

DAFTAR PUSTAKA

- Agnelli, M. E dan R. H. Mascheroni. 2002. Quality Evaluation of Foodstuffs Frozen in a Cryomechanical Freezer. *Journal of Food Engineering*, 52: 257-263.
- Bastuti, S. 2017. Analisis Kegagalan pada Seksi Marking untuk Menurunkan Klaim Internal dengan Mengaplikasikan Metode Plan-Do-Check-Action (PDCA). *Jurnal Mesin Teknologi*, 11(2): 113-122.
- Cartwright, L. M. dan D. Latifah. 2010. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *Invotec*, VI(7): 509-519.
- Chairunnisa, S. Subekti, dan Nurhayati, A. 2014. Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Higiene oleh Mahasiswa pada Pelaksanaan Praktek Industri. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 3(1): 38-46.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes). 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes). 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 Tahun 2016. Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri. Jakarta.
- Djaelani, A. R. 2013. Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. *Majalah Ilmiah Pawiyatan*, 20(1): 82-92.
- Fajriansyah. 2016. Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *Action Journal*, 1(2): 116-120.
- Fatmawati, S., A. Rosidi dan E. Handarsari. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8): 1-10.
- Food and Drug Administration (FDA). 2015. FDA Procedures for Standardization of Retail Food Safety Inspection Officers. *Food Code and The Supplement*. U. S. Publik Health Service.
- Firdausi, F., M. Rahardjo dan Y. D. Hanani. 2017. Hubungan Kondisi Sanitasi dan Personal Higiene Pekerja dengan Jumlah Angka Kuman pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesmas*, 5(5): 639-648.
- Food and Agriculture Organization. 2003. Health Management and Biosecurity Maintenance in White Shrimp (*Penaeus vannamei*) Hatcheries in Latin America. *FAO Fisheries Technical Paper*. No. 450. 62p.

- Gabriele. 2018. Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Di Departemen Marketing dan HRD PT. Cahaya Indo Persada. Agora, 6(1): 1-10.
- Goswami, T. K. 2017. Recent Trends of Application of Cryogenics in Food Processing and Preservation. Journal of Food, Nutrition and Population Health, 1(3): 1-4.
- Gunawan, R. 2010. Perancangan *Contact Plate Freezer* untuk Pembekuan Udang Kapasitas 400 Kg. Torsi, 8(1): 1-10.
- Hamdani, M. Z., Rudyarti, E. dan Phuspa, S. M. 2018. Hubungan Sosialisasi Alat Pelindung Diri Terhadap Perubahan Perilaku K3 Pekerja Pengrajin Alat Musik Tradisional. Journal of Vocational Health Studies, 2(1): 14-19.
- Hasanah, H. 2016. Teknik-Teknik Observasi. Jurnal at-Taqaddum, 8(1): 21-46.
- Haslaniza, H. 2010. The Effects of Enzyme Concentration, Temperature and Incubation Time on Nitrogen Content and Degree of Hydrolysis of Protein Precipitate from Cockle (*Anadara granosa*) Meat Wash Water. International Food Research Journal 17: 147-152.
- Hayade, S., R. Sulistijowati, F. A. Dali. 2014. Studi Kelayakan Unit Pengolahan Udang Putih Beku Tanpa Kepala Di PT. XX Gorontalo. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 2(2): 47-50.
- Irkhamiyati. 2017. Evaluasi Persiapan Perpustakaan Stikes' Aisyiyah Yogyakarta Dalam Membangun Perpustakaan Digital. Berkala Ilmu Perpustakaan dan Informasi, 13(1): 37-46.
- Juhariyah dan Ningsih, I. J. 2014. Penerapan Sistem *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*). Jurnal Ilmu Perikanan, 5(2): 94-104.
- Kaferstein, F. K. 2003. Food Safety the Fourth Pillar in the Strategy to Prevent Infant Diarrhea. World health organization (WHO) 81: 842 843.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Kepmenkes). 1978. Nomor 23/MEN.KES/SK/I/1978. Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Jakarta.
- Kramer, D. E., L. A. Granata, G. J. Flick dan R. E. Martin. 2012. The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety. Wiley- Blackwell. USA (1-468).
- Kusumah, A. P., Novita, Y. dan Soeboer, D. A. 2015. Performa Pelelehan Es Pada Bentuk Es yang Berbeda. Marine Fisheries, 6(1): 97-108.
- Maharani, Y., Hamzah, F. dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh Perlakuan *Sodium*

- Tripolyphosphate* (STPP) Pada Pati Sagu Termodifikasi Terhadap Ketebalan Transparansi dan Laju Perpindahan Uap Air *Edible Film*. *Jom Faperta*, 4(2): 1-11.
- Ma, K.Y., T.Y. Chan and K.H. Chu. 2011. Refuting The Six-Genus Classification Of *Penaeus* S.L. (Dendrobranchiata, Penaeidae): A Combined Analysis Of Mitochondrial And Nuclear Genes. *Zoologica Scripta*, 50: 498-508.
- Meiriza, Y., Dewi, N. E. dan Rianingsih, L. 2016. Perbedaan Karakteristik Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Cabut Duri Dalam Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Beku. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5(1): 36-43.
- Miranti, E. A. dan Adi, A. C. 2016. Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap dan Higien Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2): 120-126.
- Mukhtar, S. dan Nurif, M. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2): 181-191.
- Naimah, H dan Ningsih, I. J. 2014. Proses Pembekuan Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) Produk WGS (Whole Gilled Gutted Scaled). *Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2): 80-93.
- Nurhayati, T. dan Darwansyah, A. 2013. Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *Ekobis*, 14(2): 1-16.
- North, Mike F and Simon J. Lovatt. 2011. *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging: Second Edition* CRC Press. pp. 187-199.
- Permana, H. B. 2012. Pengaruh Temperatur Kondensor Terhadap Kinerja Mesin Refrigerasi Focus 808. *Jurnal smartek*, 7(1): 62-68.
- Prastyo, A., E. Lubis dan F. Purwangka. 2018. Pengaruh Transportasi Terhadap Mutu dan Harga Ikan Dari Pelabuhan Perikanan Pantai Lempasing Ke Daerah Konsumen. *Albacore*, 2(2): 209-219.
- Puteri, S. N. A. A., Rahmawati dan Darmiah. 2017. Penggunaan Alat Pengatur Konsentrasi Kaporit ($\text{Ca}(\text{ClO})_2$) dalam Meningkatkan Efektifitas Desinfeksi Peralatan Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(2): 485-494.
- Rachmawati, I. N. 2007. Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif Wawancara. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 11(1): 35-40.
- Rahmadhani, D. dan Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higien Sanitasi Makanan Di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*, 1(4): 291-299.
- PKL MANAJEMEN *PERSONAL HYGIENE* YOSSI CINTIA. T. S.

- Ruppert, E. E. and R. D. Barnes, 1994. Invertebrate zoology, 6th edition. Saunders College Publishing, Orlando, Florida, USA, pp: 1056.
- Sandra, L. dan Juhairiyah. 2015. Penerapan Sanitasi dan Hygiene pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) Di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur. Jurnal Ilmu Perikanan, 6(1): 36-46.
- Sari, D. I. 2018. Analisis Perhitungan Persediaan dengan Metode FIFO dan Average pada PT. Harapan. Perspektif, XVI(1): 31-38.
- Sprenger, R. A. 2006. Intermediate Food Hygiene. A Text For Intermediate Food Hygiene Courses And A Reference For Supervisors. High field Publishers. United Kingdom.
- Strike, P., S. Benjakul, W. Visessanguan and K. Kijroongrojana. 2007. Comparative studies on the effects of the freeze-thawing process on the physicochemical properties and microstructures of black tiger shrimp (*Penaeus monodon*) and white shrimp (*Penaeus vanamei*) muscle. J.Food Chem, 104: 113-121.
- Sutrisno, A., B. Abdul, H. W. Nur. 2013. Analisis Strategi Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di PT Sierad Produce Tbk. Parung. Jurnal Management dan Organisasi, IV(2): 73-90.
- Untsayain, A.M., Mu'tamar, M. F. F. dan Fakhry, M. 2017. Analisis Pasokan Udang di Kabupaten Sidoarjo (Studi Kasus UD Ali Ridho Group). Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 6(3): 119-125.
- Wandansari, N. D. 2013. Perlakuan Akuntansi Atas PPH Pasal 21 Pada PT. Artha Prima Finance Kotamobagu. Jurnal EMBA, 1(3): 558-566.
- Yulia. 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin. Jurnal Vokasi Kesehatan, II(1): 55-61.