

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan E, Liviawaty. 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. Hal 18.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2004. Standar nasional Indonesia SNI 01-2696.3-2006. Penanganan dan Pengolahan Fillet Kakap Beku. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chandra, B. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Buku Kedokteran EGC. Jakarta. Hal 61-67.
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2013. HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31.
- Ditjen Perikanan. 2007. Analisis Data Kelautan dan Perikanan. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Ditjen Perikanan. 1990. Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Edhy,S. 2007. Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT. Japfa Santori Indonesia. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 7.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2010. *Fats and Fatty Acids in Human Nutrition*. Roma: FAO Press.
- Haetami, R. R. 2008. Karakteristik Surimi Hasil Pengkomposisian Tetelan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dan Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Pada Penyimpanan Beku. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irawati. Kebiasaan Makanan Ikan Kakap Merah, *Lutjanus bouton* (Lacepede, 1802) di Perairan Pallameang, Kabupaten Pinrang , Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makasar. Hal 3.
- Kementerian Perindustrian dan Perdagangan. 2010. Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Jakarta.

- Kementerian Perikanan dan Kelautan. 2011. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2011. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Jakarta.
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. 2010. Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan 2010-2014. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 1978. Pedoman GMP Atau Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB). Jakarta
- Melianawati, R., dan R. W. Aryati. 2012. Budidaya Ikan Kakap Merah *Lutnaus Sebae*. Balai Besar Penelitian dan Pembangunan Budidaya Laut. Universitas Diponegoro.Semarang. Hal 81.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. Hal 54-55.
- Nurwiyana, N. 2008. Perancangan dan Implementasi GMP dan SSOP Produk Air Minum Dalam Kemasan (AMDK). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 8.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 54-56.
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Fillet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. Staf Pengajar Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Univeersitas Pandjajaran. Bandung. Hal 141.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta. Hal 171-174.
- Setiawati, I. H. 2009. Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Hasil Proses Perlakuan Asam. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 4-5.
- Soeprapto, F dan Retno, A. 2009. Penilaian GMP dan SSOP Pada bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya Dengan Metode Skoring Sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 30.
- Sukoco, M. B. 2007. Manajemen Administrasi Perkantoran Modern. Erlangga. Jakarta. Hal 23-24.
- Suma'mur. 2009. Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja (Hiperkes). Sagung Seto. Jakarta. Hal 27-30.

- Standar Nasional Indonesia. 2006. Fillet Kakap Beku Bagian 1 : Spesifikasi. SNI : 01-2696.1 – 2006 : 6.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Fillet Kakap Beku Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan. SNI : 01-2696.3 – 2006 : 5.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 27.
- Yuwono, B., F. R. Zakaria., dan N. K. Panjaitan. 2012. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa. Lembaga Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 11.

