

DAFTAR PUSTAKA

- Dwiari, Sri Rini. (2008). *Teknologi Pangan Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- I Ketut Sumandiarsa, A. N, dkk. (2017). Mutu dan Perhitungan Biaya Pembekuan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menggunakan *Contact Plate Freezer* Skala Laboratorium. *Akuatika Indonesia*, 79-86.
- Jennie, B. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB.
- Kaparang Rita, dkk. (2013). Penentuan Mutu Ikan Tandipang (*Dussumieria acuta* C.V) Asa Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1-6.
- Nafisyah AL, dkk. (2015). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. *Perikanan dan Kelautan*, 87-93.
- Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press.
- Wulandari DA, dkk. (2009). Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine Di PT. Karya Manunggal Prima Sukse Muncar Banyuwangi. *Kelautan*, 41-49.