

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Awan. F. 2008. Proses Pembekuan Ikan Kakap (*Lutjanus sanguineus*) Bentuk Fillet. PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Pasuruan.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan. 2009. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.28/MEN/2009 tentang Sertifikasi Hasil Tangkapan. Jakarta: DKP.
- Effendi, M. Arief. 2009. The Power Of Corporate Governance: Teori dan Implementasi. Jakarta: Salemba Empat.
- Gunarso W. 1995. Mengenal Kakap Merah, Komoditi Ekspor Baru Indonesia. Diktat Kuliah Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Hutomo, A.D.M., Burhanudin., dan Mortosewojo, S. 1986. Sumberdaya ikan kakap (*Lates calalifer*) dan bambangan (*Lutjanus spp.*) di Indonesia. Proyek Studi Potensi Sumberdaya Alam Hayati Ikan. Lembaga Oseanologi Nasional- Lembaga Ilmu Pengetahuan. Jakarta. 54 hal.
- Ilyas, 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Teknik Pendinginan Ikan. C.V Paripurna. Jakarta. 237 hlm. Jakarta : Bhatara Aksara.
- Istijanto. 2005. Riset Pemasaran. Gramedia Pustaka. Tama. Jakarta.
- Kartika, B. Pudji, H. dan Wahyu, S. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Langkosono. 2007. Budidaya Ikan Kerapu (*Serranidae*) dan Kualitas Perikanan. Neptunus. 14(1): 61-67.
- Mariskha, R.P. dan N, Abdulgani. 2012. Aspek Reproduksi Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus sexfasciatus*) di Perairan Glondonggede Tuban. Jurnal Sains dan Seni ITS. Vol. 1:27.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta : Kanisius. 220 Hlm
- Nazir. 2011. Metode Penelitian. *Graha Indonesia*. Bogor.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian. ANDI. Yogyakarta.
- Saulina, H. 2009. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Statistical Process Control (SPC) Studi Kasus: Di PT Lola Mina Jakarta Utara. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Subiyanto, I. 1999. Metodologi Penelitian Manajemen dan Akuntansi. Edisi 3. Unit Penerbit dan Percetakan (UPP) Akademi Manajemen Perusahaan YKPN. Jogjakarta.
- Sundoro, I. M. dan Ketut, S. 2013. Analisis Sarana Dan Intensitas Penggunaan Laboratorium Fisika Serta Kontribusinya Terhadap Hasil Belajar Siswa SMA Negeri di Kabupaten Jembrana. E- Jurnal Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha Program Studi IPA. Volume: 3.
- Suseno, Priyonggo. 2008. “Analisis Efisiensi dan Skala Ekonomi pada Industri Perbankan Syariah di Indonesia”. *Jurnal Ekonomi Islam*, Vol. 2. No. 1. Yogyakarta: Pusat pengkajian dan Pengembangan Ekonomi Islam (P3EI) Fakultas Ekonomi UII.
- Standar Nasional Indonesia, 01-2729.1-2006. Spesifikasi Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional-BSN. Jakarta.
- Sutrisna. 2001. Perilaku Konsumen dan Komunikasi Pemasaran. Bandung : PT Remaja Pasudakarya
- Syamsir, E. 2008. Prinsip Pembekuan/Freezing. <http://id.s>
- Triana, H. 2010. Analisis Fragmen DNA Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) yang Tahan dan Rentan terhadap Bakteri *Vibrio alginolyticus* *Jurnal Ilmu Dasar*, 11(1): 8–16.
- Venugopal V. 2006. *Seafood Processing*. New York: CRC Press.
- Wahyudi. 2013. Memilih Dan Membersihkan Udang. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 5 (2):29-30.