

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adwyah, Rabiatul. 2008. Pengolahan Dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara Jakarta.Hal.157-158.
- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., dan Hamdani, H.2014. Pengaruh suhu dan lama blansing terhadap penurunan kesegaran filet tagih selama penyimpanan pada suhu rendah. Jurnal akuatika, 5(1) :45-54.
- Amirudin dan Zainal Azikin. 2003. Pengantar Metode Penelitian Hukum. Raja Grafindo Persada Jakarta.Hal. 30.
- Amirudin dan Zainal Azikin. 2003. Pengantar Metode Penelitian Hukum. Raja Grafindo Persada Jakarta.Hal. 326.
- Anggrahini, D., Partiw, S. G., dan Dewi, R. S. 2010. Perancangan Mesin Sizing Teri Nasi Berdasarkan Prinsip Length Grader dengan Menggunakan Quality Function Deployment.Hal.1-13.
- Badan Standart Nasional Indonesia. 2019. Batas maksimum cemaran logam berat dalam bahan pangan. Badan Standart Nasional Indonesia.Hal.1-20.
- Badan Standart Nasional Indonesia. 2013. *Fillet* Ikan Beku. Badan Standart Nasional Indonesia.Hal.1-20.
- Boesono, H., Anggoro, S., dan Bambang, A. N.2011. Laju Tangkap Dan Analisis Usaha Penangkapan Lobster (*Panulirus* sp.) Dengan Jaring Lobster (*Gillnet monofilament*) Di Perairan Kabupaten Kebumen. Saintek Perikanan: Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology, 7(1):77-87.
- Djumali, I. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable costing Dalam Proses Penentuan Harga jual Pada PT. Sari Malalugis Bitung. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 14(2): 82-91.
- Handoko, T. Hani. 2001. Manajemen. Edisi 2. Cet. 17. BPFE Yogyakarta.Hal.62-63.
- Hastarini E, D. F. 2012. Karakteristik Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan *Fillet* Ikan Patin Siam dan Patin Jambal. Jurnal Agritech, 32(4): 403-410.
- Hidayat, L., dan Suhandi, S. 2013. Analisis Biaya Produksi dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, 1(2): 159-168.
- Juhariyah, J., dan Junianingsih, I. 2014. Application System Good Manufacturing Practices (GMP) In The Process Of Freezing Fish Anggoli (*Pristipomoides multidentis*). Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan, 5(2): 94-104.
- Irianto, H. E., dan Akbarsyah, T. M. I. 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial. Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology, 2(2): 43-50.

- Kusumadewi, W. N., dan Ilat, V. (2016). Analisis Kinerja Keuangan Pada Pemerintah Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2012-2014. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 4(1): 634-644.
- Lasabuda, R. 2013. Pembangunan wilayah pesisir dan lautan dalam perspektif negara kepulauan Republik Indonesia. *Jurnal Ilmiah Platax*, 1(2): 92-101.
- Lestari, P. 2016. Kertas Indikator Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbil*) Untuk Uji Larutan Asam-Basa. *Jurnal Pendidikan Madrasah*, 1(1): 69-84.
- Marzuki. 2001. Metodologi Riset. BPEE UII Yogyakarta. Hal. 62.
- Meiriza, Y., Dewi, E. N., dan 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.
- Moleong, Lexy J. 2012. Metodologi Penelitian Kualitatif. PT. Remaja Rosdakarya Bandung. Hal. 166.
- Naimah, H., dan Junianingsih, I. 2014). Process Of Freezing Fish Katamba (*Iethrinus lentjan*) Product WGGGS (Whole Gilled Guttet Scaled). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2): 80-93.
- Nento, W. R. 2015. Studi Pengemasan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Di CV. Cahaya Mandiri Desa Botu Barani Kelurahan Bone Pantai Provinsi Gorontalo. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 3(1): 55-59.
- Ningsih, T. A. (2019). Kadar Karbon Monooksida di Udara pada Badan Jalan Kota Ambon. *Jurnal Kesehatan Terpadu (Integrated Health Journal)*, 10(2):51-55.
- Rabbil, M., Yulinda, E., dan Hendrik, H. 2016. Input Supply Catfish (*Pangasiushypophthalmus*) 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.
- Rahman, A. 2013. Identifikasi Faktor-faktor Penyebab Penyimpangan Mutu Produk Ikan Teri Nasi (Studi kasus di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(1): 43-52.
- Rizky, A., Haryono, D., dan Kasymir, E. 2017. Analisis usaha dan strategi pengembangan ternak kalkun mitra alam Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 4(3): 235- 242.
- Saanin, H. 1995. Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan I Dan II. *Bina Cipta Bogor*. Hal. 508.
- Sandra, L., dan Riayah, H. 2015. The Process Of Freezing Fish Fillets Anggoli shape "Skin On" Cv. Bee Jay Seafoods Probolinggo, East Java. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1): 47-63.

- Sujarweni, Wiratna. 2015. Metodologi Penelitian – Bisnis & Ekonomi. Pustaka Baru Press Yogyakarta. Hal. 32.
- Semuaikan. 2019. Habitat Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*). <https://www.semuaikan.com/habitat-klasifikasi-dan-morfologi-ikan-kerapu-macan-epinephelus-fuscoguttatus/>. 26 Oktober 2019.
- Suhandana, M., dan Nurhayati, T. 2018. Total Volatile Base, Glycogen, Cathepsin, And Water Holding Capacity Of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) On Deteoritation Phase. *Marinade*, 1(1): 27-35.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. 2007. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Remaja Rosdakarya. Hal. 72.
- Sumandiarsa, I. K., Siregar, A. N., dan Priadi, R. O. 2017. Mutu Dan Perhitungan Biaya Pembekuan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan *Contact Plate Freezer* Skala Laboratorium. *Akuatika Indonesia*, 2(1): 79-86.
- Tadjuddah, M., Wiryawan, B., Purbayanto, A., dan Wiyono, E. S. 2013. Parameter Biologi Ikan Kerapu (*Epinephelus* Sp.) Hasil Tangkapan Di Perairan Taman Nasional Wakatobi, Sulawesi Tenggara Indonesia (Biological Parameters Of Grouper (*Epinephelus* Sp.) Caught In Wakatobi National Park, Southeast Sulawesi, Indonesia). *Marine Fisheries: Journal Of Marine Fisheries Technology And Management*, 4(1): 11-21.
- 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.
- Tridjoko, T., Slamet, B., Makatutu, D., dan Sugama, K. 2017. Pengamatan Pemijahan Dan Perkembangan Telur Ikan Kerapu Bebek (*Cromileptes Altivelis*) Pada Bak Secara Terkontrol. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 2(2): 55-62.
- Utami, U. R. 2006. Pengaruh Metode Thawing terhadap Kualitas Fisik dan Mikrostruktur Daging Beku Sapi Peranakan Ongole Jantan Dewasa. *Buletin Peternakan*, 30(3): 143-153.
- Utomo, T. J. 2010. Lingkungan Bisnis dan Persaingan Bisnis Ritel. *Fokus Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ekonomi*, 5(1): 70-80.
- Wally, E., Mentang, F., & Montolalu, R. I. 2015. Kajian mutu kimiawi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap (*FUFU*) selama penyimpanan suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 7-12.
- Widagdha, P. A., Fathoni, A., & Malik, D. 2018. Strategi Peningkatan Volume Penjualan Obat Generik Melalui Analisis Swot (Studi Kasus Pada Pt.

- Bernofarm Pharmaceutical Semarang). *Journal Of Management*, 4(4): 1-16.
- Wisudawaty, P. 2012. Application Vegetable Oil As A Coating On The Freez Slices Carrot (*Daucus Carrota*) And The Quality Changes During Storage. *Jurnal Agro-Industri Indonesia*, 1(1): 25-30.
- Zega, O., Baehaki, A., dan Herpandi, H. 2017. Pengaruh Ekstrak Apu-apu (*Pistia stratiotes*) terhadap Daya Simpan Fillet Ikan Patin (*Pangasius sp.*) yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Jurnal Fishtech*, 6(1): 69-79.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2): 29-30.