

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleema Ma, Al-Azaba Kf. 2021. Evaluation Of Flour Protein For Different Bread Wheat Genotypes. *Braz J Biol* 81(3): 719-727. Doi: 10.1590/1519-6984.230403.
- Afifah, D. N., Anjani, G. 2013. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor. *Ilmu Gizi, Kedokteran*.
- Agustina, W., Kurniawan Y. R., Haryanto, A. 2014). Analisis Proses Pengendalian Mutu Produk Kerupuk Ikan "Mj" Di Ukm "Mj" Kota Tegal. *Prosiding Konferensi dan Seminar Nasional Teknologi Tepat Guna*:129-141.
- Ahyari, A. 2018. *Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi*. Bppe.
- Ansyah N. A., dan Sulistiyowati, W. 2022. Analisa Pengendalian Kualitas Produk Kerupuk Udang Dengan Metode Seven Tools dan Fmea (Studi Kasus : Ud. Djaya Bersama). *Procedia Of Engineering And Life Science Vol. 2. No. 2*.
- Aydoğan S, Şahin M, Akçacık Ag, Hamzaoglu S, Taner S. 2015. Relationships Between Farinograph Parameters And Bread Volume, Physicochemical Traits In Bread Wheat Flours. *J Bahri Dagdas Crop Res* 3(1):14-18.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Sni 8272-2016. Kerupuk Ikan, Udang dan Molusca. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Sni 3451-2011. Tentang Tapioka. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Sni 3571:2018. Tentang Tepung Terigu. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. Udang Segar. Sni 2728:2018. Jakarta.
- Budiman, B. U. (2018). Pengaruh Substitusi Santan Kelapa Pada Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Thesis*. Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
- Bulathgama, A.U., Gunasekara, G.D.M., Wickramasinghe, I., Somendrika, M.A.D., 2020. Development Of Commercial Tapioca Pearls Used In Bubble Tea By Microwave Heatmoisture Treatment In Cassava Starch Modification. *European Journal Of Engineering And Technology Research* 5(1): 103-106.
- Chen L F (2018). Research On Intelligent Agricultural Production Management System Based On Internet Of Things And Cloud Computing. *Agricultural Technology & Equipment*, (12): 62–63.
- Darmono. 2015. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Statistical Proses Control (Spc) Studi Kasus: Di Pt Lola Mina Jakarta Utara. *Departemen Teknologi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor*.
- Handayani, N. U., dan Hastuti, P. 2008. Upaya Perbaikan Kualitas Kerupuk Udang Tipe Mild-B Pada Pt. Indosigma Surya Corporation. *J@Ti Undip, Vol Iii, No 1*:39-47.
- Herlina, E., Prabowo, F. H. E., Nuraida, D. 2021. Analisis Pengendalian Mutu Dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis, Volume 11, Nomor 2*: 173-188
- Husnah, S., Yuliana dan Ratnawati. 2021. Manajemen Alur Proses Produksi Udang Windu Beku Dengan Metode Individual Quick Frozen Di Pt. Madsumaya Indo Seafood, Gresik. *Agrokompleks Vol. 21 No.1 Edisi Januari 2021* : 40-47.
- Jayanti, U., Dasir, Idealistuti. 2017. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Vi -1*: 59-62.
- Kurniawan, A. 2016. Penerapan Personal Hygiene Pada Karyawan Food And Beverage Service Hotel Aryaduta Pekanbaru. *Jom Fisip Vol. 3 No. 2*: 1-12.

- Legita, Firdausy. 2016. Proses Pengolahan Breaded Udang Windu Beku. *Jurusan Teknologi Hasil Perikanan: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep*.
- Mika. A., Golebiowski. M., Skorkowski. F. E., Stepnowski. P. 2012. Composition Of Fatty Acids And Sterols Composition In Brown Shrimp Crangon Crangon And Herring Clupea Harengus Membras From The Baltic Sea. *Oceanological And Hydrobiological Studies: International Journal Of Oceanography And Hydrobiology. Faculty Of Biology Unversity Of Gdan'sk. Poland (57-62)*.
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, dan B. W. H. E. Prasetyono. 2014. *Pengendalian Mutu Pakan*. Upt Undip Press, Semarang.
- Nasir, E. 2015. Manajemen Pengelolaan Limbah Industri. *Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis: Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Norawati, S., Zulher. 2019. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis Dengan Metode Statistical Process Control (Spc) Pada Kampar Bakery Bangkinang. *Menara Ekonomi, Volume V No. 2: 103-110*.
- Nugroho, P. J. (2017). Penerapan Sanitasi Unit Pengolahan Ikan Tuna Kaleng Pt. Banyuwangi Cannery Indonesia (P. 20).
- Nugroho, T. S. dan Sukmawati, J. 2020. Pengaruh Metode Pengeringan Kerupuk Udang Windu (*Paneaus Monodon*) Terhadap Daya Kembang dan Nilai Organoleptik. *Manfish Journal Vol.1 No.2:107-114*.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal, 2(2), 53–58*.
- Pangestuti, E. K., Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu Dalam Tepung Terigu Dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa, Volume 2 Nomor 1: 16-21*.
- Perangin, S. E., Hamsi, A., Sabri, M., Isranuri, I. 2015. Komponen-Komponen dan Peralatan Bantu Mixer Kapasitas 6,9 Liter Putaran 280 Rpm. *Jurnal Dinamis, Volume.3, No.2: 93-107*.
- Prihatiningtias, I. 2014. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan *Statistical Quality Control (Sqc)*. *Kualitas Mutu Jember*.
- Pudjirahaju, A. 2018. Pengawasan Mutu Pangan. *Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan*.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. (2017). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (Jitek), 10(1), 35-45*.
- Purwaningsih S. 2012. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta : Pt. Penebar Swadaya.
- Rakhmawati, N dan Hadi, W. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. Vi (1): 79-87*.
- Renianawati, R., Gunawan, H., Purnamasari, P., 2016. Pengaruh Sistem Pengendalian Mutu dan Continuing Professional Development Terhadap Kualitas Audit. *Prosiding Akuntansi Volume 2, No.2:749-755*.
- Saparinto, C. 2011. *Fish Preneurship*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes, Vol. 25 No. 4: 235-242*.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks. Vol 2 (1): 78-85*

- Tosi P, He J, Lovegrove A, Gonzáles-Thuillier I, Penson S, Shewry Pr. 2018. Gradients In Compositions In The Starchy Endosperm Of Wheat Have Implications For Milling And Processing. *Trends Food Sci Tech-Nol* 82: 1-7. Doi: 10.1016/J.Tifs.2018.09.027.
- Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & Apamarta, H. W. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik Its*, 6(2), A682–A685.
- Zulfikar Rully. 2016. Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (2):29-30.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi



Persiapan Bahan



Pembuatan adonan



Pencetakan



Pemasakan



Pendinginan



Pengeringan



Pengecekan proses produksi



Proses sortir



Pengujian Kadar Air



Proses pengemasan



Penggudangan



Pendistribusian

Lampiran 2. Form GMP Penerimaan Bahan Baku

PT. CANDI JAYA AMERTA
DEPT. QUALITY CONTROL
TANGGULANGIN - SIDOARJO

FORM 1 : RECEIVING SHRIMP REPORT

Inspection Date : 10-5-2029

SUPPLIER	AMOUNT	SIZE	COLOUR	SMELL	TASTE	FOREIGN MATTER	SHELL	TEMPERATURE	SALT CONTENT	RESULT	Comments
MECFIN BELKAH / H. Murni	486 kg	980	980	7	7	1.0 %	1.0 %	1.0 °C	0.1 Brk	☒ Accepted ☐ A part accepted ☐ Rejected	Me pol Kendaraan : L 9094 AO
				7	7	1.0 %	1.0 %	1.0 °C	0.1 Brk	☒ Accepted ☐ A part accepted ☐ Rejected	Kondisi Alat transportasi terbelah & rusak
				7	7	1.0 %	1.0 %	1.0 °C	0.1 Brk	☒ Accepted ☐ A part accepted ☐ Rejected	Uji Organoleptik sesuai SNI : 01.2728.1-2006
				7	7	1.0 %	1.0 %	1.0 °C	0.1 Brk	☒ Accepted ☐ A part accepted ☐ Rejected	Approved by : A. H. N.
										☐ Accepted ☐ A part accepted ☐ Rejected	Controlled by : D. A. N.

Lampiran 3. Persyaratan Mutu Udang Segar

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
b. Oragnoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
c. Cemarkan mikroba*		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- Escherichia coli	APM/g	Maksimal <2
- Salmonella	APM/25 g	Negative
- Vibrio cholerae	APM/25 g	Negative
d. Cemarkan kimia		
- Kloramfenikol	$\mu\text{g/kg}$	Maksimal 0
- Nitrofurant	$\mu\text{g/kg}$	Maksimal 0
- Tetrasiklin	$\mu\text{g/kg}$	Maksimal 100
e. Filth	-	Maksimal 0

Sumber: SNI 2728:2018

Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium Udang Segar

No.	Parameter Uji	Hasil Uji	Batas Standar	Satuan	Acuan
Produk: Udang Segar					
1.	Cadmium (Cd)	0,0019	0,5	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
2.	Plumbum (Pb)	0,0881	0,5	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
3.	Mercury (Hg)	0,0027	0,5	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
4.	Arsen (As)	0,1791	1,0	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
5.	Stanum (Sn)	0,0236	40	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
Produk: Udang Segar					
1.	Total Plate Count Aerob (TPC)	$2,7 \times 10^5$	5×10^5	Cfu/g	SNI 2332.3:2015
2.	<i>Escherichia coli</i>	<3	1,0	MPN/g	SNI 2332.1:2015
3.	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10	-	Cfu/g	SNI 2332.9:2015
4.	<i>Vibrio cholerae</i>	Negatif	Negatif	/25 g	SNI-01-2332.4:2006
5.	<i>Salmonella spp.</i>	Negatif	Negatif	/25 g	SNI ISO 6579:2015



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
UPT. PENGUJIAN MUTU DAN PENGEMBANGAN
PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN SURABAYA

Jl. Pagesangan II No. 58 B, Surabaya Telp. (031) 8274692
E-mail : pmp2kp_sby@yahoo.com

SURABAYA

No. Seri : 008816



LAPORAN HASIL ANALISA

Report of Analysis

NOMOR : 523/03.01436/120.7.1/2023

Menerangkan Bahwa

Explains That

- 1 Nama Produk : - - Udang Laut (Metapenaeus Lysianassa)
Product Name : - - Udang Laut (Metapenaeus Lysianassa)
- 2 Nama Latin : PT. CANDI JAYA AMERTA
Latin Name
- 3 Jumlah dan type kemasan : 1 & PLASTIK
Number and type Packaging
- 4 Pemilik : PT. CANDI JAYA AMERTA
Owner
- 5 Alamat : Jl Raya Tanggulangin no 34 - 36 Tanggulangin Sidoarjo
Address
- 6 No. Bukti Penerimaan Contoh : R1113030323
Number of sample received
- 7 Tanggal Terima Sampel : 08 Maret 2023
Date of accept sample
- 8 Tanggal Pengujian : 15 Maret 2023
Date of analysis
- 9 Hasil Pengujian :
Result of analysis

No	Parameter Uji	Hasil Pengujian	Batas Standart	LOD	Satuan	Acuan
	Testing Parameter	Test Result	Limit Of Standard	Limit Of Detection	Unit	Reference
Produk : -Udang Laut (Metapenaeus Lysianassa)						
1	Cadmium (Cd)	0,0019	0,5	0,0001	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
2	Plumbum (Pb)	0,0881	0,5	0,0002	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
3	Mercury (Hg)	0,0027	0,5	0,0002	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
4	Arsen (As)	0,1791	1,0	0,0002	mg/kg	IK.2.4.26 (ICP MS)
5	Stannum (Sn)	0,0236	40	0,0001	mg/kg	IK.2.4.26(ICPMS)
Produk : -Udang Laut (Metapenaeus Lysianassa)						
1	Total Plate Count Aerob	2.7×10^5	1.0×10^5	-	Cfu/g	SNI 2332.3 : 2015
2	Escherichia coli	< 3	1,0	-	MPN/g	SNI 2332.1 : 2015
3	Staphylococcus aureus	< 10	-	-	Cfu/g	SNI 2332.9 : 2015
4	Vibrio cholerae	NEGATIF	-	-	/25 g	SNI-01-2332.4-2006
5	Salmonella spp	NEGATIF	NEGATIF	-	/25 g	SNI ISO 6579:2015

1 Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.

The Results of Analysis are only valid for the tested sample

2 LHA ini terdiri dari 1 (satu) lembar asli (ORIGINAL)

The Report of Analysis only 1 (one) page original (ORIGINAL)

3 LHA ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap atas seijin Kepala UPT (Copy)

The Report of Analysis may not be duplicated except in full text with permission of the Head of Implementing Technical Unit (Copy).

