

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Peraturan BPOM No 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Afrianto, E., & Liviawati, E. (2010). Penanganan Ikan Segar. Bandung: Widya Pajajaran.
- Aulia, D. 2018. Budidaya Udang Vaname. Jakarta Pusat: AMAFRAD Press.
- Azizah, Laela Hidayatul. 2015. Analisis Kemunduran Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Secara Kimiawi Dan Mikrobiologis. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3553-2006: Air Minum dalam Kemasan (AMDK). Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Udang Kupas Mentah Beku. SNI 01-3457.2- 2006.
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 3458:2016. Udang Masak Beku. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. *Standar Nasional Indonesia 2705:2014. Udang Beku*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2018. Udang segar,
- BPOM. 2021. Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2021.
- BSN. (2021). Udang Kupas Mentah Beku SNI 3457_2021 (pp. 1-20).
- Gokoglu N, 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.
- Herdiansyah, dkk. *Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practicess) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan*. Journal of Agro-based Industri Vol. 39 No.1. 2022.
- Irmawati. A. (2014). Proses Pengoalahan Udang Windu Beku.

- Khaerah, M. (2017). Peranan Pemberian Es Curai dan Klorin Pada Pencucian Bahan Baku Gurita (*Octopus* sp) Blok Beku Di PT. Usaha Centraljaya Sakti Pasar:.. *Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Makassar*.
- Kim J, Marshall MR, Wei C. 2000. poly phenoloxidase. Di dalam : Haard NF dan Simpson BK, editor. *Seafood Enzy Mes Utilization and Infuence on Postharvest Seafood Quality*. New York (US) : Marcell Dekker,inc . hlm 271-316.
- 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.
- Lestari, A. W., Handoko, Y. P., & Siregar, A. N. (2022). Proses Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku PD (Peeled Deviened) Di PT. Indokom Samudra Persda–Lampung Selatan. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(1), 23-37.
- Mashari, Samsul Dkk 2019. Dinamika Daya Saing Ekspor Udang Beku dan Olahan Indonesia di Pasar internasional *Jurnal Agribisnis Indonesia*. Volume 7. Nomor 1. ISSN 1354-5690; L-ISSN 2579-1594.
- Mukhlis, F. aidil. (2021). Penanganan Hasil Tangkapan Ikan Di Atas Kapal Purse Seine Km. Samudera Jaya Raya 03 Pt. Multipar Sapta Tama Bitung, Sulawesi Utara. *Industry and Higher Education*, 3(1), 1689-1699.
- 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.
- Nurjanah, Abdullah A, Kustiariyah. 2011. *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. Bogor (ID): IPB Press.
- Perceka, M. L., Afifah, R. A., & Ringgo, P. P. (2021). Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus Vannamei*) Kupas Mentah Beku Di PT. XXX, Pontianak-Kalimantan Barat. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 3(2), 83.

- Prabawa, I Made Adi, dan I Wayan Gede Supartha. 2018. "Meningkatkan Produktivitas Karyawan Melalui Pemberdayaan, Kerja Sama Tim Dan Pelatihan Di Perusahaan Jasa." E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana 7, no. 1.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424-431.
- Purwaningsih, S. 2000. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putri, S. A., & Sulmartiwi, L. (2021). Proses Pengolahan Sotong (*Sepia officinalis*) Beku dengan Metode Contact Plate Freezing di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah Frozen Cuttlefish (*Sepia officinalis*) Production Process with Contact Plate Freezing Method at PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol, 10(2).
- 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.
- Rachma, L. Dita, & Sudarno.(2019). Penentuan Critical Control Points (CCP) pada Produk Frozen Shrimp Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo-Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8, 85-90.
- Ririmasse, H. 2013. Tinjauan Kebutuhan Air Tawar Untuk Melayani Refrigerasi Terapung dalam Menjamin Mutu Produk Hasil Tangkapan. *Jurnal Teknologi*, 10(1), 1155-1162.
- Rohadatul'Aisy, N. I., & Handoko, Y. P. (2022). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku PND Di PT. Graha Makmur Ciptapratama, Banyuwangi–Jawa Timur. *Aurelia Journal*, 4(1), 29-40.
- Rully, Z .(2016). Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2) : 29-30.
- Ruswahyuni, A. Hartoko and S. Rudiyaniti. 2010. Aplication of Chitosan for Water Quality and Microbenthic Fauna Rehabilitation in Vannamei Shrimps

- (*Litopenaeus vannamei*) Pond, North coast of Semarang, Central Java-Indonesia. *Journal of Central Development*. 14(1): 1-10.
- Rusyana. 2013. Zoologi Invertebrata (Teori dan Praktik). Bandung: Alfabeta.
- Salampessy, R.B.S., dan Setyaningrum. 2020. Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas PDO (*Peeled Deveined Tail On*) Masak Beku Di PT. Panca Mitra Multi Perdana, Situbondo-Jawa Timur. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 3 (1) 27-36.
- Sari, S.P. (2020). Teknik Produksi Naupli Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei Boone*) Di PT. Kawan Kita Kultur Persada Situbondo, Jawa Timur. *Tugas Akhir*, 21 (1), 1-9.
- Sipahutar, Y. H., & Sari, W. (2017). Pengaruh Perendaman (*Soaking*) Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku PD (*Peeled And Deveined*) Terhadap Perubahan Berat Dan Mutu Organoleptik Produk Akhir. Desember 2017, 20.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2018). Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) *Peeled Deveined Tail On* (PDO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan Ke - VII Universitas Nusa Cendana*, 1(1), 204-221.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) *Peeled Deveined Tail On* (PDO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan dan Perikanan ke VII , Fakultas Kelautan Dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana, 18-20 November 2020*, 204–222.
- Suwetja, I., K. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta (ID): Media Prima Aksara.
- 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
- Tasbih, M. (2017). Proses Pengolahan Udang Beku (*Frozen Shrimp*) *Peeled And Deveined* (PD) Dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen

- (IQF) Pada PT. Dua Putra Utama Makmur TBK Pati Jawa Tengah. Proses Pengolahan Udang Beku (*Frozen Shrimp*) *Peeled And Deveined* (PD) Dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF) Pada PT. Dua Putra Utama Makmur TBK Pati Jawa Tengah.
- Trianjari, N., Amiruddin, A., & Ardiana, S. (2022). Pengaruh Species Udang Terhadap Rendemen yang Dihasilkan HeadLess dan Peeled Tain On Effect of Species on Yield Produced on Head Less and Peeled Tain On Shrimp. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 145-152.
- Ukkas, Imran. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecil Kota Palopo. *Journal of Islamic Education Management*, 2(2), 187-198, ISSN: 2548-4052.
- Utari, S. A. (2014). Kemunduran Mutu Udang Putih: Organoleptik, Blackspot, Histologis, dan Enzimatis.
- Utari, S. P., & Purnomo, W. W. (2023). Penerapan GMP dan Organoleptik Bahan Baku Pada Pembekuan Udang Vannamei Bentuk CPDTP (*Cooked Peeled Deviened Tail*) Situbondo Jawa Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu Perikanan* (JVIP), 4(1), 01-10.