

**DAFTAR PUSTAKA**

- Achmad, F. A., Q. I. Maflahah dan A. Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Jurnal Agrotek*. 10 (2) : 36.
- Alessandro, B. L. Combaa., E. Fabriziob., P. Gaya., D. R. Aimoninoa. 2016. Case Studies in Food Freezing at Very Low Temperature. *Energy Procedia* 101. 305 – 312.
- Andhiputri dan Intan. 2014. Analisa Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control Pada PT X. *Jurnal Perindustrian* 2(3) : 12.
- Awan, F. 2008. Proses Pembekuan Ikan Kakap (*Lutjanus sanguineus*) Bentuk Fillet di PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Pasuruan. *Jurnal Perikanan* 4(5) : 32
- Anggreini, P.S., S Iswoyo., S. Wahyuni. 2012. Production Supervision Cake Bagiak at UD Pandan Arum Rogojampi Banyuwangi. *Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa* 2(2) : 11.
- Agustina, E. R., A. K. Mudzakir dan T. Yulianto. 2014. Analisis Distribusi Pemasaran Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Desa Betahwalang Kabupaten Demak. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 3(3) : 190-199.
- Brennan, J. G. dan A. S. Grandison. 2006. *Food processing Handbook*. Wiley VCH, Weinheim.
- Christine, F. M. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Pasca Sarjana. UNSRAT Press. Manado. Hal 87.
- Ditjen Perikanan. 1990. *Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut*. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- Estiasih dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi aksara. . Jakarta. hal 130-140.
- Hafiz, A. I. 2013. *Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis pada Pananganan Tuna Loin Beku di PT. Awindo International Jakarta*. Skripsi. Universitas Padjajaran. Hal 39-41.
- Hilman, M., E. Afrianto dan E. Rustikawati. 2012. *Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis pada Pananganan Tuna Loin Beku di PT. Awindo International Jakarta*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 3(4) : 2.

- Ilyas, 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Teknik Pendinginan Ikan. C.V Paripurna. Bhatara Aksara. Jakarta. 237 hlm.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.19/MEN/2010 Tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. KKP: Jakarta.
- Lisyanti, Palupi N. S., Kadarisman D. 2009. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan Penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi. Jurnal Magister Profesional Industri Kecil Menengah 4(1) :1-7.
- Masrifah, E., Noorachmat dan Sukmawati, A. 2015. Kesesuaian Penerapan Mutu Ikan Pindang Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia. Jurnal Manajemen IKM, 10(2), 163-172.
- Mega, L., A. Fathoni dan M. M. Minarsih. 2016. Studi Deskriptif Pelatihan Dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview Dalam Merekrut Karyawan Baru Di Bank Mega Cabang Kudus Journal of Management. 12(2) : 17.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta. 57.
- Muhammad Nur. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 14(1) : 3.
- Mulyadi, S. 2005. Ekonomi Sumberdaya Manusia. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Edisi 2. Hal 7.
- Murniyati, A. S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nazori Djazuli . 2009. Analisis Pengembangan Industri Pengolahan Surimi dalam Pemanfaatan By-Catch Pukat Udang. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nikijuluw, V. P. H. 2002. Rezim Pengelolaan Sumberdaya Perikanan.. PT. Pustaka Cidesindo. Jakarta. Hal 15.
- Noor., Juliansyah. 2011. Metodologi Penelitian. Prenada Media Group. Jakarta. Hal 69.

- Nurjanah, Kustiariyah, A Abdullah, M Zaenal Mustopa dan S Olivia Tilaar. 2010. Upaya Mempertahankan Kesegaran Ikan Selar Bentong (*Selar boops*) dengan Penambahan Khitosan. Pasca-Penangkapan di Ppn Pekalongan, Jawa Tengah. Seminar Nasional Perikanan Indonesia. Sekolah Tinggi Perikanan.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan.
- Purwiyatno haryadi. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. *Foodreview Indonesia*.2(7) : 20.
- Rismutia, H. D dan W. Budi. 2016. Sertifikat Mutu Sebagai Salah Satu Jenis Hambatan Non Tarif Perdagangan Tuna dan Udang: Definisi, Jenis dan Permasalahannya. *Buletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan* . 2 (2) : 59.
- Rully Zulfikar. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2 (2) : 4.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. PT Bina Cipta. Bandung.
- Sangaji, E. Mamang dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian. ANDI. Yogyakarta.
- SNI 4110:2014. Ikan Beku
- Sriati. 2011. Kajian Bioekonomi Sumberdaya Ikan Kakap Merah Yang Didaratkan Di Pantai Selatan Tasikmalaya Jawa Barat. *Jurnal Akuatika* 2(7) : 11.
- Sutrisno Koswara .2006. Manajemen Pengendalian Hama dalam Industri Pangan. eBook Pangan.
- Syamsuddin. 2017. Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen dalam Meningkatkan Mutu Pendidikan. *Jurnal Idaarah*. 1(1). 5
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. Hal 70.
- Wandasari, N. D. 2013. Perlakuan Akuntansi Atas Pph Pasal 21 Pada PT. Artha PrimaFinance Kotamubagu. Universitas Sam Ratulangi Manado. *Jurnal Perpajakan*. 1(3) : 18.
- Winarno FG, Surono. 2004. GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-BRIO Press Bogor. Cetakan ke 2: 58.