

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, G. R. 1985. Snappers of the world. An annotated and illustrated catalogue of lutjanid species known to date. FAO Species Catalogue 6 , p. 208.
- Ambak, M.A., Isa, M.M., Zakaria, M. Z., Ghaffar, M. A. 2010. Fishes of Malaysia. Terengganu: Penerbit Universiti Malaysia Terengganu, p. 162.
- Badrudin, & Aisyah. 2009. Separate stocks of red snapper exploitation and management in the Indonesian sector of the arafura sea. *Ind.Fish Res.J* 15(2) , 81-88.
- Berk, Z. 2009. Food Process Engineering and Technology. Israel: Academic Press.
- Cahyani, N., Batu, D. L., & Sulistiono. 2016. Kandungan Logam Berat Pb, Hg, Cd, DAN Cu pada Daging Ikan Rejung (*Sillago sihama*) di Estuari Sungai Donan, Cilacap, Jawa Tengah. *JPHPI* 16(3) , 267-276.
- 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 Tirta* 7(2) , 399-406.
- Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional. 2014. Strategi menembus pasar ekspor produk perikanan. *Ikan dan Produk Ikan Juni* , pp. 9-10.
- Diversified Business Communications. 2010. *Seafood Handbook*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Food and Agricultural Organization. 2009. *Codex Alimentarius: Food Higiene Forth Edition*. Rome: Electronic Publishing Policy and Support Branch Communication Division FAO.
- Hasanah, H. 2016. Teknik-teknik Observasi. *Jurnal at-Taqaddum* 8(1) , 21-46.
- Holdsworth, D. S. 1987. Physical and engineering aspects of food freezing. In S. Thorne, *Developments in Food Preservation*. London: Elsevier Applied Science.
- Irawati, H., Kusnandar, F., & Kusumaningrum, H. D. 2019. Analisis Penyebab Penolakan Produk Perikanan Indonesia oleh Uni Eropa Periode 2007-2017 dengan Pendekatan Root Cause Analysis. *Jurnal Standardisasi* 21(2), 149-160.

- Linarwati, M., Fathoni, A., & Minarsih, M. M. 2016. Studi deskriptif pelatihan dan pengembangan sumberdaya manusia serta penggunaan metode behaviora; event interview dalam merekrut karyawan baru di bank mega cabang Kudus. *Journal of Management* 2(2) .
- Majalah Demersal. 2007. Opini Bahari Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Papua edisi Juni.
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Rachmadia, N. D., Handayani, N., & Adi, A. C. 2018. Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Amerta Nutrition* 2(1) , 17-28.
- Rahayu, W. P., & Adhi, W. 2016. Penerapan good logistic practices untuk produk perikanan. *Jurnal Manajemen Transportasi & Logistik* 3(2) , 129-147.
- Sari, R. A., Yuniarta, & Harsojo. 2017. Pengaruh Iriadiasi Gamma dan Penyimpanan Suhu Beku sebagai Upaya Peningkatan Keamanan Pangan pada Ikan Patin (*Pangasius hypophtalmus*) . *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(4) , 1-8.
- SNI 2629:2013. 2013. Fillet Ikan Beku. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 4110:2014. 2014. Ikan Beku. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.