

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Bapedal 1995. *Teknologi Pengendalian Dampak Lingkungan Industri Penyamakan Kulit*. Jakarta.
- Feingenbaum, AV. 1992. *Kendali Mutu Terpadu. Penerjemah: Kandahjaya H.* Terjemahan dari: Total Quality Control. 3rd ed. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Irawan, A. H. S. H. 1997. *Cara Mengolah dan Mengawetkan Ikan secara Tradisional dan Modern*. CV. Aneka. Solo
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Koesoebiono. 1984. *Industri apioka Penanganan Limbah Cair dan Padat*. Makalah pada Lokakarya Pemanfaatan Limbah Industri Tapioka, Bogor, 19-20 Juli 1984.
- Montgomery, DC. 1996. *Introduction to Statistical Quality Control*. 3rd ed. New York: Jhon Willey and Son.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus)*. Ed 2. Jakarta: BumiAksara.
- Rasyid, A. 2001. *Isolasi Asam Lemak Tak Jenuh Majemuk Omega-3 dari Ikan Lemuru (Sardinella sp.)*. *Prosiding Seminar Riptek Kelautan Nasional*. Jakarta.
- Rostini, I. 2007. *“Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) Terhadap masa Simpan Fillet Nila Merah Pada Suhu Rendah”*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengolahan Air Limbah*. UI Press, Jakarta.