

DAFTAR PUSTAKA

- Aljamil, I.S., 2021. Pengaruh Lama Perendaman (Soaking) dengan Penambahan Garam dan Aditif Non-Phosphate Terhadap Kenaikan Berat Gurita (*Octopus Sp*) di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Jawa Timur.
- Citrowati, A.N., 2015. *Proses Produksi Dan Quality Control Boiled Cut Octopus Di Pt Istana Cipta Sembada, Banyuwangi, Jawa Timur* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA)..
- Hantoro, M.R., 2018. *Eksplorasi desain kemasan berbahan bambu sebagai produk oleh-oleh premium dengan studi kasus produk makanan UKM Purnama Jati Jember* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh Nopember).
- Nasional, B.S., 2015, Air Mineral Alami.
- Nasional, B.S., 2015, Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan
- Nasional, B.S., 2015. Es untuk Penanganan dan Pengolahan Ikan.
- Nasional, B.S., 2016, Garam Konsumsi Beryodium
- Randi, B., Handoko, Y.P. and Utari, N.A., 2022. Penerapan Rantai Dingin dan Perhitungan Beban Pembekuan Terhadap Gurita (*Octopus sp*) Flower Beku di PT. X, Makassar, Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)* Vol, 15(1).
- Suhartono. 2013. *Proses Pengolahan Gurita Cut Boil (Octopus Vulgaris) di PT. Istana Cipta Sembada (ICS) Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi*
- Widyastuti, A., 2010. Pengawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada Perseroan Terbatas (Pt) Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
- www.fitday.com/fitnessarticles/nutrition/healthy-eating/thenutritionofctopus.html (Diakses, 19 April 2014)