

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Transito. Bandung.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. *Standar Nasional Indonesia 2705 : 2014. Udang Beku*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. *Standar Nasional Indonesia CAC/RCP 1 : 2011. Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip Umum Higiene Pangan*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K., Edwards, G. dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dahuri, R. 2013. *Keanekaragaman Hayati Laut : Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*. Gramedia. Jakarta.
- Dewanti, R. 2013. *HACCP Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. *Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP Modul I*. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan. Jakarta.
- 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.
- 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.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Hardjito, L dan Harianja, D. 2006. *Kajian Biodesinfektan dari Ekstrak Sentigi (Pemphis acidula) Sebagai Alternatif Pengganti Klorin dalam Industri Pengolahan Udang*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 1 No.2.
- Hendrasty, H. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Heragu, S. 2008. *Facilities Design*. PWS Publishing. Boston.
- Herujito, Y. 2006. *Dasar-Dasar Manajemen*. PT Grasindo. Jakarta.
- Ilyas, S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan*. CV. Paripurna. Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2010. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2010 : Volume dan Nilai Produksi Perikanan*. Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- 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.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Pangan*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusuma, A., Dewi, E dan Wijayanti, I. 2017. *Perbedaan Jumlah Nutrisi yang Hilang pada Bandeng Beku Non Cabut Duri dan Cabut Duri Selama Penyimpanan Suhu Rendah*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol. 20 No. 1.
- Laela, H. 2015. *Analisis Kemunduran Mutu Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) Secara Kimiawi dan Mikrobiologis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Murniyati, A dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Naimah, H dan Ningsih, I. 2014. *Proses Pembekuan Ikan Katamba (Lethrinus lentjan) Produk WGGS (Whole Gilled Gutted Scaled)*. Jurnal Ilmu Perikanan Vol. 5 No 2.
- Nugraheni, M. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nuryani, A. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap)*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Oksuz, A., Ozyilmaz, A., Aktas, M., Gercek, G., Motte, J. 2009. *Acomparative 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.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ririmasse, H. 2013. *Tinjauan Kebutuhan Air Tawar Untuk Melayani Refrigerasi Terapung dalam Menjamin Mutu Produk Hasil Tangkapan*. Jurnal Teknologi Vol. 10 No. 1 : 1155-1162.
- Sartika, D., Susilawati dan Anjung, M. 2016. *Kajian Cemaran Salmonella Sp. Pada Pasca Panen Udang Vannamei Hasil Budidaya di Wonosobo, Kota Agung, Hanura dan Rawajitu Timur*. Jurnal Kelitbangan Vol. 4 No. 3 : 244 – 252.
- Sihombing, I. 2008. *Ekspor udang vannamei (Litopenaeus vannamei)*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Suwetja, I. 2011. *Biokimia Hasil Perikanan*. Media Prima Aksara. Jakarta.
- Syafrudin. 2016. *Identifikasi Jenis Udang (Crustacea) di Daerah Aliran Sungai (DAS) Kahayan Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Skripsi. Institut Agama Islam Negeri Palangkaraya.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Wahyudi. 2003. *Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang*. Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1986. *Air Untuk Industri Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wursanto. 2007. *Dasar-Dasar Ilmu Organisasi*. Andi. Yogyakarta.