

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Hal. 22-36.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi. Edisi 2. Badan Pusat Statistik. Jakarta. 20 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. Standar Nasional Indonesia Tentang Tata Cara Pencahayaan Buatan pada Bangunan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal. 15-20.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. *Basic Texts on Food Hygiene*. 3rd Edition. Food And Aquaculture Organization Of The United Nations. Rome-Italy. pp. 101-110.
- Codex Alimentarius Commission. 2004. Recommended International Code of Practice. 3rd Edition. Food And Aquaculture Organization Of The United Nations. Rome-Italy. pp. 205-215.
- Codex Alimentarius Commission. 2007. *Food Labeling*. Fifth Edition. Food And Aquaculture Organization Of The United Nations. Rome-Italy. pp. 83-97.
- Committee on Industrial Ventilation American Conference of Governmental Industrial Hygienists. 1998. Industrial Ventilation A Manual Of Recommended Practice. 23rd Edition. Inc. Michigan USA. United State of America. pp. 2-13.
- Crammer, M. 2006. *Food Plant Sanitation, Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices*. CRC Press. New York. pp. 300-306.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2009. Statistik Perikanan Budidaya Indonesia. Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. Jakarta. 20 hal.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Sistem Kesehatan Nasional 2004. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 19 hal.
- Dewanti, R. 2001. Cara Pengolahan Makanan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. Hal. 11-21.
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2012. Perkembangan Beberapa Indikator Hasil Perikanan. Direktorat Perikanan Tangkap. 32 : 4-24.

- Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. 1996. Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. 52 : 2-4.
- Duda Jr, T.F dan S. R. Palumbi. 1999. Population and Structure of The Giant Tiger (*Penaeus monodon*) Among Western Indian Ocean and Western Pacific Populations. *Journal of Marine Biology*. 134 (4): 213-217.
- Duran, A.P., W.B. Antonius, dan L.J. Nentz. 1983. Quality of Breaded Shrimp During Processing. *Journal of Food Protection*. 46 : 974-977.
- Effendi, H. 2003. Telaah Kualitas Air : Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 112-113.
- Ekantari, N., P.S. Nugraheni. dan W. Fitriya. 2013. Diversifikasi Produk Perikanan : abon, *crispy*, bakso, nugget (*breaded shrimp*). Tim Pengembangan Produk Perikanan. Fakultas Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 35 hal.
- Fardiaz, S. 1996. Pengenalan HACCP pada Industri Pangan. Direktorat Jendral Industri Hasil Perikanan dan Kelautan. Jakarta. Hal. 200-206.
- Fatimah, S. S. 2015. Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada Proses Produksi *Frozen Shrimp* (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Grahamakmur Ciptapratama, Sidoarjo-Jawa Timur. Skripsi. Teknologi Industri Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Hal 40-60.
- Food and Drug Administration. 2005. *Employee Health and Personal Hygiene*. Food and Drug Administration United State of America. United State of America. pp. 55-58.
- Frick, H. dan Purwanto. 1998. Sistem Bentuk Struktur Bangunan. Edisi 2. Kanisius. Yogyakarta. hal. 86-88.
- Gagan, A. 2010. *Good Manufacturing Practies* (GMP) of *Food Industry* Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB). Makalah Seminar Pelatihan GMP, 20-23 Februari. Malang. 124 hal.
- Gustina, N., K. Yuliati, dan S.D. Lestari. 2015. Madu sebagai *Wet Batter* pada Produk Udang *Breaded*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4 (1) : 38.
- Hadiguna, R.A., dan H. Setiawan. 2008. Tata Letak Pabrik. ANDI. Yogyakarta. Hal. 230-236.

- Hariyadi. 2007. Peningkatan Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan melalui Ilmu dan Teknologi Pangan. *Journal of Southeast Asian Food Science and Technology Center IPB*. Bogor. Hal. 13.
- Hariyadi. 2001. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Makalah Training HACCP, 10-12 Agustus 2001. Bogor. Hal. 98-101.
- Hayes, P.R dan S.J Forsythie. 2001. Food Hygiene, *Microbiology and Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Maryland : Aspek Publisher, Inc. Gaithesburg. pp. 7-10.
- Hermawan T. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). PT. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 23-28.
- Hidayat, A.2001. Metode Pengendalian Hama. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. Hal. 24-30.
- Higgins, L.R., P.E., dan L.C. Morrow. *Maintenance Engineering*. 3 rd Edition. Maryland : Mc. Grawhill Book Company. United State of America. pp. 50-55.
- Indira, R.A.L. 2010. Studi Evaluasi Implementasi Sanitasi Sarana Dan Prasarana Dalam Penyelenggaraan Makan Tenaga Kerja Di Terminal Lawe-Lawe Chevron Indonesia Company. Skripsi. Program Diploma III Hiperkes Dan Keselamatan Kerja. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 78 hal.
- Kadarisman, D. 1992. Jaminan Mutu. Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 38
- Marriot, N.G. 1999. Principle of Food Sanitation. 4 th Edition. Maryland : Aspen Publication. New York. pp 129-140.
- Mediastika, C.E. 2001. Uji Manual Desain Jendela pada Bangunan Industri. Yogyakarta. Fakultas Tehnik Sipil dan Perencanaan. Jurnal Dimensi Tehnik Arsitektur. 30 (1) : 77-84.
- Menteri Pertanian Republik Indonesia. 2010. Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian. Jakarta: Kementerian Pertanian RI. 20 : 8-11.
- Muhandri, K. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press. Bandung. Hal. 158-165.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. Hal. 211-215.

- Nisa, U.K. 2015. Bahan *Coating* Udang *Crispy*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 68 hal.
- Pan, G., J. Hongwu, L. Shucheng, dan H. Xiaoqing. 2015. *Vacuum frying of breaded shrimps*. Journal of Food Science and Technology Guangdong Ocean University. 62 : 3-7.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta. 492 : 6-10.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik *Good Manufacturing Practices*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta. 75 : 12-15.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia. 2010. Sistem Jaminan Mutu Pangan. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta. 20 : 22-25.
- Prasetyono, A.T. 2000. Implementasi GMP dan HACCP Dalam Menunjang *Quality Assurance* Industri Pangan. Jurnal Teknologi Industri. 4 (3) : 7-8.
- Purnawijaya, H.A. 2001. Higienis Sanitasi dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 112-114.
- Rahayu, W.P. 2003. Peraturan di Bidang Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Gadjah Mada University press. Yogyakarta. 23 (2) : 75-84.
- Ristyanadi, B., dan H. Darimiyya. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. Jurnal Agrotek. Madura : Universitas Trunojoyo Madura. 6 (1) : 8-11.
- Ritonga, M.T., dan Y. Firdaus. 2007. Ekonomi. Jilid 2. Phibeta. Jakarta. Hal. 17.
- Sangadji, E. M dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta. Hal 44.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Rineka Cipta. Bogor. Hal 180.
- Sugiyono. 2006. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung. Hal. 194-203.
- Sumeru, S. U dan S. Anna. 1992. Tehnik Pembuatan Pakan Udang. Kanisius. Yogyakarta. hal. 42-46.

- Surya, E., M. Rosiawan, dan A.H. Mochammad. 2013. Perancangan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Budaya Kerja 5S Di PT. Indo Tata Abadi Pandan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2 (1) : 7-10.
- Susiwi. 2009. GMP (*Good Manufacturing Practices*) Cara Pengolahan Pangan yang Baik. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Hal. 3-5.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara. Jakarta. Hal. 56-60.
- Thomas, M. 2000. Food and Feeding Habits of *Penaeus monodon* from Korapuzlia Estuary. *Indian Journal Fisheries*. 19 : 202-204.
- Tricahyo, E. 1994. Biologi dan Kultur Udang Windu (*Penaeus Monodon*). Akademika Pressindo. Jakarta. Hal. 128-130.
- Wardhana, A.W. 1995. Dampak Pencemaran Lingkungan. Edisi II. Andi Offset. Yogyakarta. Hal. 15-20.
- Wignjosuebrotto, S. 2009. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Edisi 3. Guna Widya. Surabaya. Hal. 121-134.
- Winarno, F.G. 2004. Keamanan Pangan. Jilid 1. M-Brio Press. Bogor. Hal. 58-61.
- Winarno, F.G. 2011. GMP (*Good Manufacturing Practices*). Jilid 2. M-Brio Press. Bogor. Hal. 230-242.