

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 9-23.
- Afrianto dan Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal. 141-142.
- Arifudin, R. 1983. Bandeng Duri Lunak dalam Kumpulan Hasil Penelitian Teknologi Pasca Panen Perikanan. BPTP. Jakarta.
- Arista, D. 2011. Pengaruh Tekanan dan Waktu Terhadap Kualitas Bandeng Presto Dengan Menggunakan LTHPC (*Low Temperature High Pressure Cooker*). Skripsi. Prodi Pendidikan Teknik Mesin. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Astawan, M. 2004. Bandeng Presto. Makanan Masa Mendatang. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia No. 01-2729.1-2006 Mutu Ikan Segar. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia No. 4106.1-2006 Bandeng Presto Bagian I. Jakarta.
- Fakhmi, A., Arif R dan Lely R. 201. Desain Sistem Keamanan Pangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Gula PG. Kebon Agung Malang. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*. II (6).
- Indarwati, S. 2001. Analisis Biaya Mutu pada Penerapan Hazard *Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Industri Hasil Perikanan. Skripsi. Prodi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 70 hal.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2017. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 63/PERMEN-KP/2017 Tentang Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2015-2019. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Khomsan, A. 2004. Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Nomor 02, Volume 3, Edisi Desember 2005.

- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparinto, C. 2007. Ragam Olahan Bandeng. Kanisius. Yogyakarta.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan praktis dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta. Hal 171-172.
- Saparinto, C. 2009. Bandeng Cabut Duri dan Cara Pengolahannya. Semarang: Dahara Prize.
- Saraswati, A. 2013. Efek Pengukusan Terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (*Lutjanus bohar*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Critical Control Point*). Jurnal Kesehatan Lingkungan. 1(2): 183-191.
- Sudrajat, A. 2008. Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sugiyono. 2006. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D). Alfabeta. Bandung. Hal 194.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Duri Lunak. Seri Penyuluhan bagi Masyarakat Pesisir. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro Semarang. Hal. 1-19.
- Thaheer, H. 2008. System Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jakarta. Bumi Aksara.