

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abriana, A., Indrawati, E., & Rahman, R. 2019. Pengolahan dan Pengemasan Bandeng Cabut Duri sebagai Produk Unggulan Daerah Kabupaten Maros. *Paradharma: Jurnal Aplikasi IPTEK*, Vol. 2, No. 2.
- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 2000. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Fillet Ikan Segar*. SNI 2729.1.2006. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Fillet Ikan Beku*. SNI 2696.2013. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badrin, T. A., Patadjai, A. B., dan Suwarjoyowirayatno, S. 2019. Studi Perubahan Biokimia dan Mikrobial Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Selama Proses Rantai Dingin di Perusahaan Grahamakmur Ciptapratama Kabupaten Konawe. *Jurnal Fish Protech*, Vol. 2, No 1, hal: 59-68.
- Banks, A., Dassow, J. A., Feiger, E. A., Novak, A. F., Peters, J. A., Slavin, J. W., & Waterman, J. J. 1977. Freezing Fish. *Fundamentals of Food Freezing*, Chapter 7, page 273–317.
- Carpenter, K.E., Niem, V.H., 2001. Lethrinidae. Emperor (emperor snappers). In: Carpenter, K.E., Niem, V. (Eds.), *FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes. The Living Marine Resources of the Western Central Pacific. Bony Fishes Part 3 (Menidae to Pomacentridae) Vol. 5.* page 3004–3051 Rome.
- Chandra, J. R., Sutapa, I. N., & Sepadyati, N. 2019. Rancangan Perbaikan Dokumen dan Pengendalian Hazard Analysis Critical Control Point Produk Olahan Fillet di PT “X”. *Jurnal Titra*, Vol. 7, No. 2, hal: 399-406.
- Chrisolite, B., Shanmugam, S. A., Vijayarahavan, V., Kumar, K. S., & Kaliyamurthi, V. 2016. Nutritional profiling and seasonal variation in the proximate composition of emperor fish (*Lethrinus lentjan*) from Thoothukudi Coast of Tamil Nadu, India. *Fishery Technology*, Vol 53, page 238 – 244.
- Dempsey, P., & Bansal, P. 2012. The art of air blast freezing: Design and efficiency considerations. *Applied Thermal Engineering*, 41: 71-83.
- Devi, K. 2016. Analisis Pengendalian Mutu pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku di PT. Perikanan Nusantar Cabang Benoa Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, Vol 5, No. 1.

- Dewardari, K. T., I. Mulyawanti dan D. Amiarsi. 2009. Pembekuan cepat puree mangga arumanis dan karakteristiknya selama penyimpanan. *Jurnal Pasca Panen*. Vol 6, No.1, hal : 18-25.
- Food and Agriculture Organization. 1989. *FAO Species Catalogue. Emperor fishes and large-eye breams of the world (family Lethrinidae). An annotated and illustrated catalogue of lethrinid species known to date.* FAO Fisheries Synopsis. No. 125, Volume 9. Rome, FAO. 1989. Page 118.
- Food and Agriculture Organization. 2001. *FAO species identification guide for fishery purposes, the lining marine resources of the western central pacific*, Volume 5. Synop. Page 3004-3006.
- Garthwaite, G. A. 1997. Chilling and freezing of fish. In *Fish processing technology* (pp. 93-118). Springer, Boston, MA.
- Goswami, T. K. 2010. Role of cryogenics in food processing and preservation. *International Journal of Food Engineering*, Vol 6, No.1.
- Guo, Y., B., Xia., X., Yu., T., and Liu, Q. 2014. Changes in physico-chemical and protein structural properties of common carp (*Cyprinus carpio*) muscle subjected to different freeze-thaw cycle. *Jurnal of aquatic food product technology*. Vol. 23(6), Page 579–590.
- Hariyadi, P., dan A. Hartari. 2014. *Satuan Operasi Industri Pangan. Modul I : Pembersihan, Sortasi, dan Grading*. Hal 1.17
- Herfita, D., Widyastuti, T., dan Gustari, I. 2017. Analisis Strategi Bisnis pada PT Gancia Citra Rasa. *Jurnal Eksekutif*, Vol. 14, No.2, hal: 369-383.
- Juhariyah dan Junianingsih. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada Proses Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*). *JSAPI*, Vol 5, No. 2, hal: 94-104.
- Kapisa, N. E., Timbowo, S. M., dan Mewengkang, H. W. 2016. Bakteri *Escherichia coli* Pada Air Pencuci Ikan di Pasar Bahu Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, Vol. 4, No. 1, hal: 68-70.
- 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.
- Krivchenia, M., & Fennema, O. 1988. Effect of cryoprotectants on frozen Burbot fillets and a comparison with fish fillets. *Journal of Food Science* Vol 53, Page 1004-1008;1050.

- Kuiter, R.H. 1992. Tropical Reef-Fishes of The Western Pasific Indonesia and Adjacent Waters. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Linarwati, M., A. Fathoni, dan Maria M. Minarsih. 2016. Studi Deskriptif Pelatihan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview dalam Merekrut Karyawan Baru di Bank Mega Cabang Kudus. *Journal of Management*, Vol 2, No.2, hal : 588-596.
- Love, R. M. 1970. The Chemical Biology of Fishes. Page 547 , Academic Press, Inc. London, U.K.
- Mania, S. 2008. Observasi Sebagai Alat Evaluasi dalam Dunia Pendidikan dan Pengajaran. *Lentera Pendidikan*, Vol 1, No.2, hal : 220 -233.
- Marada, H. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Cakalang Pada Suhu Freezer Terhadap Jumlah Bakteri. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Gorontalo.
- Muhammad, R., 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*, Vol 4, No.1, hal : 1-11.
- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta : Kanisius. Hal 78-169.
- Naimah, kabibatun dan Ika Junia Ningsih. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) produk WGGG (*Whole Gilled Guttred Scaled*). *Jurnal Ilmu Perikanan*. Vol 5, No.2.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. Hal 130 .
- Noija, D., Martasuganda, S., & Murdiyanto, B. 2014. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Demersal di Perairan Pulau Ambon Provinsi Maluku. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, Vol 5, No.1, hal : 55-64.
- Nurnadia, A. A., Azrina, A. and Amin, I. 2011. Proximate composition and energetic value of selected marine fish and shellfish from West coast of Peninsular Malaysia. *Int. Food Res. J.* Vol 18, Page : 137-148.
- Prihatiningsih. 2015. Estimasi parameter populasi ikan lele (*Lethrinus lentjan*) di sekitar perairan Kotabaru (P. Laut) – Kalimantan Selatan. *Prosiding Seminar Nasional Ikan ke 8*. Jilid I, hal : 269-278.
- Rantung, D. 2014. Penerapan biaya diferensial dalam pengambilan keputusan membeli atau memproduksi sendiri pada RM. Pangsit Tompasso. *Jurnal*

- EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, Vol 2, No.3.
- Saliada, F., Onibala, H., Taher, N., Harikedua, S. D., dan Pandey, E. V. 2017. Karakteristik Surimi yang Dibuak dari Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Dengan Air Dingin ( $\pm 4^{\circ}\text{C}$ ). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, Vol 5, No. 2, hal: 54-57.
- Sandra, L., & Riayah, H. 2015. The Process Of Freezing Fish Fillets Anggolishape "Skin On" Cv. Bee Jay Seafoods Probolinggo, East Java. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, Vol. 6, No. 1, hal: 47-63.
- 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 Panga n dan Agroindustri*, Vol. 5, No. 4, hal : 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, hal: 73-75.
- Situmorang, S. H., I. Muda, M. Doli, dan F. S. Fadli. 2010. Analisis Data untuk Riset Manajemen dan Bisnis. USU Press. Medan. Hal 215.
- USDA. 2017. United States Standards for Grades of Fish Fillets. <http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/pdfs/generalfillets.pdf> Vol. 33, No.4, page : 399-406
- Weber, M. dan De Beaufort. 1936. The Fishes of The Indo-Australian Archipelago, Vol.7, page : 479-456. Leiden E.J. Brill Ltd, Amsterdam.
- Widodo, S. dan Hasan, S. 2008. Sistem Refrigerasi dan Tata Udara Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Younis, E. M., Abdel-Warith, A. A., Ali, A., Al-Asgah, N. A. and El-Shayia, A. S. 2011. Chemical composition and mineral contents of six commercial fish species from the Arabian Gulf of Saudi Arabia. *J. Ani. Vet. Adv.* Vol 10, page : 3053-3059.
- Yuliana, N., Hidayati, S., & Priyantini, M. 2017. Kajian Prospek Agroindustri Fillet Ikan Patin di Kabupaten Mesuji, Provinsi Lampung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol 9, No.2, hal : 65-69
- Yuwono, B., Zakaria, F. R., & Pandjaitan, N. K. 2012. Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan cara produksi yang baik dan standar prosedur operasi sanitasi pengolahan fillet ikan di Jawa. *MANAJEMEN IKM: Jurnal*

Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, Vol. 7, No.1, hal: 10-19.

Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Hasil Perikanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, Vol. 5, No. 2, hal : 29-30.

