

## DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2002. Proses Pembekuan Gurita. SNI 01-6941.3-2002. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2011. Gurita Mentah Beku. SNI 01 - 6941.3:2011. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- B POM RI (2019). Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Cardoso, V.S., Quelemes, P.V., Amorin, A., Primo, F.L., Gobo, G.G., Tedesco, A.C., Mafud, A.C., Mascarenhas, Y.P., Corrêa, J.R., Kuckelhaus, S.A et al., 2014, Collagen Based Silver Nanoparticles for Biological Applications: Synthesis and Characterization, *Journal of Nanobiotechnology*, 12 (36): 1-9.
- Delian, R. 2023. Keanekaragaman Jenis dan Status Konservasi Famili *Octopodidae* Gurita di Pasar Ikan Muara Angke Jakarta [tesis]. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Direktoral Jenderal Perikanan. 2000. Konsepsi Dasar dan Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP Modul 1. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan, Jakarta.
- Firmanila, Thahta, and Subhan Ramdhan. n.d. 2016. "Pengembangan Bangunan Industri Makanan Olahan Buah Belimbing Di Desa Karangsari Blitar."
- Gokoglu, N., Topuz, O. K., Gokoglu, M., dan Tokay, F. G. 2017. Characterization of Protein Functionality and Texture of Tumbled Squid, Octopus and Cuttlefish Muscles. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 11(4): 1699-1705
- Jamaluddin. 2018. Identifikasi Kandungan Unsur Logam Batuan Menggunakan Metode Xrf (*X-Ray Fluorescence*) (Studi Kasus: Kabupaten Buton). *Jurnal Geocelbes* 2(2): 47.
- Kapisa. 2016. Bakteri *Escherichia Coli* Pada Air Pencuci Ikan Di Pasar Bahu Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 4(1): 68–70.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. Rilis Data Kelautan dan Perikanan Triwulan IV Tahun 2022. Jakarta
- Menteri Perindustrian RI N0. 75/M-IND/PER/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Jakarta
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17 Tahun 2019. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 10 Tahun 2021. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta

- Purbatin, Hari. 2023. Perencanaan Perhitungan Beban Pendinginan Ruang Frozen Dengan Kapasitas 100 Ton Per Hari Pada Pergudangan ISSN 2549-2888 Jurnal Teknik Mesin : Vol . 12 , No . 1 , Februari 2023 ISSN 2549-2888. 12(1).
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.
- Santi. 2015. Teknik Pengemasan Dan Labelling Produk Makanan. *Makalah Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta*: 1–10.
- Sriwahyuni E, Theresia P, dan Hippolyta APP. 2007. Pengaruh pemberian teh hijau terhadap kadar kolesterol LDL dan HDL pada tikus putih (*rattus norvegicus* strain wistar). *Majalah Kesehatan FKUB* 3 (1).
- Surono, Sudibyso dan Waspodo. 2016. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. CV. Budi Utama, Yogyakarta.
- Sutikno, L. A., Bashir, K. M. I., Kim, H., Park, Y., Won, N. E., an, J. H., dan Choi, J. S. 2019. Improvement in Physicochemical, Microbial, and Sensory Properties of Common Squid (*Todarodes Pacificus* Steenstrup) By Superheated Steam Roasting In Combination with Smoking Treatment. *Journal of Food Quality*. 1-15.
- Ulupi, N., Komariah, N. Maria. 2005. Evaluasi Sifat Fisik Chicken Loaf Dengan Penambahan Tulang Rawan Ayam Pedaging. *J.Indon.Trop.Anim.Agric*. 30 (4):201-206.
- Xiao, H., Li, N., Yan, L., dan Xue, Y. 2021. The Hydration Characteristics, Structural Properties and Volatile Profile of Squid (*Symplectoteuthis oualaniensis*) Mantle Muscle: Impacts of Steaming, Boiling, and Sous Vide Cooking. *Foods*. 10(7): 1646.
- Zulfikar, Rully. 2016. Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(2).