

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraheni, A.D. 2003. Kajian Energi Pembekuan Ikan Patin dan Ayam Broiler dengan Metode Lempeng Sentuh dan Vakum. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Cetakan Ketiga. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Akhtar, S., M.I. Khan, and F. Faiz. 2013. Effect of Thawing on Frozen Meat Quality: A Comprehensive Review. PAK. J. FOOD SCI., 23(4). pp. 199
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-0222-1995. Bahan Tambahan Makanan. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta. Hal 127
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2729.1-2006. Ikan Segar : Bagian 1 Spesifikasi. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta. Hal 2
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2729.2-2006. Ikan Segar : Bagian 2 Persyaratan Bahan Baku. Badan Standar Nasional Indonesia. Hal 1-2
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2008. Karton Dupleks. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Bungin, Burhan. 2001. Metodologi Penelitian Kualitatif. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Cholik, F., Jagatraya, A.G., Poernomo, R.P. dan Jauzi, A. 2005. Akuakultur Tumpuan Harapan Masa Depan Bangsa. Masyarakat Perikanan Nusantara dan Taman Akuarium Air Tawar Taman Mini Indonesia Indah. Jakarta. 415 hal.
- Deliana, R., Nirwana. 2013. Transesterifikasi Minyak Limbah Ikan Patin Menggunakan Isobutanol dengan Variasi Jumlah Katalis dan Waktu Reaksi. Program Studi Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Riau. Vol. IV. No. 2 Hal 131-136.
- Fat Secret. 2017. Ikan Patin. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/ikan-patin>. 20 Januari 2017 (15.25)
- Fawzuya, Y.N., Murniyati., dan Suryaningrum, T.D. 2007. Persyaratan Pengolahan Produk Perikanan. Kumpulan Hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. p. 3-16.

- Fish Base. 2017. *Pangasianodon hypophthalmus*. <http://www.fishbase.org/photos/PicturesSummary.php?StartRow=8&ID=14154&what=species&TotRec=12>. 10 Januari 2017 (14.15)
- Grandison, Alistair S. 2006. Food Processing Handbook. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA. pp. 17
- Hakim, D.A. dan S. Andriyono. 2015. Aplikasi Teknik Refrigerasi pada Pembekuan Udang di PT. Graha Makmur Cipta Pratama, Sidoarjo, Jawa Timur. Jurnal Praktek Kerja Lapang. Hal. 5
- Hariyadi, Purwiyatno. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. Foodreview Indonesia 2 (7).
- Hwang, K.T., J.E. Kim, S.G. Kang, S.T. Jung, H.J. Park, and C.L. Welleer. 2004. Fatty Acid Composition and Oxidation of Lipids in Korean Catfish. Journal American Oil Chem. Soc. 81: 123-127.
- Integrated Taxonomic Information System. 2017. *Pangasius hypophthalmus*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=639954#null. 10 Januari 2017 (14.00)
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2014. Statistika Produksi Perikanan Budidaya 2013.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2015. Statistika Perikanan Tangkap Indonesia Menurut Provinsi, 2014. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Jakarta.
- Komariyah dan Aries, I.S. 2009. Pengaruh Penambahan Berbagai Dosis Minyak Ikan yang Berbeda pada Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). PENA Akuatika 1(1).
- Martha, Ronny. 2006. Analisa Kelayakan Industri *Fillet* Ikan Patin Beku (*Pangasius hypophthalmus*) di Kabupaten Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oktaviani, Dian. 2014. Substitusi Parsial Tepung Ikan dengan Menggunakan Tepung Ikan Petek (*Leiognathus equulus*) dalam Pakan Buatan Benih Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Panagan, A.T., H. Yohandini, dan M. Wulandari. 2012. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3, Omega-6 dan Karakterisasi Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Jurusan Kimia, Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan, Indonesia. Vol. 15. No. 3 (C)

- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- Rahmatin, N.M. 2015. Teknik Pembekuan Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) Block dengan Metode Air Blast Freezing di PT. Starfood International Lamongan, Jawa Timur. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Praktek Kerja Lapang. Hal. 21.
- Rohanah, Ainun. 2002. Pembekuan. Medan: Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Program Studi Mekanisasi Universitas Sumatera Utara.
- Sangadji, E.M dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian. ANDI. Yogyakarta.
- Slembrouck, J., Oman, K., Maskur., Marc, L. 2005. Petunjuk Teknis Pembenihan Ikan Patin Indonesia, *Pangasius djambal*. IRD-BRKP. Jakarta.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Pendidikan. Alfabeta. Bandung. Alfabeta. Hal. 27 dan 137.
- Sulchan, M., Nur E., W. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. Maj Kedokt Indon, Volum: 57, Nomor: 2. Hal. 55
- Suryaningrum, D. 2008. Ikan Patin: Peluang Ekspor, Penanganan Pascapanen, dan Diversifikasi Produk Olahannya. Squalen 3(1)
- Susanto, H dan Amri, K. 2002. Budi Daya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta. 90 hal.
- Presiden Republik Indonesia. 1996. Undang-Undang Nomer 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. Jakarta.
- Vatria, Belvi. 2010. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri. Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa. Hal. 20-21
- Whitten, T. 1996. Freshwater Biodiversity in Asia with Special Reference to Fish. World Bank Technical Paper No. 343, Washington. pp. 59
- Widianto, T.N., W. Hermawan, dan B.S.B. Utomo. 2014. Uji Coba Peti Ikan Segar Berpendingin untuk Pedagang Ikan Keliling. JPB Perikanan Vol. 9 No. 2. Hal. 185.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (2). Hal. 29