

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. 2010. Pengawet Makanan Alami dan Sintetis. Alfabeta. Bandung.
- Afrianto, E. dan E. Liviawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. hal. 17-21
- Angiopora, M. 2002. Dasar-dasar Pemasaran. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal. 192.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu. Jakarta.
- Azwar, S. 1998. Metode Penelitian. Pustaka Belajar. Yogyakarta. hal 146.
- Awan, F. 2008. Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Bentuk Fillet. PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Pasuruan.
- Azri, R. Y. 2014. Komposisi Asam Lemak dan Kolesterol Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger kanagurta*) Akibat Proses Penggorengan. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Burhanuddin, S. M. S. 1984. Sumberdaya Ikan Kembung. Lembaga Oseanologi Nasional-LIPI. Jakarta.
- Daniati, D. 2008. Analisis Pengolahan Bahan Baku. Universitas Widyatama.
- Deswanti, R. 2013. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point.) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Diana, F. M. 2012. Studi Liiteratur Omega 3. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 6, No.2.
- Siregar, D. 2004. Ikan Asin. Kanisius. Yogyakarta. hal. 23-29.
- Elhaweet, A. E. 2013. Biological Studies of the invasive species *Nemipterus Japonicus* (Bloch, 1791) as a Red Sea Immigrant into the Meditteranian. Egyptian Journal of Aquatic Research 39. pp. 267 - 274.
- Ernawati, E. 2011. Proses Pemuatan Barang kedalam Kontainer (Stuffing) pada CV. Manggala Jaya Art di Klaten. Fakultas Ekonomi. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Ghaly, A. E., D. Dave, S. Budge, and M.S. Brooks. 2010. Fish Spoilage Mechanism and Preservation Techniques Riview. Am. J. Appl. Sci. 7(7) : 859-877.

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Harper. 1975. Handbook of Plastic and Elastomer. Westing House Electric Corporation. Baltimore. Maryland.
- Ihegwuagu, N. E., and M. O. Emeje. 2015. Food Quality Control: History, Present and Future. Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry.
- Irmawan, S. 2009. Status Peikanan Ikan Kembung di Kabupaten Baru. Laporan Penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.
- Islam, S. 2016. Identifikasi Ikan Banyar. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjajaran.
- Kotler, P. 2000. Manajemen Pemasaran. Prenhallindo. Jakarta. Edisi 2. hal. 477.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2010. ISSN 1858-0505. vol. 11. no. 1.
- Lásztity, R. 2004. Food Quality and Standards. Encyclopedia of Life Support Systems. vol. I.
- Margareta, C. M. 2017. Perbandingan Karakteristik Fungsional Protein Miofibril Ikan Kurisi dengan Karakteristik Fungsional Protein Miofibril Ikan Lainnya. Universitas Katolik Soegijapranat.
- Moazzam, M. O. H. 2005. Indian Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*). Some Aspects of Biology and Fisheries. Journal Marine Fisheries 16. pp. 58-75.
- Moenir, A. S. 1992. Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 13-18.
- Murniyati, A. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta .
- Myers, P. E. R. 2008. Animal Diversity. University of Michigan Museum of Zoology.
- Nazir, M. 1999. Metodologi Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. hal. 162.
- Noviadji, R. B. 2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. Jurnal Fakultas Desain. Institut Informatika Indonesia Surabaya. vol. 1. no. 1.
- Novriyanti, E., Y. Aprianis, D. Frianto dan M. Aminin. 2013. Karakteristik Kertas Karton Gelombang dari Kayu Alternatif. Bioenergi dan Kimia Hasil Hutan. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Kementrian Kehutanan.

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Nugroho, T. A., Kiryanto dan B. A. Adietya. 2016. Kajian Eksperimen Penggunaan Media Pendingin Ikan Berupa Es Basah dan Ice Pack sebagai Upaya Peningkatan Performance Tempat Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Jurnal Teknik Perkapalan*. vol. 4. no. 4.
- Nurhaidin. 2019. Sejarah dan Tusi Karantina Ikan. Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas 1 Surabaya 1. Surabaya.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas. *Teknologi Pertanian*. Universitas Sumatera Utara.
- Nuryani, A. B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap). Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro. Semarang. hal. 2-10.
- Purnamaningsih, I. 2001. Pengaruh Pembekuan dan Penyimpanan Beku terhadap Perubahan Mutu Fillet Ikan Kurisi. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmatin, N. M. 2015. Teknik Pembekuan Ikan Swangi Block dengan Metode Air Blast Freezing di PT. Starfood International Lamongan, Jawa Timur. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga
- Resnia, R., B. Wicaksana dan Z. Salim 2015. Kesesuaian SNI dengan Standar Internasional dan Standar Mitra Dagang pada Produk Ekspor Perikanan Tuna dan Cakalang. *Jurnal Standardisasi*. vol. 17. no. 2. hal. 87-98.
- Russell, B. C. 1993. A Review of the Treadfin Bream of the Genus *Nemipterus* (Nemipteridae) from Japan and Taiwan with Description of A New Species. *Jap. J. Ichtyol.* 39. pp. 295 - 310.
- Russell, B. C. 1990. *Nemipterid Fishes of The World*. FAO. Rome. pp. 149.
- Sandra, H., M. Anna dan W. Prita. 2017. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Sedayu, B. B. 2010. Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan Beku Daging Lumat Ikan Kurisi (*Nemipterus nemathophorus*) terhadap Mutu Fisiko-kimia Surimi. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor .
- Sen, S., G. R. Dash, M. K. Koya, K. R. Sreenath, S. K. Mojjadah and M. K. Fofandi. 2014. Stock Assessment of Japane Treadfin Bream *Nemipterus*

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

japonicus (Bloch, 1791) from Veraval Water. Indian Journal of Geo-Marine Sciences 43 (4). pp. 519 - 527.

- Setiawan, B. B. 2006. Budidaya Ikan Lele. Penerbit Pustaka Indonesia. Bandung.
- Siburian, E. P. Theresia, P. Dewi dan N. Kariada. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. Unnes Journal of Life Science 1 (2).
- Skousen, S. 2001. Akutansi Keuangan Menengah. Edisi Kesembilan, Jilid Satu, Terjemahan. Salemba Empat, Jakarta.
- SNI 01-2729-2013. 2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-4110-2014. 2014. Ikan Beku. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Subianto, C. 2013. Perbandingan Proses Pembekuan Udang dengan Metode Contact Plate Freezing dan Cryogenic Freezing dengan Kapasitas Bahan Baku Satu Ton Per Hari. Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Makalah Komprehensif. Widya Mandala Catholic University. Surabaya.
- Susetyarsi. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. Jurnal STIE Semarang, vol. 4. no. 3.
- Tirtasari, N. L. 2017. Uji Kalibrasi (Ketidakpastian Pengukuran) Neraca Analitik di Laboratorium Biologi FMIPA UNNES. Indonesia Journal of Chemical Science. 6(2).
- Wahid, A. 2019. Tata Kerja dan Tata Cara Tindakan Karantina Ikan. Balai Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Kelas 1 Surabaya 1. Surabaya.
- Winarno, F. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Hasil Perikanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. V (2): 29-30