

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, A dan Cholid, N. 2013. Metodologi Penelitian. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adawyah R, 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 1992. Pengendalian Hama dan Penyakit Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Afriyenti. 2002. Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim a. 1996. Pedoman Teknis Pengelolaan Limbah Klinis dan Desinfeksi dan Sterilisasi di Rumah Sakit. Ditjen PPM Dan PPL. Jakarta.
- Anonim b. 1998. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan RI Nomor 107/MPP/ Kep/ 2/ 1998 tentang Ketentuan dan Tata Cara Pemberian Izin Usaha Pasar Modern.
- Anonim c. 2006. Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Depkes RI. Jakarta.
- Anonim d. 2007. Peraturan Presiden Republik Indonesia no 112 tahun 2007 tentang Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan Dan Toko Modern.
- Anonim e. 2007. Surat Ketetapan Menteri Kelautan dan Perikanan No Kep. 01/Men/2007 mengenai Syarat Tempat Pelelangan Ikan atau Pasar Ikan.
- Anonim f. 2008. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.519/ MENKES/ SK/ VI/ 2008 tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat.
- Anonim g. 2011. Peraturan Daerah No. 6 Tahun 2011, Pemerintah Kota Magelang Tentang Pengelolaan Sebagai Bentuk Upaya Optimalisasi Fungsi Pasar Tradisional.
- Anonim h. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/ MENKES/ PER/ VI/ 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Boga, Higiene dan Sanitasi
- Arianty, N. 2013. Analisis Perbedaan Pasar Modern dan Pasar Tradisional Ditinjau Dari Strategi Tata Letak (Lay Out) Dan Kualitas Pelayanan Untuk Meningkatkan Posisi Tawar Pasar Tradisional. *Jurnal Manajemen & Bisnis* Volume 13 (1) April 2013. ISSN 1693-7619.
- Azimah, D., Martini, R. dan Dzunuwanus, G.M., 2013. Kontribusi Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Semarang Tahun 2011 (Studi Kasus Di Wilayah Kecamatan Banyumanik). *Jurnal Ilmu Pemerintahan*. Volume 2 Nomor 2(1). Semarang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729:2013. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. SNI 2346:2015. Jakarta.
- Bloemer, J., Ruyter, K. and Wetzels, M.. 1998. On the Relationship between store image, store satisfaction, and store loyalty. *European Journal of Marketing*. **32**: 499-513



- Bungin, B. 2007. Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial lainnya. Putra Grafika. Jakarta.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fathonah, Siti. 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Unnes Press. Semarang.
- Gandotra R, Meenakshi K, Sweta G. 2012. *Change in proximate composition and microbial count by low temperature preservation in fish muscle of Labeo rohita (ham-buch)*. Journal of Pharma Biol Sci 2:13-17.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pendinginan ikan. CV Paripurna. Jakarta.
- Jenie, B. S. L. 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan, dalam Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Keamanan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kotler, P. 1997. Manajemen Pemasaran Jilid 1 Edisi Bahasa Indonesia. Salemba Empat. Jakarta.
- Murniyati, A. S dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Metusalach, Kasmianti, Fahrul dan Jaya, I. 2012. Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara penanganan dengan kualitas ikan yang dihasilkan (Laporan Hasil Penelitian) LP2M. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Negara, J.K., Sio, A.K. dan Rifkhan, M. Arifin,. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 (2) Halaman 286-290. Bogor.
- Nurani, T.W. 2010. Model Pengelolaan Perikanan Suatu Kajian Pendekatan Sistem. Bogor (ID). Institut Pertanian Bogor.
- Pasir, Suprianto dan Supwatun. 2014. Penyuluhan dan Praktik Pembuatan Sabun Cuci Piring Cair. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan. Volume 3(3) Halaman 155-158.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi. Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Rahayu. 1994. Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Eschericia Coli pada Rujak yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Volume 2 Nomor 3. Semarang.
- Shergill, G S and Chen, Yiyin. 2007. Customer Perception of Factory Outlet Stores vs. Traditional Department Stores. Massey University–Department of Commerce (didownload dari www.papers.ssrn.com).
- Siswono, 2003. Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin. [Online]. Tersedia di: <http://www.gizi.net>. Diakses pada tanggal : 1 Februari 2019.
- Soekarto ST. 1981. Penilaian Organoleptik. Bogor: Pusbangtepa, Institut Pertanian Bogor.
- Stansby, M. 1993. Industrial Fishery Technology. Reinhold Publ.Co Chapman and Hall Ltd. London.



- Susiwi, S. 2009. Dokumentasi SSOP. Jurusan Pendidikan Kimia FP MIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Taher, N. 2010. Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Mujair (*Tilapia Mossambica*) Segar Dengan Ukuran Yang Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Volume VI Nomor 1. Universitas Sam Ratulangi. manado
- Wagiran. 2013. Metodologi Penelitian Pendidikan (Teori dan Implementasi). Deepublish. Yogyakarta.
- Winarno, F.G., dan Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. M-Brio Press. Bogor.
- Zhu.X., Zhang. R., Chu. F., He. Z. and Li. J..2015. *A Flexsim-based Optimization for the Operation Process of Cold-Chain Logistics Distribution Centre*. Journal of Applied Research and Technology. Vol 12(2) Pages 270-278. Beijing.