

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1999. Modul I Dan II Buku Pedoman Penerapan PMMT. Jakarta.
- Fardiaz, D. (1997). *Praktek Pengolahan Pangan yang Baik. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Dalam tinjauan Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Liberty. Jakarta. 52-107
- Hudaya, S. 2008. *Bagaimanakah Jalannya Proses Pengalengan Ikan*. Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. [<http://software-komputer.blogspot.com/2008/04/bagaimanakah-jalannya-proses.html>]. (11-05-2014).
- Jenie, BSL.1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor : IPB
- [Menkes] Keputusan Menteri Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor : 23/MEN/.KES/SK/1978 tentang pedoman cara pengolahan makanan yang baik untuk makanan. Jakrta [ID] : Menkes; 1878
- Sunarto. 2002. *Pelatihan Pengendalian Mutu Produk Makanan dan Minuman untuk Ekspor. Pendidikan dan Pelatihan Ekspor Indonesia*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan Ekonomi dan Sumber Daya Jawa Tengah, dan Balai Latihan Koperasi dan Sumber Daya Jawa Tengah. Semarang.
- Susiwi. 2009. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA.
- Widodo, J. 2001. *Pengamatan Sanitasi Dan Higiene Di Unit Pengolahan PT. Maya Muncar*. Jakarta 20: 9-17
- Wirahartakusumah, M.A. (1994). *Rekayasa Proses Menghadapi Tantangan Masa Depan Industri Pangan dan Perdagangan Internasional*. Saung Seto bekerjasama dengan Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Winarno, F G, Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang baik*. Bogor (ID) : M-BRID PRESS, Cetakan 2

