

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W. dan Swastawati, F., 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (*Value-Added*) Dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1) : 74-81.
- Allen, G.R. dan Talbot, F.H. 1985. Review Of The Snappers Of The Genus *Lutjanus* (Pisces: Lutjanidae) From The Indo-Pacific, With The Description Of a New Species, *Indo-Pacific Fishes*, vol. 11 : 1-87.
- Amen O, Sutanto, Lilianti R. 2012. Efficiency of The Use of $\text{Ca}(\text{OCl})_2$ and NaOCl as Disinfectant on The Processed Water PDAM Tirta Pakuan. *Journal F MIPA*.
- Amiarsi, D. dan Mulyawanti, I., 2016. Pengaruh metode pembekuan terhadap karakteristik irisan buah mangga beku selama penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*, 23(3) : 255-262.
- Arifin, J., Sumardi, S. and Setiawan, I., 2011. Model Timbangan Digital Menggunakan Load Cell Berbasis Mikrokontroler AT89S51. Doctoral dissertation, Jurusan Teknik Elektro Fakultas Teknik : 1-7.
- Artiningsih, Ni Komang Ayu, Heny Kusumayanti, Bambang Widodo, dan R. TD Wisnu Broto. 2014. Penerapan Penggunaan Mixer Pada Industri Donat Di Bawen Kabupaten Semarang. *Prosiding Seminar Nasional : Peningkatan Kapabilitas UMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas*. 179-184.
- Bakhtiar, S., Tahir, S. dan Hasni, R.A., 2013. Analisa Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC). *Industrial Engineering Journal*, 2(1) : 29-36.
- BSN. 2013. SNI 7756:2013. Siomay Ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Darmanto, E., Latifah, N. dan Susanti, N., 2014. Penerapan Metode AHP (Analythic Hierarchy Process) Untuk Menentukan Kualitas Gula Tumbu. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro dan Ilmu Komputer*, 5(1) : 75-82.
- Dempsey, P., & Bansal, P. 2012. The art of air blast freezing: Design and efficiency considerations. *Applied Thermal Engineering*, 41: 71-83.
- Faelasofi, R., Arnidha, Y. dan Istiani, A., 2015. Metode Pembelajaran Mind Mapping Untuk Meningkatkan Kemampuan Komunikasi Matematik Siswa Dalam Pemecahan Masalah Matematika. *JURNAL e-DuMath*, 1(2) : 122-136.

- Hakim, D.A. dan Andriyono, S. 2016. Aplikasi Teknik Refrigerasi Pada Pembekuan Udang Di Pt. Graha Makmur Cipta Pratama, Sidoarjo, Jawa Timur. Research Gate : 1-6.
- Hou, G. G. 2010. Asian Noodles. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Irawati, N., 2014. Penggunaan kemasan plastik jenis PE (*polythylen*), PP (*polypropylen*) dan plastik wrap terhadap angka kuman pada daging ayam. VISIKES: Jurnal Kesehatan Masyarakat, 13(1).
- Jacob, A.M., Suptijah, P. dan Kristantina, W.A., 2015. Komposisi Asam Lemak, Kolesterol, Dan Deskripsi Jaringan Fillet Ikan Kakap Merah Segar Dan Goreng. JPHPI Volume 18 Nomor 1 : 98-107.
- Junais, B.N. dan Latief, R., 2014. Kajian strategi pengawasan dan pengendalian mutu produk ebi furay PT. Bogatama Marinusa. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro*, 2 : 1-14.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H. and Widyanto, R.M., 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Universitas Brawijaya Press : 1-2.
- Mamuaja, Christine F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Unsrat Press : Manado, 7-8.
- Mulyani, Y. dan Farida, F., 2012. Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan Kakap Merah Menjadi Keripik Sisik Ikan Kakap (Krisik Kakap). *JIP (Jurnal Ilmiah Politeknik)*, 4(1) : 1-7.
- Nessianti, A. dan Dewi, R. 2015. Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Jurnal Tata Boga*, 4(3) : 79-84.
- Nasution, C. 1993. Kalipo, Suatu Rawai Dasar Untuk Penangkapan Ikan Demersal Di Perairan Berdasar Keras. *Prosiding Simposium Perikanan I*. Badan Litbang Perikanan, Ispikani, Himapikani, JICA No 39 : 666-682.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia : Bogor.
- Purba, R., 1994. Perkembangan Awal Ikan Kakap Merah, *Lutjanus argentimaculatus*. *Jurnal Oseana*, 19(3) : 11-20.
- Rozi, Anhar. 2018. Laju Kemunduran Mutu Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Pada Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Perikanan Tropis*, 5(2) : 169-182.
- Sari, A. N., Tamaroh, S., dan Setyowati, A. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Fermentasi Jagung Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Kesukaan Siomay. Pujimulyani, D., 2019. Prosiding Seminar Nasional "Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan", t36-45.

- Sandra, L. and Riayah, H., 2015. The Process Of Freezing Fish Fillets Anggolishape “Skin On” Cv. Bee Jay Seafoods Probolinggo, East Java. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1) : 47-63.
- Sangadji, E. dan Sopiah. 2010. *Metodologi Penelitian*, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta : Bandung.
- Wardhani, M.L.A. dan Indrawati, V. 2016. Pengaruh Proporsi Tepung Maizena Dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *E-jurnal Boga*, 5(1) : 148-157.
- Yatno, Y., Murni, R., Nelwida, N. dan Yani, E.N.. 2015. Kandungan Asam Sianida, Bahan Kering Dan Bahan Organik Tepung Biji Karet Hasil Pengukusan. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 18(2) : 58-65.