

DAFTAR PUSTAKA

- Adaywah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 1998. SNI 1-4487-1998. Tuna Steak Beku. <http://www.bsn.go.id/sni/sni.php>. Diunduh 1 Nopember 2015
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-2729.1-2006. Ikan segar – Bagian 1 : Spesifikasi. Badan Standardisasi Nasional
- Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-4485.3-2006. Tuna Steak Beku – Bagian 3 : Penanganan dan pengolahan. Badan Standardisasi Nasional
- Darwanto dan A.S. Murniyati. 2003. Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT). Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Departemen Perindustrian. 1992. PP RI no.15-1991. Standar Nasional Indonesia (SNI). Departemen Perindustrian. Jakarta
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1998. Pedoman Penerapan PMMT Berdasarkan Konsepsi HACCP. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Food and Drug Administration (FDA). 2011. Food Safety. USA
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Huss HH.1986. Fresh fish quality and quality changes.Rome:FAO-DANINDA.
- Ilyas Sofyan. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I Teknk Pendinginan Ikan. CV. Paripurna. Jakarta
- Indarto. 2009. Strategi Penerapan Good Manufacturing Practices <http://www.indusfood.co.cc/2009/11/apa-itu-gmp.html>. Diunduh 1 Nopember 2015
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Kurniawan Deny. 2008. Forum Statistika. <https://ineddeni.wordpress.com/2008/03/12/uji-t-berpasangan-paired-t-test/> Diunduh 25 November 2015
- KEPMEN RI. 1978. Nomor 23/MENKES/SK/I/78 Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan

Mangunsong, Setia, MM. 2000. Kebijakan Pembinaan dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan. Bahan Pelatihan Sertifikat Pengolahan Ikan. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.

Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Murniyati dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. 220 Halaman. ISBN 976-672-1.

Novriyanti. 2007. Pengaruh penangkapan ikan tuna. www.academia.edu
Diunduh 10 Nopember 2015

Pandit, I.G.S. 2004. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit PT. Bali Post. Denpasar

Purnawijayanti. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. PT. Kanisius. Yogyakarta.

Rafel. 2011. *Standart Sanitation Operating Procedurs (SSOP)*.
<http://rafel896.wordpress.com/2011/10/16/standard-sanitation-operating-procedure-ssop/>. Diunduh 18 Januari, 2016

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
<http://wordtuna.blogspot.com/2008/01/deskripsi-tuna.html> Diunduh 5 Nopember 2015

Sastrosupadi, A. 2000. Rancangan Percobaan Praktis Bidang pertanian, Edisi Revisi. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Silviana, E. 2010. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures*.
<http://www.scribd.com/doc/74340141/50/Sanitation-standart-operating-procedure-SSOP>. Diunduh 8 November 2015

Samner et.al, 2004. *Application of risk assessment in the fish industry*. Roma : Food and agriculture Organization of the Unitednation

Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. Aplied Science Publisher. Ltd. London

Thaher, H. 2009. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta

Wahyuni. 2011. Histamin tuna (*thunnus. sp*) dan Identifikasi bakteri pembentuknya pada kondisi suhu penyimpanan standar. Jurnal IPB Bogor. Bogor

Widiastuti. 2008. Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Proses Tangkap pada Perbedaan Preparasi Dan Waktu Penyimpanan. Jurnal IPB. Bogor

Winarno, F. 2000. Kimia Pangan. Gramedia Pustaka. Jakarta.

Winarno, F. dan Surono. 2004. GMP, Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor :MBrio-Press. <http://www.scribd.com/doc/74340141/50/Sanitation-standart-operating-procedure-SSOP>. Diunduh 5 Nopember 2015

Wiryanti J dan Witjaksono, HT. 1999. Pelatihan Kompetensi Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP. Asosiasi Pegolahan Hasil Perikanan Indonesia (APEHAPI). Jakarta.

