) Asin Kering dihubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Jurnal Media Tehnologi Hasil Perikanan. Vol. 1, No. 2, Agustus 2013.
- Ariska, E. Y., Sugeng, I., Suhartono. 2013. Pengendalian Proses Produksi Kedelai Edamame Beku (*Frozen Edamame Soybeans*) pada PT. Mitratani Dua tujuh Jember. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa. Jember.
- Arvanitoyannis, I. S., Varzakas, T. H. 2009. Application of ISO 22000 and Comparison with HACCP on Industrial Processing of Common Octopus (*Octopus vulgaris*) Part I. International Journal of Food Science and Technology, 44 : 58–78.
- Atmiasari, Sagita. 2011. Pendeteksi logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC. Jurnal Teknik WAKTU Volume 09 Nomor 01, Januari 2011.
- Australian Food and Grocery Council. 2013. Australian Cold Chain Guidelines for Food 2013.
- BSN. 2006. SNI 01.4872.1-2006. Es untuk Penanganan Ikan – Bagian 1; Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional. Halaman 1.
- BSN. 2010a. SNI 2731.1-2010 Cumi-cumi beku - bagian 1; Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional. Halaman 1-2
- BSN. 2010b. SNI 2731.2-2010 Cumi-cumi beku - bagian 2; Persyaratan Bahan Baku. Badan Standarisasi Nasional. Halaman 1
- BSN. 2010c. SNI 2731.3-2010 Cumi-cumi beku - bagian 3; Penanganan dan Pengolahan. Badan Standarisasi Nasional. Halaman 1-7
- Budi, P. 2011. Cumi-cumi. E-book Smart Pustaka. <http://smart-pustaka.blogspot.co.id>. Diakses pada 10 Januari 2016.
- Clute, M. 2008. Food Industry Quality Control Systems. CRC press. New York. pp. 14-15.
- Codex Alimentarius Commission. 2012. Code of Practice for Fish and Fishery Products. Second Edition. FAO. pp. 202-207.

- Edhy, S. 2007. Skripsi Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk *Chicken Nugget* PT. Japfa Santori Indonesia. Fakultas Peternakan IPB. Bogor
- Feignbaum, A. V. 1992. Kendali Mutu Terpadu Edisi ke 3 Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Gabr, H. R. 2010. Biochemical and Bacteriological Properties of Fresh and Frozen Sold Cephalopods in the Egyptian Market. *Egypt J. Aquat. Biol. & Fish*, 14 (1) : 27- 42.
- Gaspersz, V. 1998. Total Quality Management. Cetakan 3. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hariadi, S.1994. Pengolahan Udang Beku. Karya Anda. Surabaya. hal 77.
- Irianto, H. E dan Giyatmi, S. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta : Universitas Terbuka. P. 7.1 – 7.5
- Luthfi, A., Bagus, S. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. Penelitian Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Squalen Vol. 6 No.1 Mei 2011.
- Made Astawan. 2008. Cumi-cumi Jinakkan Tumor. Kompas. November 2008. Diakses pada 06 Januari 2016.
- Masyamsir. 2001. Penanganan Hasil Perikanan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta. Jakarta. Hal 6.
- Mendes, R., Silva, H. A., Anacleto, P., and Cardoso, C. 2011. Effect of CO<sub>2</sub> Dissolution on The Shelf Life of Ready-to-Eat Octopus vulgaris. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 12 (4) : 551-561.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung. Halaman 95-99.
- Murniyati, A. S., Sunarman, E. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nazir, M. 2013. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. Halaman 153-170.
- Nuryani. 2006. Tesis Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point. Halaman 1.
- Okuzumi, M., Fujii, T. 2000. *Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish*. National Co-operative Association of Squid Processors, Tokyo.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.

- Rodger, R. W. A. 1991. *Fish Facts An Illustrated Guide To Commercial Species*. Van Nostrand Reinhold. New York. pp. 162-163.
- Ronny, M., 2006. Analisa Kelayakan Industri Fillet Ikan Patin Beku (*Pangasius hypophthalmus*). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal 29 – 32.
- Santoso, J., Nurjanah., Abi, I. 2008. Kandungan dan Kelarutan Mineral pada Cumi-cumi (*Loligo sp.*) dan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia, Juni 2008, Jilid 15, Nomor 1: 7-12
- Steenstrip. 1875. *Sepia recurvirosta*. FAO Species Catalogue for Fishery Purposes No. 4, Vol. 1
- Sutrisno. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com. Diakses pada 8 Maret 2016.
- Sangadji, E., Mamang., dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian; Pendekatan Praktis dalam Penelitian. CV Andi Offset. Yogyakarta. Halaman 44-173.
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. CV. Alfabeta. Bandung. hal 204.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta
- Wahyudi. 2003. Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Departemen Pendidikan Nasional. Hal 16-21.
- Wijaya, D. 2005. Proses Produksi Pembekuan Udang Di PT Aorta *Cold Storage* Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Winarno, F. G. 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiratna, S. 2011. Metode Penelitian. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Halaman 74-74.