

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Akara: Jakarta.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Akara: Jakarta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, 2010. Pembuatan Tambak Udang, Jakarta: Kanisius
- Batara, R.J. 2008. Deskripsi Morfologi Cacing Nematoda pada Saluran Pencernaan Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus spp.*). Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Tengah. 2005. Statistik Perikanan Tangkap Jawa Tengah 2004.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1990. Perikanan Tangkap Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2000. Penerapan PMMT Pada Industri Hasil Perikanan, Modul II. Direktorat Bina Usaha Tani dan Pengolahan Hasil, Jakarta.
- Ernawati, T. 2007. Distribusi dan Komposisi Jenis Ikan Demersal yang Tertangkap Trawl pada Musim Barat di Perairan Utara Jawa Tengah. Jurnal Iktiologi Indonesia, 7(1). 41-45
- Elysia, S. 2010. Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures di PT Triteguh Manunggal Sejati, Tangerang. IPB. Bogor.
- Food and Drug Administration, 1998. Fish and Fisheries Products Hazard and Controls Guide. Second Edition. US-FDA. Rockville.
- Gunarso, W. 1995. Mengenal Kakap Merah Komoditi Ekspor Baru Indonesia .Fakultas Perikanan. IPB. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
- Ilyas S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. Jakarta:CV. Paripurna.
- Jenie, B.S.L. 1987. Sanitasi dalam Industri Pangan. Bogor :Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera

- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Kementrian Kesehatan.
- Manullang, M. 2005. Dasar-dasar Manajemen. Bandung: Cita Pustaka.
- Masyamsir. 2011. Modul Program Keahlian Budidaya Ikan: Penanganan Hasil Perikanan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Moeljanto. 1992, Pengawetan dan pengolahan hasil perikanan, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nurdiansyah, A. 2010. Evaluasi Aplikasi GMP Dan SSOP Serta Penyusunan HACCP *Plan* Pada Produksi *Yoghurt Drink* Di PT Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan. Skripsi. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor. 171 hal.
- Peterson J. 2007. Cooking : Fish. London.Ten Speed Press.
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramadhani. 2006. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Impor di Indonesia. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara. Medan
- Reo, A. R. 2013. Mutu Ikan Kakap Merah yang Diolah Dengan Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Pengeringan. Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis IX(1). 35-44.
- Rogers J.F, Cole R.C,and Smith J.D. 2004. An illustrated guide to fish preparation tropical product. Insitute London.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan.PT Bina Cipta. Bandung.
- Sandra, L. Dan Juhairiyah. Penerapan Sanitasi dan *Hygiene* Pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides Multidens*) Di Cv. Bee Jay Seafoods Probolinggo,Jawa Timur. Jurnal Ilmu Perikanan 6 (1) : 37-46
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan Praktis dalam penelitian. Andi.Yogyakarta.
- Sofiah, S.L. Dan Ramli. 2012. Penerapan GMP Dan SSOP Pada Proses Produksi Sarden. Akademi Perikanan Ibrahimy. Situbondo.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Ikan Segar : Penanganan dan Pengolahan. Badan Standardisasi Nasional. Halaman 6-7.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. Ikan Segar : Penanganan dan Pengolahan. Badan Standardisasi Nasional. Halaman 6-7.

- Sugiyono. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University, Yogyakarta.
- Syarief, R dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan pangan. IPB. Bogor
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta : Buku Aksara.
- Wahyuningsih, P. dan Tri E. 2013. Parameter Populasi Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) di Perairan Laut Jawa Bagian Timur. BAWAL 5 (3): 175-179.
- Winarno, F.G. 1994. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : MBrio Press.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Mbrio Press, Bogor