

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 01.2332.3-2006. *Cara Uji Mikrobiologi. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 01.2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori*. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- BSN. 2014. SNI 2705. *Udang Beku*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyani, L. 2013. Pemanfaatan Tepung Cangkang Udang Sebagai Media Produksi Kitinase Oleh Bakteri Kitinolitik Isolat 26. *Skripsi*. Jember : Universitas Jember
- Dewanti, R. dan Hariyadi. 2013. *Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Direktorat Jendral perikanan. 2000. *Konsepsi dasar pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu Berdasarkan Konsepsi HACCP Modul I*. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan. Jakarta.
- Djanarko SB. 2008. Pemanfaatan Limbah Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dalam Bentuk Serbuk “Flavour” Udang. *THP* : Brawijaya, Malang.
- Hadiwiyanto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Liberty. Yogyakarta.
- Hariadi, S. 1994. *Pengolahan Udang Beku*. Karya Anda. Surabaya
- Junais, Isnam, Nurdin Brasit, dan Rindam Latief. 2007. *Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa*. Bogor.
- Julianti, Sri. 2014. *The Art Of Packaging*. PT Gramedia Pustaka utama : Jakarta
- Kanduri, L & R. A. Eckhardt. 2002. *Food Safety In Shrimp Processing: A Handbook for Shrimp Processors, Importers, Exporters and Retailers*. Fishing news Books. United Kingdom.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. *Kelautan dan Perikanan dalam Angka Tahun 2015*. Jakarta
- Kusuma, R. V. S. 2009. Pengaruh Tiga Cara Pengolahan tanah Tambak Terhadap Pertumbuhan Udang Vanname (*Litopenaeus vannamei*). *Skripsi*. Bogor : IPB.
- Marriot, N. G. & R. B. Gravani. 2006. *Principle of Food Sanitation*. Spinger. USA. pp. 213
- Muhandri, T. dan Kdarisman, D. 2006. *Sistem Manajemen Mutu Proses Produksi*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nazir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.
- Prayugi, I. T. 2014. *Respon Pertumbuhan Kultur Sel Limfoid Udang Vaname (Litopenaeus vannamei)*. Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta. Hal 3-13.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 60-61.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu*. Jakarta
- Rahmawaty, L., P. R. Winiati dan D.K. Harsi. 2014. Pengembangan strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor Ke Amerika Serikat. *Jurnal Standarisasi* 16(2): 95-102
- Saulina, S.H. 2009. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Studi Kasus Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan *Statistical Process Control (SPC)*: Di PT Lola Mina Jakarta Utara. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. 95 hal.
- Simanjuntak, L. 2013. *Sanitasi, Hygiene, Dan Keselematan Kerja*. Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta.
- Wahyudi, W. 2003. *Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang*. Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan. Jakarta.