

**DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Riset Kelautan Dan Perikanan (BRKP) Departemen Kelautan dan Perikanan (DKP) Republik Indonesia. 2007.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Nugget Ikan. SNI 7758:2013. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2000. *Penerapan PMMT Pada Industri Hasil Perikanan*, Modul II. Direktorat Bina Usaha Tani dan Pengolahan Hasil, Jakarta.
- Gagan, Ananda. 2010. Good Manufacturing Practices(Gmp) Of Food Industry Cara Produksi Makanan Yang Baik (Cpmb). Malang.
- Graha Sucofindo. 2000. Introduction Of Food Safety and HACCP. Graham Sucofindo Press. Jakarta.
- Grimpe, G. 1932. Studien Uber Die Cephalopodendes Sunda-Gebietes, I, Zur Kenntnis Der Gattung *Lololus* Steenstrup 1856, *Jenais Zeitschr, Nature*, LXVII (N.F.LX), P. 469.
- Hulalata, Anita., Makapedua, M Daisy., dan Paparang, W Rastuti. 2013. Studi Pengolahan Cumi – Cumi (*Loligo Sp.*) Asin Erring Dihubungkan Dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Sam Ratulangi, Manado. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol 1 No. 2.
- Kementerian Perindustrian RI. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010.
- Kreuzer, R. 1986. Squid – Seafood Ex-Traordinaire. *Info Fish* 6/86 : 29-32.
- Kuswanto, Ferri., Rosli, M. M., Kader, R. A. (2012): Innovation in Distribution Channel, Cost Efficiency & Firm Performance: The Case of Indonesian Small & Medium Enterprise Scales, *International Journal of Business, Humanities and Technology*, 2 (4), 23-38.
- Nami Lestari, Yuniarti, dan Tatik Purwanti. 2016. *The Usage Of Surimi Based Kurisi Fish (Nemipterus sp) for Various Processed Fish Products*. Balai Besar Industri Agro (BBIA). Samarinda. *Journal of Agro-based Industry* Vol.33 (No.1) 07 2016: 9-16
- Nontji, A. 2002. Laut Nusantara. PT. Djambatan. Jakarta
- Pricilia V. 2011. Karakteristik Cumi – Cumi (*Loligo Sp.*). Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

[Http://Www.Scribd.Com/Doc/82267918/Jurnal-Cumi-Pipirijiin](http://www.scribd.com/doc/82267918/jurnal-cumi-pipirijiin). Surabaya Selasa, 23 Oktober 2018, Pukul 20:37

- Ristyanadi, B. dan Darimiyya H. 2012. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek* Volume 6, No. 1.
- Roper, C.F.E., M.J. Sweeney, And C.E. Nauen. 1984. FAO Species Catalogue Vol. 3. Cephalopods Of The World. An Annotated and Illustrated Catalogue Of Species Of Interest To Fisheries, *FAO Fish, Synop*, 125(3) : 1-277.
- Rostini, I. (2013). Pemanfaatan daging Limbah Filet Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Baku Surimi untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*, 4(2),141-148).
- Silas, E.G. 1968, Cephalopoda Of The West Coast Of India Collected During The Cruises Of The Research Vessel Varuna, With A Catalogue Of The Species Know From The Indian Ocean, *Proc, Symp, Mollusca, Pt, 1, Mar Biol, Ass, India*, 3 :277-359.
- Stauffer, J. E. 1988. Quality Assurance Of Food. Food and Nutrition Press, Inc. Westport, USA.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta
- Yusra. 2016. Kajian Penerapan Gmp Dan Ssop Pada Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Asap Di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. *Jurnal Katalisator*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta Padang, Sumatera Barat.