

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ashari, U., Sahara, S., & Hartoyo, S. 2016. *Daya Saing Udang Segar Dan Udang Beku Indonesia Di Negara Tujuan Ekspor Utama*. Jurnal Manajemen dan Agribisnis, Vol 13
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. *Standar Nasional Indonesia 2705:2014. Udang Beku*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. *Standar Nasional Indonesia 01-3553-2006. Air Minum dalam Kemasan*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K., Edwards, G. dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Recommended International Code of Pactice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4. <http://www.fao.org/docrep/006/y5307e/y5307e02.htm>. Diakses pada 25 Oktober 2019.
- Dahuri, Rokhmin., J. Rais, S. Putra Ginting dan M.J Sitepu. (2013). *Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Darwanto dan A.S. Murniyati. 2003. *Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT)*. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. *Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP*. Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil.
- Fachry, R dan Sartika, A. 2012. *Pemanfaatan Limbah Kulit Udang dan Limbah Kulit Ari Singkong Sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik Biodegradable*. Jurnal Teknik Kimia Vol. 18 No. 3.
- Fauzan, Mohammad. 2008. *Optimasi Proses Pemasakan Udang Dan Validasi Proses Pemasakan Terhadap Inaktivasi Bakteri Listeria Monocytogenes Di PT. Centralpertiwi Bahari, Lampung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Gokoglu, N. and Yerlikaya P. 2008. Inhibition effects of grape seed extracts on melanosis formation in shrimp (*Parapenaeus longirostris*). *International Journal of Food Science and Technology* 43: 1004–1008.
- Hendrasty, H. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Heragu, S. Sunderesh, (2008). *Facilities Design Third Edition*. Taylor and Francis Group: United States.
- Herujito, Yayat M. 2006. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT Grasindo.
- Ilyas, S. 2003. *Teknologi Refrigerasi Hasil-Hasil Perikanan II*. Jakarta: Lembaga Teknologi Perikanan.
- Kim, J., Marshall M dan Wei, C. 2000. Polyphenoloxidase di dalam : Hazard NF dan Simpson BK, editor. *Seafood Enzymes Utilization and Influence on Postharvest Seafood Quality*. New York (US): Marcel Dekker, Inc. Hlm 271-316.
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakeri*. eBookPangan.com
- Kusnandar. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Lukman, D. W. 2001. *Good Manufacturing Practice*. Makalah Training Penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi Peternakan-Deptan Kerjasama dengan FKH-IPB. Bogor.
- Murniyati, AS dan Sunarman. 2000. *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nuryani, AG. B. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap)*. Tesis S-2. Fakultas Manajemen Sumberdaya Pantai Universitas Diponegoro. Semarang
- Oksuz, A., Ozyilmaz, A., Aktas, M., Gercek, G., Motte, J. 2009. *A comparative Study On Proximate, Mineral and Fatty Acid Compositions Of Deep Seawater Rose Shrimp (*Parapanaeus longirostris*, Lucas 1846) and Golden Shrimp (*Plesonita Martra*, A. Milne Edwards, 1883)*. *J. Anim. Vet. Adv.* 8 (1) : 183 – 189.
- Purwaningsih, S. 2000. *Teknologi Pembekuan Udang*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Qomariyah, M., Junianingsih, I. (2012). *Proses Pembekuan Udang Pada Produk PND STPP "FIVE STAR" dengan Metode Individually Quick Frozen (IQF) di PT. Istana Cipta Sembada (ICS), Banyuwangi Jawa Timur*. Samakia Vol.3 No.2.
- Ratih, D. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Sari, Retno E. D. 2006. *Efektivitas Acidified Sodium Chlorite (Asc) Pada Udang (L. Vannamei) Di Pt. Centralpertiwi Bahari*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Syafrudin. 2016. *Identifikasi Jenis Udang (Crustacea) di Daerah Aliran Sungai (DAS) Kahayan Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Skripsi. Institut Agama Islam Negeri Palangkaraya.
- Syahfidi, O. F., Siregar M. A., Hamid A. 2010. *Analisis Permintaan Pasar Ekspor Terhadap Produk Udang Beku Indonesia*. Agrica (Jurnal Agribisnis Sumatera Utara) Vol.3 No.2
- Thaheer. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wursanto, 2007. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Andi
- Zulfikar, R. 2016. *Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 5 No. 2.