

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Amir, N., Afandy, dan Fauzan. 2011. *Penerapan Good Manufacturing Practices pada Pengolahan Produk Surimi Beku*, Jurusan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Anjani, B. 2010. Analisis Ketidakpastian Hasil Tangkapan Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) di TPI Cilauteureun Kecamatan Cikelet, Kabupaten Garut, Jawa Barat [skripsi]. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anjarsari, R. 2010. *Pangan Hewani*. Graha Ilmu Yogyakarta. Yogyakarta. Hal 5.
- Arisman. 2012. *Buku Ajar Ilmu Gizi. Keracunan Makanan*. ECG. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Hal. 22-36.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. No SNI: 2729: 2006. *Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. No SNI: 4872.1: 2006. *Spesifikasi Es untuk Penanganan Ikan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. No SNI: 3553.1:2006. *Persyaratan Mutu Air Minum*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. No SNI: 2332.1:2006. *Cara Uji Mikrobiologi pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. No SNI: 6940.3:2011. *Penanganan dan Pengolahan Ikan Layur Beku*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Basic Texts on Food Hygiene*. 3rd Edition. Food And Aquaculture Organization Of The United Nations. . Rome-Italy. pp. 101-110.
- Codex Alimentarius Commission. 2004. *Recommended International Code of Practice*. 3rd Edition. Food And Aquaculture Organization Of The United Nations. Rome-Italy. pp. 205-215.

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Crammer, M. 2006. *Food Plant Sanitation, Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices*. CRC Press. New York. pp. 300-306.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Sistem Kesehatan Nasional 2004. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 19 hal.
- Dewanti, R. 2001. Cara Pengolahan Makanan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal. 11-21.
- Dewanti, R., dan Haryadi. 2013. HACCP Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31
- Djaelani, A. R. 2013. Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. *Majalah Ilmiah Pawiyatan*, 20 (1) : 82-92
- Direktoral Jenderal Perikanan 1998. Buku Pedoman Pengenalan Sumberdaya Perikanan Laut. Bagian I (Jenis-jenis Ikan Ekonomis Penting) Departemen Pertanian. Jakarta. Hal 170
- Estiasih T dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Fatimah, S. S. 2015. Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada Proses Produksi *Frozen Shrimp* (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo-Jawa Timur. Skripsi. Teknologi Industri Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Hal 40-60.
- Food and Drug Administration. 2005. *Employee Health and Personal Hygiene*. Food and Drug Administration United State of America. United State of America. pp. 55-58.
- Fathonah. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. UNNES. Semarang.
- Fellow, P. J. 2015. Teknologi pengolahn Pangan : Prinsip dan Praktik. EGC. Jakarta.
- Genisa, A.S. 1999. Pengenalan Jenis-jenis Ikan Laut Ekonomi Penting di Indonesia. *Jurnal Oseana*. Vol XXIV, No 1. Hal 17-38.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Hariadi, S. 1994. Pengolahan Udang Beku. Karya Anda. Surabaya

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Hermansyah, Muhammad, Pratikto., Rudy Soenoko., dan Nasir W. Setyanto. 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. JEMIS, 1 (1): 14-20.
- Hermawan T. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). PT. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 23-28.
- Hidayati, D. 2012. Penerapan Good Manufacturing Practices di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut. Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo.
- Kanduri, L and R. A. Eckardt. 2002. Food Safety In Shrimp Processing: A Handbook for Shrimp Processor, Importers, Exporters and Retailers. Fishing News Book. United Kingdom
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Statistik Perikanan Tangkap di Laut menurut wilayah pengelolaan perikanan negara republik Indonesia (WRP-NRI) 2005-2013. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. Jakarta.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). 75/M-IND/PER1712010. Jakarta. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan. 1978. Pedoman GMP atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Jakarta
- Kementerian Kesehatan. 2002. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebook-pangan.com
- Kramer, D. E., and Kolbe, E. 2007. Planning for Seafood Freezing. Alaska. Alaska Sea Grant College Program University of Alaska Fairbanks. Page 50-90.
- Kramer, D. E., and Kolbe, E. 2012. Freezing. In: Linda Ankeman Granata, George J. Flick Jr., and Roy E Martin (Eds). The Seafood Industry: Species, Product, Processing, and Safety. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.
- Mareta., D. T dan Shofia N. A. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 7(1): 26-40
- Marriot, N.G. dan R.B. Gravani. 2006. Principles of Food Sanitation 5 th ed. New York: Springer. Page 413

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan, pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta
- Naimah, H., dan Ningsih, I. J. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) Produk Wggs (Whole Gilled Gutted Scaled) Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan. 5 (2), ISSN : 2086-3861
- Nontji, 2005.. Laut Nusantara. Djambatan. Jakarta.
- Nugroho, A.W., Sucipto, Saparianti, E. 2015. Introduksi Cara-Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan Peralatan Mekanis untuk Perbaikan Proses Produksi UKM Rotterdam Bakery. Journal of Innovation and Applied Technology, 1(2). ISSN 2477-7951.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan praktis dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta.
- Suharmisi. 2010. Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktis, edisi revisi 2010. (ID) Rineka Cipta. Jakarta.
- Susiwi,S. 2009. Handout Kerusakan Pangan. Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pendidikan Indonesia. Hal 3-4. Bandung.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 56-60.
- Thaheer, H. 2008. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP): Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M – Biopress. Bogor.