

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengelolaan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara Jakarta.
- Brojo Muniarti & Sari RP. 2002. Biologi reproduksi ikan kurisi (*Nemipterus tambuloides* Blkr.) yang didaratkan Di Tempat Pelelangan Ikan Labuan (Pandeglang). *Jurnal Iktiologi Indonesia* Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor . 2 (1): 1-5
- Effendie MI. 2002. *Biologi perikanan*. Yogyakarta:Yayasan Pustaka Nusantara. 163 hlm
- Goncalves, A. A. 2009. *The Effect of Glaze Uptake on Storage Quality of Frozen Shrimp*. *Journal of Food Engin.*, 90 : 285-290.
- Gulland JA. 1983. *Fish stock assessment: a manual of basic methods*, volume 1. John Wiley & Sons, inc. New York, USA. 223 p.
- Gumilar AD. 2011. *Kajian stok sumberdaya ikan kurisi (Nemipterus furcosus, Valenciennes 1830) di Perairan Teluk Banten Kabupaten Serang, Provinsi Banten.*[Skripsi].Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor
- Gulo, W. 2000. *Metodologi Penelitian*. PT Grasindo. Jakarta.Hal. 116-119. <http://books.google.co.id/books>. Diakses tanggal 28 Juni 2015.
- Harahap AP & Bataragoa NE. 2008. Pola pertumbuhan dan faktor kondisi ikan kurisi (*Aphareus rutilans* Cuvier, 1830) di Perairan Laut Maluku. *Jurnal Pacific*. 1 (3):267-291.
- Hermawan, A. 2005. *Penelitian Bisnis - Paragidma Kuantitatif*. PT Grasindo. Jakarta.hal. 24. <http://books.google.co.id/books>. Diakses tanggal 28 Juni 2015.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Teknik Pendingnan Ikan*. Jilid II. CV Paripurna. Jakarta.
- Karmer, D. E., D. P. Lyn and K. Edward. 2012. *The Seafood Industry: Species, Product, Processing, And Sefty*. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Marriot, N.G, dan R.B Gravani. 2006. *Principles of Food Sanitation Fifth Edition*. New York. Springer Science Business Media.

- Murniyanti AS. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Naimah, H. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethribus lentjan*) Produk WGGG (*Whole Gilled Gutted Scled*). Jurnal Ilmu Perikanan. 5(2): 80-93
- Puspitasari, A. P. 2012. Pengawetan Suhu Rendah pada Ikan dan Daging. Ilmu Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Russell, B. C. 1990. F. A. O. Species Catalogue. Vol. 12. Nemipterid Fishes of the World (Thredfin Breams, Whiptail Breams, Monocle Breams, Dwarf Monocle Breams, and Coral Breams) Family Nemipteridae an Annotated and Illustrated Catalogue of Nemipterid Species Known to Date. FAO. Fisheries Synopsis. No.125 Vol.12. FAO. of the United Nation. Rome. 149 pp.
- Sjafair DS & Robiyani. 2001. Kebiasaan makanan dan faktor kondisi ikan kurisi, (*Nemipterus tumbuloides* Blkr) di Perairan Teluk Banten. Jurnal Ikhtiologi Indonesia, 1 (1): 1-5.
- Subianto, C. 2013. Perbandingan Proses Pembekuan Udang dengan Metode *Contact Plate Freezing* dan *Cryogenic Freezing* dengan Kapasitas Bahan Baku 1 Ton/hari. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala: Surabaya.
- Thaherr, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Jakarta. Bumi Aksara