

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Adawyah, Robitul, 2007B. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*, Bumi Aksara. Jakarta.
- Amirullah dan Rindyah (2001). *Pengantar Manajemen, Edisi pertama, catatan 1*, Malang, Universitas Malang Press.
- Anonymus, 2012. <http://www.forumsains.com/artikel/721/?print>, Diakses tgl 02 September 2013 .
- Azizul Khoirot, 2010. <http://www.blogspot.com/karbonmonoksida>. Diakses tgl 12 Oktober 2013.
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. SNI 01-2710.1-1992: *Persyaratan Mutu Bahan Baku Fillet Ikan*.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006. SNI 01-2696.3. *Fillet Kakap Beku Bagian 3, Penanganan dan Pengolahan*.
- Bank Indonesia, 2004. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil Fillet Ikan*, Tegal – Jawa Tengah.
- Moeljanto, 1996. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurjanah, Asadatun Abdullah. 2000. *Cerdas Memilih Ikan dan Mempersiapkan Pengolahannya*. Buku Populer, IPB Press.
- Suhrman, <http://suhirmanpengolahanhasilperikanan.blogspot.com/2011/04/normal-0-false-false-false-en-us-x-none.html>. diakses tgl 02 sept 2013
- Syamsir, Elvira. 2008. Prinsip Pembekuan/Freezing. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1799740-prinsip-pembekuan-freezing-pangan/> (10 sept 2013)
- Reksohadiprodjo, S. 1993. *Manajemen Perusahaan; Suatu Pengantar*. BPFE – Yogyakarta. Yogyakarta,.

Rizal D, 2002. Laporan Praktek Kerja Lapang "*Proses Pengolahan Ikan Kerapu*". Universitas Brawijaya, Malang.

PT. Inti Luhur Fuja Abadi, 2012. *Proses Penanganan Fillet Ikan Kakap*. Beji – Pasuruan, Jawa Timur.

Sujarwati, 2011. Laporan Praktek Kerja Lapang. *Proses Pembekuan Ikan Swangi*. Politeknik Negeri Jember, Jawa Timur.

Wahyuni, P. D. 2002. *Analisis Isi Lambung Ikan Belanak (Mugil cephalus) di Kecamatan Kenjeran Pantai Timur Surabaya*. Laporan Tugas Akhir Biologi Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya