

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriwanty. 2008. Modifikasi teknologi pengolahan surimi dalam pemanfaatan by catch pukat udang di Laut Arafura. J.Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 12 (1).
- Albab. 2014. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Dengan Metode Grafik untuk Minimasi Ongkos Material Handling. Malang. Universitas Brawijaya. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Industri vol. 3 no. 3.
- Apple, M. 1990, Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Edisi Ketiga Bandung: ITB.
- Assuari, S. 2008. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta : LPFEUI.
- Bernard. 2016. Comparative study on the nutritional composition of the pink shrimp (*Penaeus notialis*) and tiger shrimp (*Penaeus monodon*) from Lagos lagoon, Southwest Nigeria, , Cogent Food & Agriculture , 2: 1201891.
- Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. 2001. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan. 2017. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.11/MEN/2004 tentang tentang Pelabuhan Pangkalan bagi Kapal Perikanan. Jakarta: DKP
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan. 2012. Desain Layout Unit Pengolahan Perikanan. Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Perikanan. Jakarta
- Effendie, M. I. 2009. Biologi Perikanan. Yayasan Pustaka Nusantara, Yogyakarta.
- Ekoanindiyo. 2012 Perencanaan Tata Letak Gudang Menggunakan Metode Shared Storage. Jurnal Dinamika Teknik. Vol. VI, No. 1, Hal 46 – 57.
- Elovaara. A. K. 2001. Shrimp Farming Manual: Practical Technology For Intensive Shrimp Production. Carribbean Press, LTD.USA.
- Hadiguna, R. A & Setiawan, H. 2008. Tata Letak Pabrik. Andi. Yogyakarta
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Hasil Perikanan. Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Harahap. 2006, Perencanaan Pabrik, Graha Ilmu, Yogyakarta.

- Harry. 2017. Six Sigma The Breakthrough Management Strategy Revolutiozining The World's Top Corporation. Double Day, USA.
- Haliman, R.W. 2005. Udang Windu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Heizer. 2009. Manajemen Operasi Buku 1 Edisi 9. Jakarta: Salemba Empat.
- Ikhsan. 2012. Peningkatan Kecerahan Warna Udang Windu (*Penaeus monodon*) Melalui Pemberian Astaxantin dalam Pakan. Jurnal Ilmu Kelautan. 3(4) : 243 – 253.
- ISO/TS 22004:4 , Food safety management systems Guidance on the application of ISO 22000:2009.
- Johnston. 1994. Freezing and Refrigerated storage in fisheries. FAO.
- Kolbe, E. 2007. Planning for Seafood Freezing Alaska. Alaska Sea Grant Collage Program University of Alaska Fairbanks. Page 50-90.
- Kusdi. 2009. Teori Organisasi dan Administrasi. Salemba Humanika: Jakarta.
- Meyers, E. 1993. Plant Layout and Material Handling. Prentice Hall International. New Jersey.
- Nazir. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nuryani, AG. B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap). Program Studi Magister Manajemen Sumberdaya Pantai. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. 149 hlm.
- Ramos, M. 2010. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Pendekatan Group Technology dan Algoritma Blocplan untuk Meminimasi Ongkos Material Handling. Jurnal Teknologi. AKRIND Yogyakarta: FTI, Jurusan Teknik Industri.
- Sangadji, E. 2010. Metodologi Penelitian, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Stephen P. 2008. Perilaku Organisasi Buku 2. Salemba Empat. Jakarta.
- Sumiono, B. 2008. Sumberdaya Udang Peneid dan Krustasea Lainnya: Kumpulan Makalah Potensi dan Penyebaran SDI Laut di Perairan Indonesia. Direktorat Jenderal Perikanan, Jakarta: 14 hal.
- Susetyo, J. 2010. Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Pendekatan Group Technology dan Algoritma Blocplan untuk Meminimasi Ongkos Material Handling. Jurnal Teknologi, 3(1).

- Takarina. 2009. Panduan Budi Daya Udang Windu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tanjung,W. 2014. jurnal: Usulan Perbaikan Tata Letak Fasilitas Lantai Produksi Produk Sepatu Perlengkapan Dinas Harian pada CV. Mulia, UAI.
- Wahyudi. 2003. Pengaruh pemotongan tangkai mata (ablasi) terhadap pertumbuhan yuwana udang galah (*Macrobrachium rosenbergii*). J. Pen. Perik. Indonesia. 1(1): 37-44.
- Wignjosoebroto, S. 2009. Tata Letak dan Pemindahan Bahan. Surabaya : Penerbit Guna Widya.
- Wijaya, R. 2008. Penerapan ISO 22000 Untuk Industri Pangan. Buletin URS News. Page 4-5.
- Wyban, J.A. 2000. Intensive Shrimp Production Technology. The Oceanic Institute. Honolulu, Hawaii, USA.13-14 pp.
- Agusman., Apriani, Siti dan Murdinah. 2014. Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Pada Pembuatan Beras Analog Dari Tepung *Modified Cassava Flour* (Mocaf). JPB Perikanan Vol. 9 No. 1.
- Yamit. 2011. Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Pertama, Ekonisia, Yogyakarta.
- Zulkarnain, M. N. F. 2011. Identifikasi Parasit yang Menyerang Udang Windu (*Penaeus monodon*) di Dinas Kelautan Perikanan dan Peternakan. Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi. 1(1): 17-32.