

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara Jakarta. Hal. 1-19.
- Anjasari, B. 2010. Pangan Hewani. Graha Ilmu Yogyakarta, Yogyakarta. Hal. 120-123.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8271:2016. Steak Ikan Beku. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2729:2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta. . .
- Dewayani, G. 2016. Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus keta*) di PT Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Estiasih T. dan Ahmadi . 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. Bumi Aksara. Hal. 130-140.
- Hernowo, 2001. Pembenihan Patin. Cetakan I. Penerbit Penebar: Swadaya, Jakarta.
- Kolbe, E. and D. Kramer. 2007. Planning For Seafood Freezing. Alaska. Alaska Sea Grant Collage Program University of Alaska Fairbanks. Page 50-90.
- Melina, S. dan I.S. Djunaidah. 2020. Kinerja Usaha Pembekuan Ikan Kakatua (*Scaridae*) dengan Metode Air Blast Freezing di PT Prima Pangan Madani Simeulue. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan, 14(3): 225-236.
- Susanto, H. dan K. Amri. 1996. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Waziiroh, E., D. Y. Ali dan N. Istianah. 2017. Proses Termal pada Pengolahan Pangan. UB Media. Malang
- Wibawa, H. 2009. Ading Value Through Smart Packaging for Seafood. Food Reiew Indonesia, Vol. IV (8), 56-59
- Yuyun A. dan Gunarsa, D. 2011. Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman. Jakarta. Agro Media Pustaka. Hal. 65
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(2): 29-30.