

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Robiatul. 2007 . *Pengolahan dan Pengawetan ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Adiono dan Purnomo, H. 2007. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press: Jakarta
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1998. *Sistem Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Pengendaliannya*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Badrudin, Bambang S, Rahmat E. 2003. *Kakap Merah*. Jakarta : Penebar Swadaya
- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan. 2007. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia nomor KEP.01/MEN/2007. Tentang persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi. Jakarta:DKP
- Junianto.2003.*Teknik Penanganan Ikan*.Jakarta, Penebar Swadaya
- Khahindati, Dewi. 2013. *Penerapan SSOP Dalam Pembekuan Fillet Kakap Merah*.Hangtuah. Surabaya
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan Dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Swadaya. Jakarta.
- Murniati dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purnamawijayanti, H.A.2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Pengolahan Makanan*.Kasinus.Jakarta
- Saparinto, C., Ida dan Diana H. 2006.*Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius

Thaheer, Hermawan.2008. *System Manajemen HACCP (Hazard Analysys Critical Control Point)*.Jakarta.Bumi Aksara.

Wahono, T. 2006. *Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Integrasi ISO 9000 : 2000 dengan HACCP*

Wignjoseobroto.2003.*Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Edisi Ketiga.*
Prima Printing. Surabaya

Winarno,F.G.2001.*Kimia Pangan dan Gizi.*Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.