

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2011. Prosedur Operasional Standar Sanitasi. <http://www.fkh.unair.ac.id/materi/haccp/SSOP%20HACCP.ppt>. Diakses tanggal 23 Maret 2018.
- Anonim. 2013. Data Komoditi Unggulan Kabupaten Cilacap. Cilacap.
- Anonim. 2004. Higiene dan Sanitasi Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2016a. Kondisi Geografis Daerah. <http://www.cilacapkab.go.id>. Diakses tanggal 23 Maret 2018.
- Anonim. 2016b. Produksi dan Nilai Penangkapan Ikan Laut. Kabupaten Cilacap.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Editor: Horwitz, W and G. W. Latimer, Jr. Published by AOAC International. 18th Edition. USA
- Azwar, A. 1996. Pengantar Administrasi Kesehatan. Edisi Ketiga. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan Penentuan Angka Asam Thiobarbiturat. Jakarta.
- Christina. 1998. Kajian Mutu Kerupuk Kemplang dari Ikan Gabus dan Ikan Tenggiri. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 6 – 25.2351:1991).
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2013. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52 A/KEPMEN-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Fauzi, R. 2012. Penerapan Sanitasi dan Higiene Pedagang Ikan di Pasar Tradisional Purworejo. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Food and Drugs Administration (FDA)*. 1998. *Fish and Fisheries Product Hazard and Control Guide*. Second Edition. US-FDA Rockville.
- Hadiwiyoto. 1993. Teknologi Hasil Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I. Fakultas Teknik Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu – sapu (*Hyposarcus pardalis*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Gramedia. Jakarta.
- Pramono, H. W. 2010. Sanitasi dan Higiene Agroindustri. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Kalibagor. Dinas Pendidikan Banyumas. Banyumas. Buku Panduan Mengajar.
- Pratiwi, I. 2013. Tingkat Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Produk Perikanan Segar di Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Rahmah, A. 2010. Sanitasi dan Higienitas serta Dampaknya Terhadap Mutu Ikan dan Pengguna Pelabuhan Perikanan Pantai Lampulo Banda Aceh. Mayor Manajemen Perikanan Tangkap. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

- Republik Indonesia. 2008. Undang-undang No. 20 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Salamah E, Susanti MR, Purwaningsih S. 2008. Diversifikasi produk kerupuk opak dengan penambahan daging ikan layur (*Trichiurus sp.*). Buletin Teknologi Hasil Perikanan XI(1): 53-64.
- Sardjono. 2011. Metode Survei Sampel. Jurusan Matematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sevilla, C. G. 1993. Pengantar Metode Penelitian. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Siaw CL, Idrus AZ, Yu SY. 1985. *Intermediate technology for fish cracker production*. J.Food Technology. 20: 17-21 dalam Iis Istanti. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu – Sapu (*Hyposarcus pardalis*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Soediaoetama. 1996. Kimia Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Syarat mutu kerupuk ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji. 1996. Analisa Bahan Hasil Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Program Studi Magister Manajemen Pantai Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.
- Susiwi, S. 2009. Handout Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Ilmu Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Targladis, B. G. B. M, Watts, M. T. Younathan and L. R. Duggan. 1960. A distillation method for the quantitative determination of malonaldehyde in rancid foods. *Journal of American Oil Chemists' Society*, 37, 44.
- Widyati, R., dan Yuliahsih. 2002. Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. PT. Gramedia Widiasarna Indonesia. Jakarta.
- Widyatmoko, E. 2011. Penerapan Sanitasi dan Higiene Pedagang Ikan di Pasar Tradisional Kabupaten Sragen. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Winarno. 1986. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia: Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.
- Wiratama, B. 2011. Kelayakan Ikan Tuna untuk Tujuan Ekspor pada Kegiatan Penangkapan Menggunakan Pancing Tonda di Sadeng Yogyakarta. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. Skripsi.