

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Asyanti, H. 2005. Modus Pemalsuan Makanan : Studi Eksploratif Berbasis Internet. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Aziz, T., Pratiwi, D. Y., dan Rethiana, L. 2013. Pengaruh Penambahan Tawas $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ dan Kaporit $\text{Ca}(\text{ClO})_2$ Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Air Sungai Lambidaro. Jurnal Teknik Kimia Vol. 19, No. 3.
- Azzahrah, F. dan Susilawaty, A. 2014. Efektivitas Pembubuhan Kaporit dalam Menurunkan Kadar Zat Besi (Fe) pada Air Sumur Gali Tahun 2013. Jurnal Kesehatan Vol. 7, No. 1.
- Badrudin, Bambang, S., dan Rahmat, E. 2003. Kakap Merah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bahagiawati. 2001. Manajemen Resistensi Serangga Hama pada Pertanaman Tanaman Transgenik Bt. Buletin AgroBio 4(1):1-8
- Blow, P. 2001. Handling and Processing for Export. Subashinghe S, Singh T, editor. Proceedings of The Tilapia 2001, International Technical and Trade Conference on Tilapia. Kuala Lumpur. 28-30 Mei 2001. Malaysia. Infofish. Halaman 123 – 127.
- BPOM RI. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- BPOM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2016 tentang Pedoman Penerapan Higiene Sanitasi dan Dokumentasi pada Industri Kosmetika Golongan B. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Chandra, B. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Yohanes Duta Kurnia Utama. Jakarta.
- Chandra, B. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. EGC. Jakarta.

- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Food and Drug Administration. 1995. Sanitation, Sanitary regulation and voluntary Programs. In: G Mariot and Norman (Editors). Principles of Food Sanitation, P. 7. 3rd Edition. Chapman and Hall, New York.
- Tim Himpunan Polimer Indonesia. 2006. Produk Plastik yang Aman Digunakan. Tim Publikasi Bersama: Himpunan Polimer Indonesia, Inaplas, Federasi Pengemas Indonesia.
- Firmanila, Subhan Ramdlani, dan Bambang Yatnawijaya. 2016. Pengembangan Bangunan Industri Makanan Olahan Buah Belimbing di Desa Karang Sari Blitar Thahta. Universitas Brawijaya. Malang.
- Hariyadi, P. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. IPB. Bogor.
- Isnansetyo. 2011. Prosiding Seminar Nasional Tahunan VII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan Tahun 2011 Jilid III. Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan dan Kelautan Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Irawati. 2011. Kebiasaan Makanan Ikan Merah (*Lutjanus button*) di Perairan Pallameang, Kabupaten Pinrang, Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hassanuddin.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Statistik Perikanan Tangkap 2010. KKP Press. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 1990. Permenkes No.416/MEN.KES/PER/IX/1990 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Kemenkes. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Permenkes No.907/MENKES/SK/VII/2002 Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum. Kemenkes. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Permenkes no.492/MENKES/PES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Kemenkes. Jakarta.

- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Tim Pengelola Website Kemenperin. Jakarta.
- Kusumadewi, P. 2017. Evaluasi Penerapan GMP dan SSOP pada Proses Pengolahan Daging Kambing di Salumah Catering Aqiqah. IPB. Bogor.
- Masruroh. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Bogor : Pusat.
- Masthura dan Jumiati, E. 2017. Peningkatan Kualitas Air Menggunakan Metode Elektrokoagulasi dan Filter Karbon. Fisitek: Jurnal Ilmu Fisika dan Teknologi, Vol. 1, No. 2.
- Prasetyawati, M. dan Saputro, N. F. A. Analisis Kualitas Ikan Tuna Segar dengan Metode PDCA Di PT. Madidihang Freshindo. Prosiding. Jakarta.
- Puteri, S. N. A. A., Rahmawati, dan Darmiah. 2017. Penggunaan Alat Pengatur Konsentrasi Kaporit ($\text{Ca}(\text{ClO})_2$) dalam Meningkatkan Efektifitas Desinfeksi Peralatan Makan. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 14, No. 2.
- Rahmawati, R. I. 2016. Pengawetan Fillet Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) dengan Edible Coating yang Diinkorporasi Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Kitosan. *Other Thesis*, University Of Muhammadiyah. Malang.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan II. Binatjipta. Bandung.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan Praktis dalam Penelitian. ANDI. Yogyakarta.
- Sarwono, E. 2007. Mempelajari Penerapan HACCP pada Pengolahan Produk Chicken Nugget PT. Japfa Santori Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Fillet Kakap Beku Bagian 1 : Spesifikasi. SNI : 01-2696.1 – 2006 : 6.
- Surti, T., dan Ari, W. 2004. Kajian terhadap Indeks Kesegaran secara Kimiawi pada Ikan Berdaging Merah dan Berdaging Putih. Laporan Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Suryabrata, S. 1993. Metode Penelitian. CV. Rajawali. Jakarta. Hal 115.
- Suseno, A. 2008. Diktat Penanganan Hasil Perikanan. Akademi Perikanan, Sidoarjo.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Buku Aksara. Jakarta.
- Triharjono, A., Probawati, B. D., dan Fakhry, M. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek* Volume 7, No.2.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor. Winarno, F. G. dan Surono. 2004. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. GMP : Cara Pengolahan Pangan yang Baik. cetakan ke-2. M-BRIO Press. Bogor.
- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu - Volume 6 No 2*.