

**DAFTAR PUSTAKA**

- Akbaidar, G.A. 2013. *Penerapan Manajemen Kesehatan Budidaya Udang Desa GerbangKabupaten Pesawaran*. Skripsi. UNILA.
- Amri, K., & Pi, S. (2013). *Budi Daya Udang Vaname*. Gramedia Pustaka Utama.
- Badrudin, B., Sumiono, B., dan Wirdaningsih, N. 2017. Laju Tangkap, Hasil Tangkapan Maksimum (MSY), dan Upaya Optimum Perikanan Udang di Perairan Laut Arafura. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 8(4), 23-29.
- Damayanthi, E., & Listyorini, D. I. (2006). Pemanfaatan tepung bekatul rendah lemak pada pembuatan kripik simulasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 34-44.
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2013. HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31.
- Fakhmi A., Arif, R., dan Lely, R. 2014. Desain Sistem Keamanan Pangan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi Gula PG. Kebon Agung Malang. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri* Vol. 2 No. 6.
- Fathoni, M. Z., Rahmania, R. N., Zakiyatul, R., Hamzah, M., & Fitriyah, A. 2019. Proses Pembuatan Dan Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Binggul Menjadi Kerupuk Tuibee Di Desa Daun Dusun Daun Barat Club Syebhen Star Sangkapura Pulau Bawean. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 1(1), 18-34
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: CV. Liberty.
- Haliman, R.W. dan D.S. Adijaya. 2005. *Budidaya Udang Vannamei*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 75
- Kementerian Kesehatan. 1978. *Pedoman GMP atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB)*. Jakarta.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. 75/M-IND/PER1712010. Jakarta. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Listiani, N. 2013. Penerapan Standar Ekspor Gurita dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan di Kendari. *Jurnal Ilmiah Litbang Perdagangan*, 7 (1) : 91-121.

- Monte J, M. Sá, C. F. Galinha, L. Costa, H. Hoekstra, C. Brazinha and J. G. Crespo. 2018. Harvesting of *Dunaliella salina* by membrane filtration at pilot scale, *Separation and Purification Technology*, 190 : 252–260.
- Muliawan, D. 1991. Pengaruh berbagai Tingkat Kadar Air terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Mutia, A. K., Purwanto, Y. A., & Pujantoro, L. 2014. Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Selama Penyimpanan Pada Tingkat Kadar Air Dan Suhu Yang Berbeda ((*Allium Ascalonicum* L.) During Storage at Different Temperature and Water Content). *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 11(2), 108-115.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. hal 54-55.
- Nur Afifah, D., dan Anjani, G. 2008. Sistem produksi dan pengawasan mutu kerupuk udang berkualitas ekspor. Seminar Nasional PATPI 2008.
- Nurwiyaan, N. 2008. Perancangan dan Implementasi GMP dan SSOP Produk Air Minum dalam Kemasan (AMDK). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 26-27.
- Pangestika, W., Abrian, S., Nita, N., & Wijaya, S. 2020. Analisis Proksimat Keong Mas Dari Poklahsar Maju Jaya, Tegal. *Marlin*, 1(1), 7-15
- Raharja, S., Munarso, S. J., & Puspitasari, D. 2012. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu (Studi Kasus di UD Cinta Sari, DIY). *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 7(1), 28-36.
- Rahmawanto, R., Rusnindy, E. H., & Arrofiq, M. 2014. Pengembangan Timbangan Buah Digital Berbasis Mikrokontroler ATMega16.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ristyanadi, B., dan D, Hidayati. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Jurnal Agrotek*, 6 (1) : 55-65.
- Sarwono, E. 2007. Mempelajari Penerapan HACCP Pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT. Japfa Santori Indonesia. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 18-21.
- Sumiono, B. 2012. Status sumberdaya perikanan udang penaeid dan alternatif pengelolaannya di Indonesia. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 4(1), 27-34.

- Sutikno, N. 2017. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dalam Produksi Ikan Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan, 1-67. Laporan Kerja Praktek. Universitas Soegijapranata.
- Thaheer. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 27.
- Thaheer, H. 2008. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 1-2, 51-60.
- Vercellis, C. 2009. Business Intelligence : Data Mining and Optimization for Decision Making. John Wiley dan Sons, Ltd
- Yuliati, E. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) : Kasus pada PT Suri Tani Pramuka, Kabupaten Serang, Provnsi Banten. Skripsi. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi & Manajemen Institut Pertanian Bogor. Hal : 115.