

**DAFTAR PUSTAKA**

- Aerita, A. N., E. T. P. dan Mardiana. 2014. Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong. *UJPH* 3(4).
- Afrianto, E, E. Livyawaty, O. Suhara dan H. Hamdani. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing terhadap Penurunan Kesegaran *Fillet* Tagih Selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, 5(1): 45-54
- Antara, N. S. 2012. Pedoman *Personal Hygiene*, Modul Pelatihan, Bali. 11
- Awan. F. 2008. Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Bentuk *Fillet*. PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Pasuruan.
- Aziz, S, A. and Dahan, H. M. 2013. Food Handlers' Attitude towards Safe Food Handling in School Cnteens, *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 105: 220-228.
- Badrudin, Bambang S. dan Rahmat E. 2003. Kakap Merah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Busyairi, M., Tosongku L. O. A. S., dan Oktaviani A. 2014. Pengaruh Keselamatan Kerja dan Kesehatan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 13(2): 112-124.
- Dahlius, A. dan Ibrahim M. 2016. Pengaruh Fasilitas Kerja Terhadap Kepuasan Kerja Karyawan Pada PT. Bank Riau Kepri Cabang Teluk Kuantan Kabupaten Kuantan Singingi. *Jom Fisip*, 3(2): 1-13.
- Ditjen Perikanan Tangkap. 2007. Kebijakan dan Program Prioritas. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Fatmawati, S., Rosidi A., dan Handarsari E. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8).
- Federasi Perikanan Nowegia. 2012. *Personal Hygiene in Seafood Bussinesses*. <http://sjomatnorge.no/wp-content/uploads/2014/04/Norwegianseafood-Federation-Guide-personal-hygiene-in-seafood-companies-eng-Nov-2015-ghkl.pdf>. 22 Januari 2019. pp 5-9.
- Firdausi, F., Rahardjo M. dan Hanani Y. D. 2017. Hubungan Kondisi Sanitasi dan Personal Higiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-journal)*, 5(5): 639-648.

- Hasan, I. 2002. Metode Penelitian dan Aplikasinya. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Irawati. 2011. Kebiasaan Makanan Ikan Merah (*Lutjanus button*) di Perairan Pallameang, Kabupaten Pinrang, Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hassanuddin.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Statistik Perikanan Tangkap 2010. KKP Press. Jakarta.
- Legawati, K. 2014. Pengaruh Pengawasan Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pabrik (Kasus Karyawan Bagian Produksi PT. Pelita Agung Agrindustri di Duri). *Jom Fisip*, 1(2): 1-13.
- Murniyati, A.S. dan Surnaman. 2000. Pedinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Jakarta.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. hal 54-55, 193-194.
- Nurarif, A Huda dan Hadi kusuma. 2013. Aplikasi asuhan keperawatan berdasarkan diagnosa medis dan nanda jilid 1. Yogyakarta: mediation Publishing.
- Nursalam. 2008. Konsep Dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu. Gramedia: Jakarta.
- Primyastanto, M. 2014. Aplikasi Pemasaran Pada Komoditi Perikanan Dan Kelautan. UB Press. Malang.
- Puteri, S. N. A. A., Rahmawati dan Darmiah. 2017. Penggunaan Alat Pengatur Konsentrasi Kaporit ( $\text{Ca}(\text{ClO})_2$ ) Dalam Meningkatkan Efektifitas Desinfeksi Peralatan Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(2): 485-494.
- Rikza, C. 2013. Pengaruh Perbedaan Umpan dan Waktu Pengoperasian Pancing Perawai (*Set Bottom Longline*) terhadap Hasil Tangkapan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus spp*) di Sekitar Perairan Jepara. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(3): 152-161.
- Sandra, I. and Riayah H. 2015. Proses Pembekuan *Fillet* Ikan Anggoli 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. ANDI. Yogyakarta.
- Sriati. 2011. Kajian Bioekomi Sumberdaya Ikan Kakap Merah yang didaratkan di Pantai Selatan Tasikmalaya, Jawa Barat. Fakultas Perikanan dan Ilmu

Kelautan Universitas Padjadjaran, Bandung. *Jurnal Akuatika* ISSN 0853-2523. II (2): 79-90.

- Subianto, C. 2013. Perbandingan proses pembekuan udang dengan metode *contact plate freezing* dan *cryogenic freezing* dengan kapasitas bahan baku 1 ton/hari. Technical Report (Perencanaan Unit Pengolahan Pangan, Makalah Komprehensif). Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Sugiyono. 2007. Memahami Penelitian Kualitatif. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono. 2008. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D. Alfabeta: Bandung.
- Sunyoto, P. dan Mustahal. 2002. Pembenihan Ikan Laut Ekonomis: Kerapu. Kakap, Baronang. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak. Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tarwoto dan Wartonah. 2010. Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan. 4th ed. Jakarta: Salemba Medika. Jakarta. Hal 113-121.
- Wahyuningsih, P., dan Tri E. 2013. Parameter Populasi Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) di Perairan Laut Jawa Bagian Timur. Balai Penelitian Perikanan Laut, Jakarta, BAWAL, 5(3): 175-179.
- World Health Organization (WHO) and Food and Agriculture Organization (FAO). 2009. Food Hygiene. Codex Alimentarius. Roma. pp. 1-136.
- World Health Organization (WHO). 2009. Food Hygiene.: Why, How & When?. <http://www.who.org> 24 Januari 2019. Pp. 1-7.
- Wulandari, S., A. Siwiendrayanti dan A. S. Wahyuningsih. 2015. Higiene dan Sanitasi Serta Kualitas Bakteriologis Damiu Di Sekitar Universitas Negeri Semarang. UJPH, 4 (3): 8-15.
- Yuwono, B., F. R. dan N. K. Panjaitan. 2012. Factor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan *Fillet* Ikan di Jawa. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 7(1): 10-19.