

**DAFTAR PUSTAKA**

- Agustiari, A. A. 2017. Proses Pembekuan Fillet Kerapu Macan di PT. Kemilau Bintang Timur Cirebon. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 6(1) : 234-243.
- Anwar, S. 1998. *Metode Penelitian*. Edisi I. Cetakan I. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Awan, F. 2008. Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Bentuk Fillet. PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Pasuruan.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor 1999-2015*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Dewi, L. 2005. Kelimpahan dan Komposisi Fitoplankton Penghasil Geosmin dan MIB (2-Metilisoborneol) Penyebab Bau Lumpur pada Ikan di Waduk Cirata. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Djariah, A. S. 2001. *Budidaya Ikan Patin*. Kanisius. Yogyakarta. Hal 87.
- Estiasih, T dan Ajmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Malang. Hal 127.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Hasibuhan. 2010. *Organisasi dan Motivasi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hui, Y. H., Cornillon, P., Legarreta, I. G., Lim and Murrel. 2004. *Handbook of Frozen Foods*, Vol. 133, Part IV: Frozen seafoods. Marcel Dekker Incorporated. New York. page 1293.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Teknik Pendinginan Ikan* Jilid II. CV Paripurna. Jakarta.
- Indrawati, S. 2001. *Analisis Biaya Mutu pada Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical and Control Point) di Industri Hasil Perikanan*. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Pengetahuan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jory, E. 2000. *Chlorine & Fish Processing*. Paper Presented at Discussion Paper on the Use of Chlorinated Water, Norwegia.

- Karmer, D. E., D. P. Lyn and K. Edward. 2012. *The Seafood Industry: Species, Product, Processing, and Sefty*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nasution, S. 2002. *Metode Research: Penelitian Ilmiah*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta, Hal 127.
- Primyastanto, M. 2014. *Aplikasi Pemasaran pada Komoditi Perikanan dan Kelautan*. UB Press. Malang.
- Puspitasari, A. P. 2012. *Pengawetan Suhu Rendah pada Ikan dan Daging*. Ilmu Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Raharjeng, S. K. 2004. *Proses Pengemasan pada Pembekuan Udang Jari (*Panaeus indicus*) Di PT. Adijaya Guna Satwatama Kabupaten Cirebon Jawa Barat*. Praktek Kerja Lapang. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Rogers, J. F., C. R. Cloe and J. D. Smith. 2004. *An Illustrated Guide to Fish Preparation Tropical Product*. Institute London, London.
- Saanin, 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II*. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Sandra, I. dan H. Riayah. 2015. *Proses Pembekuan Fillet Ikan Angoli Bentuk Skin On di PT. Bee Jay Seafood Probolinggo Jawa Timur*. Samakia. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 6: (1). ISSN 2086-3861.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. *Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

- Sedana, I. G. W., I. W. Widia dan N. L. Yulianti. 2015. Penaruh Teknik Bleeding dan Jenis Media Pendinginan terhadap Mutu Ikan Kakap Putih (*Lates calcalifer*). Fakultas Teknologi Pertanian. Teknik Pertanian. Universitas Udayana. Bali.
- Sentika, S. 2014. Manajemen Operasional. Fakultas Bisnis dan Manajemen. Universitas Widyatama. Bandung.
- Siagian, D dan Sugiarto. 2002. Metode Statistik Untuk Bisnis dan Ekonomi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Slembrouck, J., O. Komarudin, Maskur dan M. Legendre. 2005. Petunjuk Teknis Pembenihan Ikan Patin Indonesia, *Pangasius djambal*. Institut de Recherche Pour Le Develppement (IRD)-Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta. Hal. 7.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. Fillet Ikan Beku. SNI-2696-2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suryaningrum. 2008. Ikan Patin Peluang Ekspor, Penanganan Pasca Panen, dan Diversifikasi Produk Olahannya. Jurnal Squalen. 3(3) : 16-23.
- Susanto, H. dan K. Amri. 1999. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, R. I., S. Y. Darmanto dan P. D. Anggo. 2014. Pengaruh Cara Kematian Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3) : 95-103.
- Wulandari, S., A. Siwiendrayati dan A. S. Whyuningsih. 2015. Higiene dan Sanitasi Serta Kualitas Bakteriologis Damiu di Sekitar Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 4(3) : 8-15.
- Yuwono, B., Z. R. Fransiska dan P. K. Nurmala. 2012. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa. Manajemen IKM 7(1), ISSN 2085-8418.
- Zaitsev, V., Kizevetter, I., Lagunov, L., Makarova, T., Minder, L., Podsevalov, V., 1969. Fish Curing and Processing. MIR Publ., Moscow.