

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2002. Cleanliness Survey of Food Contact Surfaces in the Food Industry. Mildura Rural City Council, Environmental Health Services.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Armen Z. dan Subaryono, dan Thomas R., 2017. Buku; Rekomendasi Pengembangan Perikana Tangkap di Ternate. Pusat Riset Perikanan Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan. Depok, Rajawali Pres.
- BSN 1998. SNI 01-4852. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Departemen Perindustrian Indonesia, Jakarta
- BSN 2009. SNI 2725.3.2009. Ikan Asap-Bagian 3 Penanganan dan Pengolahan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN 1998. SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis serta Pedoman Penerapannya. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN 2013. SNI 2725:2013. Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN 2013. SNI 2729:2013. Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Heruwati E. 2002. Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan. Jurnal Litbang Pertanian.21:92-99.
- Irwan, A. 1995. Pengawetan ikan dan Hasil Perikanan. Solo: Penerbit Aneka.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pendinginan Ikan. CV Paripurna Jakarta.
- Kitab Undang-Undang Republik Indonesia, Nomor 7 Tahun 1996, Tentang Pangan. Badan POM (Pengawasan Obat dan Makanan), Jakarta
- Kitab Undang-Undang Republik Indonesia, Nomor 18 Tahun 2012. Tentang Pangan. Badan POM (Pengawasan Obat dan Makanan), Jakarta
- Mortimore, S dan Wallace, C. 2004. HACCP Sekilas Pandang (Apriningsih & Widyastuti, Penerjemah). Jakarta : EGC
- Moeljanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit PT Penebar Swadaya, Jakarta
- Noriko N., Pambudi A. 2014. Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat Canna edulis Kerr. (Ganyong). Jurnal AI – Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi. Diakses pada tanggal 3 Juli 2018.

Permenkes RI No. 1096. MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga

Rorano, M., dan Nur, R. M. 2019. Sanitasi Dan Higienie Pengolahan Ikan Tuna Dan Cakalang Asap Ditanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. Aksara Public, 3(2) : 134-141.

Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia UNG 2014. Peningkatan Kemandirian Bangsa Berbasis Sumber Daya Manusia dan Sumber daya Alam. Gorontalo,09 2014. ISBN:978-979-1340-75-5.

Sulistijowati.S, Djunaidi, Nurhajati, Afrianto, Udin 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan.UNPAD Press.Bandung.

Swastawati, F, Boesono, Herry, Wijayanto, Dian. 2013. Pengasapan Ikan Bandeng Tanpa Duri Menggunakan Asap Cair. Unikal Press, Universitas Pekalongan. Pekalongan.

Winarno, F.G. 2004. HACCP Dan Penerapan Dalam Industri Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

World Health Organization (WHO). Maternal Mortality in 2005. Geneva: Departement of Reproductive Health and Research WHO.