

**DAFTAR PUSTAKA**

- Arlin, W. 2017. Efektivitas Pemberian Bakteri Probiotik *Bacillus sp.* D2.2 dan Ekstrak Ubi Jalar Sebagai Sinbiotik Terhadap Serangan Bakteri *Vibrio harveyi* pada Udang Vanamei (*litopenaeus vannamei*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2705.1-2006. Udang Beku: Penanganan dan Pengolahan. Badan Standar Nasional. Jakarta. Hal 1.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan. 2002. Panen dan Pasca Panen.
- Ditjenkan Budidaya, 2006. Revitalisasi Perikanan Budidaya 2006-2009. Direktorat Budidaya Ditjenkan Budidaya, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta. 150 hal.
- Fuadi, Azhar. 2012. Pngaruh Residual Klorin Terhadap Kualitas Mikrobiologi pada Jaringan Distribusi Air Bersih (Studi Kasus: Jaringan Distribusi Air Bersih IPA Cilandak). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok.
- Gunawan, Andy. 2013. Perencanaan Sistem Persediaan dan Perbaikan Tata Letak di Gudang Bahan Baku PT. Aneka Indo Makmur (AIM), Sidoarjo. Teknik Industri. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. Vol. 2. No. 1
- Handoko, H. 2013. Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia. Yogyakarta:BPFE
- Ilza, M. 2016. Manajemen Industri Hasil Perikanan Aplikatif. CV. Witra Irzani. Pekanbaru. Hal. 11-41
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. Data Informasi Peningkatan Budidaya Ikan Nila Di Indonesia Sumber : [www.KKP.go.id](http://www.KKP.go.id) (20 Februari 2013).
- KKP. 2016. UPI-Menengah-Besar. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Diakses: 06 April 2019.
- Nasution, N. M. 2015. Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management). Bogor. Ghalia Indonesia
- Nuryani, AG. B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap).[Tesis], Program Studi Magister

- Manajemen Sumberdaya Pantai. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.Semarang. 149 hlm
- Prihantoro, R. 2012. Konsep Pengendalian Mutu. Bandung: PT Rosdakarya Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi. Depkes RI
- Pudyastuti, P. A, Herman S, Kikin W. 2018. Analisis Daya Saing Ekspor Komoditas Udang Indonesia Di Pasar Eropa Tahun 2008-2016. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jenderal Soedirman. *Seminar Nasional dan Call for Paper Sustainable Competitive Advantage (SCA)* 8.
- Putra, Try. R. 2017. Manajemen Program Acara Rona Melayu Di Televisi Republik Indonesia (Tvri) Riau-Kepri Dalam Melestarikan Kebudayaan Melayu. JOM FISIP Vol. 4 No. 1. Jurusan Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Riau.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwaningsih, S. 2000. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahmadiyah, I., Agustin, T. W. dan Muhammad, N. 2014. Pengaruh Penambahan Ozon Selama Penyimpanan Dingin Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (3): 16-22.
- Sandoro, Yunias. 2011. Pengawetan Ikan Menggunakan Metode Pembekuan (*Cold Storage*). Penebar Swadaya. Jakarta
- Santoso J., Nurjanah dan Irawan. 2017. Kandungan Kelarutan Mineral Pada Cumi Cumi Loligo Sp dan Udang Vannaemi Litopenaeus vannamei. Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan Indonesia. Vol 15 No. 1
- Schermerhorn, John R. 2012. Exploring Management, 3th ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Topuz, O. K., P. Yerlikaya, I. Ucak, B. Gumus and H. A. Buyukbenli. 2014. Effects of olive oil and olive oilpomegranate juice sauces on chemical, oxidative and sensorial quality of marinated anchovy. Food Chemistry, 154: 63-70
- Vass, M., K. Hruska and M. Franck. 2013. Nitrofurans Antibiotics: A Review On The Application, Prohibition, and Residual Analysis. Veterinari Medicin, 53: 469-500
- Wahyudi. 2003. Penerimaan Dan Persiapan Bahan Baku Udang. Thp In Ho 01 / 2 Jam. Bagian Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah

Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.

Yufid. 2014. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. Artikel Kolom. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (2). Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang