

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. *Jakarta. Bumi Aksara.*
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. *Graha Ilmu. Yogyakarta, Hal 122.*
- Awan, F. 2008. Proses Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Bentuk Fillet. PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Pasuruan
- BSN. 2013. Ikan Segar. SNI 2729.2013. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Devi, K. 2016. Analisis Pengendalian Mutu pada Pengolahan Ikan Pelagis Beku di PT. Perikanan Nusantar Cabang Benoa Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata, 5(1).*
- Estiasih, T dan Ajmadi. 2009. Teknologi pengolahan Pangan. PT. Bumi Aksara. Malang. Hal 127.
- Hasibuan. 2010. Organisasi dan Motivasi. *Jakarta: Bumi Aksara.*
- Hastarini, E. D. 2012. Karakteristik Minyak Ikan dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin Siam dan Patin Jambal. *AGRITECH, 32(4): 403-410.*
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. *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.
- Kramer, D. E., Lyn d Peter, and Edward Kolbe. 2012. Freezing. In: Linda Ankenman Granata, George J. Flick Jr., and Roy E Martin (Eds). *The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety.* Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Lailossa, G. W. 2009. Studi Awal Design Model Sistem Rantai Dingin (Cold Chain System) Komoditas Unggulan Ekspor Sektor Perikanan Maluku (Ikan Beku/Frozen Fish). *Seminar Nasinaol Teori dan Aplikasi Teknologi Kelautan. Institut Teknologi Sepuluh November.*
- Lubis, E. E. 2010. Penanganan Selama Transportasi terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman: Aspek Biologi dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir.*
- Lynn, V. W. V. 2010. Glazing of Frozen Fish: Analytical and Economic Challenges. *Analytica Chimica Acta, 672(1-2): 40-44.*

- Masyamsir. 2001. Membuat Pakan Ikan Buatan Untuk SMK. Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Nazir. 2011. Metode Penelitian. *Ghalia Indonesia. Bogor.*
- Nugraheni, M. 2013. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. *Graha Ilmu. Yogyakarta*, Hal 127.
- Puspitasari, A. P. 2012. Pengawetan Suhu Rendah pada Ikan dan Daging. Ilmu Teknologi Pangan. *Universitas Diponegoro: Semarang.*
- Saulina, S. H. 2009. Pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Studi Kasus Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Statistical Process Control (SPC) di PT Lola Mina Jakarta Utara. *Institut Pertanian Bogor, 73-75.*
- Sentika, S. 2014. Manajemen Operasional. Laporan Praktikum Manajemen Operasional. Fakultas Bisnis dan Manajemen. Universitas Widyatama. Bandung.
- Suseno, A. 2008. Diktat Penanganan Hasil Perikanan. *Akademi Perikanan Sidoarjo.*
- Wiranata, K. 2017. Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus affini*) Segar Untuk Pedagang Ikan Keliling. Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, VI (1): 12-21.
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, V (2): 29-30