

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 37, 38, 40, 41..
- Effendi, M.S. 2009, *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. PT. Alfabeta. Bandung. Hal. 43.
- Estiasih, T dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan H*. PT. Bumi Aksara. Malang. Hal. 127, 130, 134.
- Fitday .2010, *Gizi dari Octopus*. <http://www.fitday.com/fitness-articles/nutrition/healthy-eating/the-nutrition-of-octopus.html> [diakses, 10 April 2014]
- Gibson SC. 2002. http://id.wikipedia.org/wiki/Akuntansi_FIFO_dan_LIFO [diakses 10 April 2014]
- Hadiwiyoto. S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murniyati, S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. PT. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 5.
- National Wildlife*. 1997, *Artikel Cephalopoda*. <http://www.google.co.id/http://en.wikipedia.org/wiki/Octopus> [diakses, 19 April 2014].
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwaningsih, S. 2000. *Teknologi Pembekuan Udang*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Ilyas S. 1993. *Teknologi Refrigasi Hasil Perikanan*. Jilid II. Jakarta: CV Paripurna.
- SNI.01.6941.1-2002. *Syarat mutu Bahan Baku Gurita*. Jakarta.
- SNI.01.6941.3-2002. *Pengolahan dan Penanganan Gurita*. Jakarta.