

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. (2007). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. *JAKARTA*.
- Adrim, M. (2008). Aspek Biologi Ikan Kakatua (Suku Scaridae). *Oseana*, 41–50 .
- Anjaritha. (2013). Fish Fillet and Other Fish Meat. In Marker Brief (Issue HS 0304). *Marker Brief*.
- Asriyana, d. (2020). MAKANAN IKAN KAKATUA (*Scarus rivulatus* Valenciennes, 1840) DI PERAIRAN TANJUNG TIRAM, KECAMATAN MORAMO UTARA, KABUPATEN KONAWE SELATAN SULAWESI TENGGARA. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* .
- Dahuri, R. (2003). Keanekaragaman Hayati Laut : Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Irianto, H. d. (2009). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Lovi Sandra, H. R. (2015). PROSES PEMBEKUAN FILLET IKAN ANGGOLI BENTUK SKIN ON DI CV. BEE JAY SEAFOODS PROBOLINGGO JAWA TIMUR. *Jurnal Ilmu Perikanan*.
- Muchtadi, T. d. (2010). Teknologi Proses Pengolahan Pangan. *Alfabeta*. Bandung, 245.
- Murniati, A. d. (2000). Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. *Kanisius*. Yogyakarta.

Sisi Melina, I. S. (2020). Kinerja Usaha Pembekuan Ikan Kakatua (Scaridae) dengan Metode Air Blast Freezing di PT. Prima Pangan Madani Simeulue . *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 225-236

.