

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2015. Frozen Block White Shrimp. www.alibaba.com. 29 April 2015.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Udang beku (SNI 2705:2014). BSN. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. Metode Uji Residu Secara Enzymed Linked Immuno Assay (ELISA) pada Ikan dan Udang (SNI 7587.3:2010). BSN. Jakarta
- Daryono, J. dan G. A. Akbaidar. 2013^a. Penerapan Manajemen Kesehatan Budidaya Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) di Sentra Budidaya Udang Desa Sidodadi dan Desa Gebang Kabupaten Pesawaran. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. 81 hal.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2013^b. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta, hal. 5-26.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2000. Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Modul I. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil. Dirjen Perikanan. Jakarta, hal 10-13.
- Haliman dan Adijaya. 2005. Pembudidayaan dan Prospek Pasar Udang Putih yang Tahan Penyakit. Penebar Swadaya. Jakarta, hal 23-26.
- Hasibuan, M. 2003. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bumi Aksara. Jakarta, hal 24
- Hariadi, S. 2001. Pengolahan Udang Beku. Karya Anda. Surabaya, hal 21-32.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Khotami, A. I. 2009. Komposisi Mineral Mikro dan Makro Daging Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Akibat Proses Perebusan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mujiarto, I. 2005. Sifat Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. hal. 106-139
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. hal. 54-55.
- Nuryani, A.G . 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point*: Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap. Universitas Diponegoro. Semarang. 149 hal.
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Putra, D. Y. 2011. Peran Sektor Perikanan Dalam Perekonomian dan Penyerapan Tenaga Kerja di Indonesia: Analisis Input-Output. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang. 84 hal.
- Rusdin, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta
- Sangadji, E. M dan Sopiiah. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian. Penerbit Andi. Yogyakarta. hal. 171-174.
- Saulina, H. 2009. Pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan *Statistical Process Control (SPC)* Studi Kasus: di PT. Lola Mina Jakarta Utara. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Suyanto, S. R dan A., Mudjiman. 2004. *Budidaya Udang Windu*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Bumi Aksara. Jakarta.

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2006. Nutrition and Diet Data. www.personalhealthzone.com. 31 November 2014.

USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2003. Shrimp Nutrition Information. www.personalhealthzone.com. 31 November 2014.

Wahono, T. 2006. *Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

