

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Graha Ilmu Yogyakarta. Yogyakarta. Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Apple, JM. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Edisi Ketiga. Institut Teknologi Bandung.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Perikanan Menurut Subsektor (ribu ton), 1999-2014. <http://www.bps.go.id/linkTabelStatistik/view/id/1711>.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-4110.2-2006. Ikan Beku-Bagian 1: Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Entiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hendrasty, H.K. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Jayanti, S., M. Ilza dan Desmelati. 2012. Pengaruh Penggunaan Minuman Berkarbonasi Untuk Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) pada Suhu Kamar. Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan 17(2): 71-87.
- Kembaren DD, Ernawati T. 2011. Beberapa Aspek Biologi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) di Perairan Tegal dan Sekitarnya. *Bawal*, 3(4).
- Miaratiska, N., & Azizah, R. 2015. Hubungan Paparan Nikel Dengan Gangguan Kesehatan Kulit Pada Pekerja Industri Rumah Tangga Pelapis Logam di Kabupaten Sidoarjo. *Perspektif Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(1): 25-36.
- Mintoro. 2013. Analisa Kerja Kompresor terhadap Penggunaan *Refrigeran* R12 dan Hidrokarbon Jenis PIB (*Propane Iso Butane*). Palu. Fakultas Teknik Universitas Tadulako.
- Munandar, A. Nurjanah dan Nirmala, M. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nuryani AG. B., 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Pemerintah Indonesia. 1996. Undang Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Jakarta: Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi.
- Prasetyaningrum, Ira. 2010. Pengepakan *Pallet* dalam Kontainer dengan *Forklift* Menggunakan Metode Algoritma Genetika. Industrial Electronic Seminar.
- Puspitasari, S. A. P. 2012. Pengawetan Suhu Rendah Pada Ikan Dan Daging. Program Studi S1 Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Yogyakarta: UUPKS BPPM DIY.
- Ramadhan, R., Masengi, S., dan Sipahutar, Y. H. 2020. Penerapan Sistem Produksi Bersih Pada Pengolahan Fillet Ikan Kakap Beku (*Latjanus sp*). Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, 446-454.
- Salim, A. A. 1994. Keadaan Umum Perikanan di Kecamatan Labuan, Kabupaten DT II Pandeglang Propinsi Jawa Barat. Laporan Praktek Lapangan. Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, D.K. 2006. Optimasi Proses Pembekuan Udang Masak Beku dengan Menggunakan *Dantech Freezer*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saulina, S dan Hernita. 2009. Pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan *Statistical Process Control* (SPC) di PT. Lola Mina. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sedayu, BB. I Made Susi. dan Putri. 2015. Preparasi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) pada Proses Pemisahan Daging Menggunakan *Meat Bone Separator*. Loka Penelitian dan Pengembangan Mekanisasi Pengolahan Hasil Perikanan. 83-88.
- Siburian ETP, Dewi P, Kariada N. 2012. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Bakteri dan Fungsi Ikan Bandeng. Unnes Journal of Life Science. 1(2):101-105.
- Silvana. 2013. Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Sitanggang, N. 2016. Selama 4 Tahun Terakhir Ekspor Ikan Indonesia Terus Meningkat. <http://agribisnis.co.id/selama-4-tahun-terakhir-eksporikan-indonesia-terus-meningkat/>.
- Soewarlan, L..C., L. Sya'rani dan A.N. Bambang. 2010. Kajian Sistem Pengendalian Mutu Ikan dan Udang Segar di Tempat Pelelangan Ikan Pelabuhan Perikanan Samudra Cilacap. Universitas Diponegoro. Hal 2-14.
- Uiblen F, Heemstra PC. 2010. A Taxonomic Review of the Western Indian Ocean Goatfishes of the Genus *Upeneus* (Family Mullidae), with descriptions of four newspecies. *Smittiana Bulletin*. 11 :35-71.

- Wanniatie V, Septinova D, Kurtini T, Purwaningsih N. 2014. Pengaruh Pemberian Tepung Temulawak dan Kunyit terhadap *Cooking Loss*, *Drip Loss* dan Uji Kebusukan Daging Ikan. *J Ilmiah Peternakan Terpadu*.
- Widodo, J. 1990. Nilai Hasil Tangkapan ikan Demersal dan Hubungannya dengan Beberapa Faktor Lingkungan Abiotik di Laut Jawa. *Buletin Perikanan* 1: 64-72.
- Wijayanti, I., F. Swastawat, dan T.W, Agustini. 2006. Pola Perubahan Kvalue dan ORP Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pada Suhu Rendah ($\pm 11^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Pasir Laut*, 2(1): 1-12.