

## DAFTAR PUSTAKA

Hasmi ,B. 2016. *Proses Pembekuan Ikan Bandeng (chanos-chanos) utuh*.  
TA.

Purwaningsih Ratna. 2015. *Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi*. JITI: Universitas Diponegoro.

Nisa, A.K. 2020. *Proses Sortasi Karet RSS (Ribbed Smoked Sheet) dan TBC (Thin Brown Crepe) pada PTPN XII Kebun Mumbul Kabupaten Jember*. PKL. Politeknik Negeri Jember.

Ningsih, Y.D.P. 2020. *Penerapan Penggunaan Alat Pelindung Diri Bagian Produksi Di PDP Kahyangan Kabupaten Jember*. PKL. Politeknik Negeri Jember.

Handayani, dkk. *Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Rendah (Freezer - 3<sup>o</sup>c) Terhadap Kandungan Air dan Kandungan Lemak Pada Ikan Lemuru*. Al-Kimia: Universitas Negeri Makassar.

Suharto A. dan Kholifah E. 2020. *Pelatihan Palkanisasi Pembekuan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Hasil Tangkapan Nelayan Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage, Vol 1 No.2. Universitas Muhammadiyah Jember.

Sumber CV. Hasil Laut. 2020

