

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan. Jilid 1. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. hal. 68-73.
- Agustin, T. I. 2012. Mutu Fisik Dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) Dengan Penambahan Karaginan. JPHPI. Vol. 15 (1): 17-26.
- Ahsan, F. 2012. Peningkatan Kemandirian dan Presentasi Belajar Bahasa Bahasa Jawa Melalui Blog Sebagai Media Pembelajaran Pada Siswa Kelas XI SMA Negeri 1 Candimulyo Magelang Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ahyari, A. 2003, Manajemen Perencanaan Sistem Produksi, Buku I, BPFE Universitas Gajah Maga, Yogyakarta.
- Aldo, V. B. 2016. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Ambon : Fakultas Pertanian Universitas Pattimura.
- Antara, N. S. 2012. Pedoman Personal Hygiene. Modul Pelatihan. Bali. 11 hal.
- Assauri, S. 2008, Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Revisi, BPFE Universitas Indonesia, Jakarta
- Badan Pusat Statistik, Provinsi Jawa Tengah. 2016. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kabupaten/Kota dan Subsektor di Provinsi Jawa Tengah (ton). Jawa Tengah : BPS Provinsi Jawa Tengah.
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. Nata dalam Kemasan. SNI 01-4371-1996. Balai Penelitian dan Pengembangan Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, “Standar Nasional Indonesia Ikan Segar”, No. SNI No.01-2729.1-2006. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta, 2006. Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Makanan Siap Saji. Jurnal Sains Medika. 1(2): 168-174.
- Daniati, T. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang berbeda*. Tugas akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya (Ditjenkanbud). 2012. Statistik Perikanan budidaya Indonesia 2011. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan dan Perikanan. 116 hlm.
- Entjang, I. 2000. Ilmu Kesehatan Masyarakat. PT Citra Aditya Bakti. Bandung.

- Febriani, H.P. 2013. Pemberian Motivasi Kepala Perpustakaan Dalam Meningkatkan Prestasi Kerja Pustakawan di UPT Perpustakaan IAIN Surakarta.
- Fujaya. 2009. Klasifikasi Ikan Bandeng. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kusumadjaja, G. E. dan F. Setiawati. 2014. Analisa Kesadaran Food Handler Mengenai Higiene Makanan dan Higiene Personal di Hoteng Bintang 4 di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. (2): 263-384.
- Liviawaty, E dan Eddy A. 2010. Penanganan Ikan Segar. Widya Padjajaran, Bandung.
- Maharani, A. Y. 2017. Analisis HACCP Dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi Di Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi*. Vol. 6 (6).
- Marriott, N.G, dan R.B Gravani. 2006. *Principles of Food Sanitation Fifth Edition*. New York. Springer Science Business Media.
- Marriott, N. G. 1997. *Essentials of Food Sanitation*. Chapman & Hall, International Thomson Publishing. United States of America.
- Martasuganda, S, Sudrajat, Agus O, Sudirman S, Joko P, Riyanto B, M. Nur A, Syamsul R dan Dedy C. 2004. Teknologi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi*. 3 (2) : 1-9. AMNI Semarang.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nugraha, M.F., A. Wahyudi, dan I. Gunardi. 2013. Pembuatan Fuel dari Liquid hasil Piorisis Plastik Polipropilen Melalui Proses Reforming dengan Katalis NiO/Γ-Al₂O₃. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2) : 299-302.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 14 (1): 1-11.
- Park, J. W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood 3rd Ed*. New York. CRC Press.
- Potter, P. A., & Perry, A.G. 2005. Buku Ajar Fundamental Keperawatan, Konsep, Proses, dan Praktik. Edisi 4. Volume 2. Jakarta.

- Pujiati, T. 2011. Efektifitas Remaja Masjid Al-Istiqomah dalam pembinaan kehidupan Beragama di Masyarakat; Studi Kasus di Remaja Masjid Al-Istiqomah Desa Kletek Taman Sidoarjo. UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vacum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1) : 80-89.
- Sunyoto, D. 2010. Uji Kuadrat Regresi & untuk Penelitian. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Suyanto, 2009. Garis besar tstruktur tubuh ikan. Sinar baru Algesindo. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Ikan Segar : Penanganan dan Pengolahan. Badan Standardisasi Nasional. Halaman 6-7.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Bakso ikan. Dewan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. *Handout Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tarwoto dan Wartonah. 2003. Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses. Keperawatan. Salemba Medika. Jakarta. hal. 113-121.
- Wibowo, S., 2006. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Surono, 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik, Bogor : M-Brio Press.
- Wongkar, I. Y., Abidjulu, J., & Wehantouw, F. 2014. Analisis Klorin pada Beras yang Beredar di Pasar Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 3(3): 2302-2493.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik Polietylen (PE) dan Polipropilen (PP) di Pasar Arengka Kota Baru. *Jurnal Peternakan*, 5(1) : 22-27.
- Yuwono, B. F. R. Zakaria dan N. K. Panjaitan. 2012. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 7(1): 10-19.
- Zulaikhah, S. T. dan E. Karlina. 2009. Faktor Perilaku yang Berhubungan dengan Kontaminan.