

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara Jakarta. Hal. 1-19.
- Adeng, H., dan Zainal, Arifin H. M. 2015. Analisis Ekonomi Usaha Budidaya Ikan Kerapu di Pulau Tidung Kepulauan Seribu DKI Jakarta. Fakultas Ilmu Pendidikan dan Pengetahuan Sosial. Universitas Indraprasta PGRI. Vol 1, No. 1 Februari 2015.
- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 2000. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius. Hal 40-46.
- Anjarsari, O. 2004. Pengawasan Mutu Udang beku *Peeled Tailed On Stretch* (PTO's) di PT. Adijaya Guna Satwatama Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. Praktek Kerja Lapangan. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2014. Ikan Beku. SNI 4110-2014. Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Bambang Agus Murtidjo, 2003, Tambak Air Payau, Dalam : Budidaya Udang dan Bandeng, Kanisius, Yogyakarta.
- Binohlan CB. 2010. *Epinephelus fuscoguttatus* (Forsskal, 1775)..[terhubung berkala].<http://www.fishbase.org/summary/SpeciesSummary.php?genusname=Epinephelus&speciesname=fuscoguttatus>. [2 Juli 2010].
- Brennan, J. G., and Grandison, A., S. 2006. Food Processing handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co KGaA. Germany.
- Estiasih T. dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. Bumi Aksara. Hal. 130-140
- Dewardari, K. T., I. Mulyawanti dan D. Amiarsi. 2009. Pembekuan cepat puree mangga arumanis dan karakteristiknya selama penyimpanan. J. Pasca Panen. 6(1):18-25..
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Kramer, D. E., Lyn d Peter, and Edward Kolbe. 2012. Freezing. In : Linda Ankenman Granata, George J. Flick Jr., and Roy E Martin (Eds.). The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety. Blackwell Publishing Ltd. United Kingdom.

- Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2013. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013.
- Mukadar, N. 2007. Analisis Kadar Protein Ikan Kerapu Macan. Jurusan Kimia FKIP Universitas Darussalam. Ambon.
- Murniyati, AS dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanusius. Yogyakarta.
- Pratiwi, E. M. 2016. Teknik Pembekuan Fillet Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) Dengan Metode *Air Blast Freezing* (ABF) Di PT Inti Luhur Fuja Abadi, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.
- Putri, M. R., dan Nurlita, A. 2012. Aspek Reproduksi Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*) di Perairan Glondonggede Tuban. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). Jurnal Sains Dan Seni ITS Vol 1, No. 1.
- Sangadji , Etta Mamang & Sopiah. (2010). *Metodologi Penelitian–Pendekatan Praktis dalam Penelitian*, Yogyakarta, ANDI
- Standar Nasional Indonesia SNI-01-4110.3-2006. Ikan Beku – Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan.
- Sugiyono, 2009, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta.
- Suseno, A. 2013. Penanganan Hasil Perikanan. Akademi Perikanan Sidoarjo. Hal. 3-41.
- Wibawa, H. 2009. Ading Value Through Smart Packaging for Seafood. Food Review Indonesia. Vol. IF (8), 56-59.
- Widodo, Spto dan Syamsuri Hasan. 2008. Sistem Refrigerasi Dan Tata Udara Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.