

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian Sutedi. 2014. "Hukum Ekspor Impor", Raih asa Sukses, Penebar Swadaya Grup, Jakarta.
- Afifah, N., Sholichah, E., Widyawati, A., Khudaifanny, S., dan Budiarti, T. (2021). Pengaruh Kemasan Terhadap Masa Simpan Keripik Tortila Modifikasi Tempe dan Tepung Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *PANGAN*, 30(2), 129- 136.
- Allen, G. 2000. *Marine Fishes Of South-East Asia*. Periplus edition (HK) Ltd. Australia.
- Aiello G, Enea M, Maurina C. 2015. The Expected Value of the Traceability Information. *European Journal of Operational Research*. doi: 10.1016/j.ejor.2015.01.028.
- Anititawati. 2016. *Supply Chain Management*. Retrieved From Epirints.
- Anonim. 2017. Pengertian Sistem, Ciri-ciri Sistem Dan Unsur Sistem. Diakses Pada Tanggal 28 Agustus 2017.
- Badan Pusat Statistika. Indeks Pembangunan Manusia Menurut Provinsi Tahun 2016-2019, (online) <https://www.bps.go.id/>, (diakses pada 18oktober 2020)
- Bailey M, SR Bush, Oosterveer. 2016. *Fishers, Fair Trade, and Finding Middle Ground*. *Fisheries Research* 182: 1-10
- Belliassima, I. N. 2019. Strategi Pengembangan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Di Unit Pelaksana Teknis Pelabuhan Perikanan Pantai (UOT PPP) Pondokdadap Sendangbiru, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Skripsi.
- Chandra. A. 2012. Pengertian Ekspor dan Impor. Diakses pada tanggal 24 Agustus 2017.
- Darmawan T. 2015 Desember 30. Pertumbuhan Sektor Perikanan Indonesia Melampaui Pertumbuhan Ekonomi. *Indonesia-investment*
- Darojat,Yunitasari, Elly Wuryaningtyas. 2017. Pengukuran Performansi Perusahaan Dengan Menggunakan Metode *Supply Chain Operations Reference* (SCOR). Yogyakarta: Universitas Sarjana Wiyata.
- Deliarnov. 2007. Ilmu Pengetahuan Ekonomi Sosial Ekonomi. Erlangga (PT. Gelora Aksara Pratama. Jakarta.
- Dewayani, G M, 2016. Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) Pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus*) Di PT. *Marine* Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur. 1-27.
- Dwiyanto. 2009. Implementasi sistem ketelusuran pada produk perikanan. *Jurnal Squalen*. *Jurnal Squalen*. 4(3): 99: 1-10

- European Union. 2002. Regulation (EC) No.178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirement of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down producers in matters of food safety. Official Journal of the European Communities 31: 1-24
- Goulding, I.C. (2016). *Manual on Traceability Systems for Fish and Fishery Products for Cooperation on Agriculture (IICA)* (Issue 13). Jhingan, M. L. (2016). Ekonomi pembangunan dan perencanaan. Jakarta: Rajawali Push.
- Hobbs je. 2003. Traceability in meat supply chains. *Cafri: current Agriculture Food and Resource Issues*. 4(4):36-49.
- [KKP] Kementrian Kelautan dan Perikanan, *Marine Protected Areas Governance*.2015. Buku Putih Pengolahan Perikanan Tuna-Tongkol-Cakalang di indonesia 724-7
- [KKP] Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2014. Data statistik Kelautan dan perikanan Dalam Angka 2014. Jakarta:
- Kinasih HN. 2015 Juni 25. *Traceability Dalam Industri Pangan Global, Satu di Antara Seribu Kerumitan*. Kompasiana
- Kuswardhani, N., Wibowo, Y, Pratama A. D. R. 2021. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi, *Agrointek*, Volume 15 No 1: 294-302.
- Lasabuda, R. 2013. Pembangunan wilayah Pesisir dan Lautan Dalam Prespektif Negara Kepulauan Republik Indonesia. *Jurnal Ilmiah Platax* Vol. 1-2:93-94.
- Litaay C, Wisudo SH, Arfah H. 2020. Penangan Ikan Cakalang oleh nelayan *pole and line*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(1): 112-121.
- Masengi, S., Sipahutar, Y. H., & Sitorus, A. C.2018. Penerapan Sistem Kete;usuran (*Traceability*) Pada Produk Udang Vannamei Breaded Beku (*Frozen Breaded Shrimp*). Di PT. Red Ribbon Jakarta. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan* (JKPT). 1(1), 46.
- McMeekin TA, Baranyi j, Dalgaard P, Kirk M, Ross T, Schmid S, Zweietering M.H 2006, *information system in food safety management*. *International journal of food Microbiology* 112: 181-194
- Moschini G. 2007. The economics of traceability: an overview paper presented at Workshop: Risk and Cost Benefit Analysis of Traceability in the Agrifood Chain. Italy: University of Iceland. [diakses 15 Januari 2021].
- Nento R W, 2015. Studi Pengemasan Tuna Ekor Kuning (*thunnus Albacares*) Kelurahan Bone Pantai Provinsi Gorontalo. 55-59.
- Nurjanah, A. Abdullah, S. Sudirman, dan K. Tarman. 2014. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Cetakan Kedua. IPB Press, Bogor.

- Olsen P, Borit M. 2013. How to Define Traceability. Trends in Food Science & Technology. 29:142-150. doi: 10.1016/j.tifs.2012.10.003.
- Poernomo, AH. 2007. Permasalahan Makro Di Sector Perikanan dan Alternatif Kebijakannya. Di Dalam: BBSEKP Potret dan Strategi Pengembangan Perikanan Tuna, Udang dan Rumput Lauut Indonesia. Jakarta: Badan Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan Perikanan
- Pujiawan, I. 2010. *Supply Chain Management*, Edisi Kedua, Guna Widya, Surabaya.
- Purwaningsih, S. 2019. Teknologi Pembekuan Udang. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putri, M. A., Rosmayani & Rosmita. 2018. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Saluran Distribusi Usaha Kecil Menengah (Ukm) (Survei Pada Kue Bangkit “Syempana” Di Kota Pekanbaru). *Jurnal Valuta*, 4(2), 116-137
- Raspor P. 2005 Bio-markers: *traceability in food safety issues*. *Acta Biochimica polonica* 52: 659-664
- Riduwan. 2011. Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian. Bandung (ID): Alfabeta
- Ringsberg H. 2014. Perspectives On Food Traceability: A Systematic Literature Review. *International Journal: Supply Chain Management* 19: 558-576
- Sarawati dan widaningsih. 2006. *Be Smart Ilmu Pengetahuan (Geografi, Sejarah, Sosiologi, Ekonomi dan Budaya)*. Grafindo Media Pratama. Jakarta.
- Sofiani, S. N. 2013. Analisis Kadar Histamin Dengan Metode Spektrofotometer Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Perlakuan Waktu Penyimpanan. Universitas Islam.
- Saparinto, C., & Diana. (2018). Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyawan, D 2017. <http://www.doniseyawan.com/kegiatan-distribusi-dancontohnya/>. Diakses pada tanggal 28 Agustus 2017.
- Standar Nasional Indonesia (SNI 01 – 2332.3 – 2006). Cara Uji Mikrobiologi Bagian -3 Penentuan Lempeng Total Pada Produk Perikanan.
- Sofiati, T. & Deto, Siti Nurbaya. 2019. Profil Pengolahan Tuna Loin Beku di PT Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Bluedien Fisheries*, 1(2),12.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi Metode R dan D. Bandung (ID): CV. Alfabeta.
- Sukirno, Sadono. 2008. *Makro Ekonorni Teori Pengantar*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Thakur M, Donnelly, 2010. *Modelling traceability information in soybean value chain*. *Journal Of Food Engineering* 99-105.

- Wibowo, B. Dan Kusrianto, A. 2010. Menembus Pasar Ekspor, Siapa Takut: Panduan Menjadi Enterpreneur Kaliber Internasional Jakarta: Gramedia
- Widiastuti I, Putro S. 2010. Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Lepas Tangkap. Maspari Journal. 1: 58-65
- Wiranata, K., Widia, I. W., & Sanjaya, I. P. G. B. (2017). Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Eutynnus affni*) Segar untuk pedagang ikan keliling. Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian, 6(1), 12-21.