

**DAFTAR PUSTAKA**

- Aimin, M., & Suardi Loekman. (2016). The Effect of Raws Materials of Catfish (Pangasius Hypothalmus) and Snakehead Fish Surimi (Channa striata) Toward Fishball Quality for Cold Temperature Storage. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* , 1-11.
- Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan. 2012. *Pengolahan Pasta Ikan*. Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Bakri, M., Maarof A.G, & Noramir M.N. 2016. *Confusing determination Of Critical Control Point (CCP) via HACCP decision tree. International Food Reserach Journal* , 24(2); 747-754.
- Buckle, K A.,1987. *Food Science*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Croxen, M A., Law, R J., Scholz, R. Keeney, K M., Wlodarska, M. 2013. *Recent advances in understanding enteric pathogenic Escherichia coli*. *Clinical Microbiology Reviews*, vol. 26 no. 4 hal. 822-880.
- European Committee for Standaritation. 2003. *Pelatihan Penerapan Metode HACCP*. EC-ASEAN Economic Cooperation Programme on Standards, Quality, and Conformity Assessment.
- Hasan.1984. *Potensi Ikan perairan Laut Indonesia*. Bandung: Cahaya Terang.
- Hermansyah, M., Pratikto, Soenoko, R., Setyanto, N.W. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. UB Publishing. Vol 1 No. 1
- Kusdaryanti, Hani. 2019. Mengenai Profil, Visi dan Misi, Struktur Organisasi, Good Manufacturing Process (GMP) CV Fania Food, Identifikasi Tujuan Penggunaan Produk dan Proses Produksi Kaki Naga. Hasil wawancara.
- Martosubroto, P., Naamin, N., Ben, B A M.,1991. *Potensi dan Penyebaran Sumber Daya Ikan Laut di Perairan Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan - P3O LIPI.
- Miranti, E., & Annis Catur Adi. (2018). Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higieneperorangan (personal hygiene) penjamah makanan pada

- penyelenggaraan makanan asrama putri. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 120-126.
- Muin, R., Diah Anggraini, & Folita Malau. (2017). Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kuningit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23 (3).
- Murtidjo. 2002. *Bandeng*. Yogyakarta: Kanasius.
- Nugroho, A E., Rais, I R., Setiawan, I., 2014. *The Effect of Flour and Frying Time to the Quality of Spanish Mackerel (Scomberomorus sp.) Fish Drum Stick*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 140-149.
- Pamijati. 2009. *Pengaruh Ekstrak Daun Selasih (Ocimum Basilicum Linn) Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Bandeng Selama Penyimpanan Dingin (Chanos chanos)*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Pasaribu. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Universitas Sumatera Utara.
- Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparianto. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Yogyakarta: Kanasius.
- Purwaningsih, S., Ella Salamah, & Reza Dewantoro. (2014). Chemical Composition and Fatty Acids of Glodok Fish by High Thermal Processing. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2).
- Romiyadi, dan Putri I P., 2017. *Designing and Manufacturing of Meat Grinding and Meatball Dough Blending Machine*. *JURNAL TEKNIK MESIN INSTITUT TEKNOLOGI PADANG*. Vol. 7 No.1. -ISSN : 2089-4880
- Saanin. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bogor: Binacipta.
- Saimima. 2015. *Pengolahan Modern*. Ambon: KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN BADAN PENGEMBANGAN SDM-KP.
- Saparinto. 2006. *Bahan Tambahan Panan*. Yogyakarta: Kanasius.
- Sedayu, B B., Erawan, I M S., dan Utomo B S B. 2013. *Design and Trial Test of a Low Power Fish Bone Separator*. *JPB Perikanan* Vol. 8 No. 2: 125–132
- Siburian, E P., Dewi, P., dan Kariada, N. 2012. *Pengaruh waktu dan suhu penyimpanan terhadap pertumbuhan bakteri dan fungi ikan bandeng*. *Unnes Journal of Life Science*.

Sudrajat.2008. *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan. Penebar Swadaya, Jakarta.* Jakarta: Penebar Swadaya.

Thaheer.2008. *Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).* Jakarta: PT Bumi Aksara.