

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1998. Sistem Analisa Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Badan Standardisasi Nasional (SNI 01-4852-1998).
- American Society for Quality Control, 1974. Quality Costs – What and How, ASQC Quality Costs Committee, Milwaukee, WI.
- Bonnel, A. D. 1994. Quality Assurance In Seafood Processing. A Practical Guide. Chapman dan Hall. New York.
- Ditjen Perikanan. 1999. Buku Panduan Penerapan PMMT. Departemen Pertanian Jakarta
- Dijjantono, R. 1998. Pengendalian Mutu Pada Proses Pengalengan Ikan Tuna Pengaruhnya Terhadap Biaya Mutu Di PT. Bali Maya Permai Pekalongan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Dewan Standarisasi Indonesia. 1992. Penanganan dan Pengolahan *Fillet* Kakap Beku. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2696.2-1992. Dewan Standarisasi Indonesia.
- Feigenbaum, A.V. 1961, *Total Quality Control*, Harvard Business Review, Vol. 34, No. 6, hal. 93-101.
- Faigenbaum, A.V. 1989. Kendali Mutu Terpadu. Edisi Ketiga. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Feigenbaum, A.V. 1991. Total Quality Control, 3-rd edition. Mc Graw-Hill Book. Singapore.
- Feldhusen, F. 2000. The role of seafood in bacterial foodborne diseases. *Microbes & Infection.*, 2: 1651– 1660.
- Low, S.P. dan Yeo, H.K.C. 1998, *A Construction Quality Costs Quantifying System for the Building Industry*, International Journal of Quality dan Reliability Management, Vol. 15, No. 3, hal.329-349.
- Moeljanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyadi, 1993. Sistem Akutansi. Edisi Ketiga. Bagian Penerbit STIE YKPN Yogyakarta.
- Mustaniroh, S.A., Sri, M.S., dan Etyka, O, D. 2010. Evaluasi Pemasok Ikan Kakap Merah Berdasarkan *Vendor Performance Indicator* (VPI) Dengan Metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) (Studi Kasus Pada PT Inti Luhur Fuja Abadi). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 11 No. 1 (April 2010) Hal 54-61. Jurusan Teknologi Industri Pertanian-Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya

- Novotny, L., Dvorska. L., Lorencova, A., Beran, V., and Pavlik, I. 2004. Fish: a potential source of bacterial pathogens for human beings. *Vet. Med. – Czech.* 49 (9): 343–358.
- Nugroho dan Prasetyo. 1996. Pengantar Menyusun Skripsi. CV. Aneka Solo.
- Setyaningsih, N. 2004. Analisis Biaya Mutu Pada Penerapan HACCP Di Industri Pengolahan Tuna Loin Beku. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Suharmadi, 2008. Manajemen Biaya. Pusat Pengembangan Bahan Ajar. Universitas Mercu Buana Jakarta
- Suklan, H. 1998. Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Sunarya. 1990. Beberapa Jenis Olahan Hasil Perikanan Kaitannya dengan Kemungkinan Pengembangan dan Pemasarannya. *J. Pasca Panen Perikanan.* 2 (4): 14-19.
- Suparno.1992. Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.
- USDA. 1993. HACCP Principles for Food Production. United State Department of Agricultural (USDA).
- Winarno dan Surono, 2004a. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor, M-Brio Press, Cetakan 2.
- Winarno dan Surono, 2004b. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor, M-Brio Press, Cetakan 2