

DAFTAR PUSTAKA

- Adnani, H. 2011. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Nuha Medika. Jogyakarta
- Ali, M. 2010. Peran Proses Desinfektan dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Air Bersih. Surabaya. UPN Press. Hlm: 156-162
- Amri, K dan I. Kanna. 2008. Budidaya Udang Vaname. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. hlm: 96.
- Bauman, E.R. 2002. Sould Small Water Supplies be Superchlorinated Part I and II. Water and Sewage Works. (12): 463-465
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. Statistik Hasil Ekspor Hasil Perikanan Indonesia Tahun 2001-2012. Jakarta: Badan Pusat Statistik. hlm: 1-2.
- Conner, W.E., M. Neuringer., S. Reisbick. 1992. Essential fatty acids: The importance of n-3 fatty acids in the retina and brain. Nutr. Rev. 50 (4): 21-29.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1997. Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Jakarta.
- Food and Drug Administration, 1998. Fish and Fisheries Products Hazard and Controls Guide. Second Edition. US-FDA. Rockville. hlm: 1-8.
- Forsythe, S. J., and P.R. Hayes. 1998. Food Hygiene, Microbiology and HACCP, Third edition. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland. Hlm:1-8
- Ibrahim.2012. Buku Ajar Sanitasi dan Higiene. Semarang. UPT Undip Press Semarang. hlm: 1-161.
- Jodi, E. N. 2012. Aplikasi Good Manufacturing Practices pada Produk Instan Noodles di PT. Seafood Indonusa Karawang. Skripsi. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. hlm:57-64
- Keener, K. 2009. Safe Food Guidelines For Small Meat And Poultry Processors: SSOP and GMP Practices and Programs. USA. hlm: 220-228.
- Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. 2016. Keputusan Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 59/KEP-BKIPM/2016 Tentang Petunjuk Teknis Sertifikasi Kesehatan Hasil Perikanan. Kementrian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

- Marriot, N. G and R. B Gravani. 2006. Principles of Food Sanitation. USA. Springer. Page: 413
- Oksuz, A., A. Ozyimaz., M. Aktas., G. Gercek., J. Motte. 2009. A Comparative Study On Proximate, Mineral and Fatty Acid Compositon of Deep Seawater Rose Shrimp (*Parapenaeus longirostris*, Lucas 1846) and Golden Shrimp (*Plesionika martia*, A. Milne-Edwards, 1883). *J. Anim. Vet. Adv.* 8(1): 183-189.
- Pranoto SH. 2007. Isolasi dan Seleksi Bakteri Nitrifikasi dan Denitrifikasi Sebagai Agen Bioremediasi pada Media Pemeliharaan Udang *Vannamei* [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. hlm: 1-171.
- Purnawijayanti, H. 2012. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta. hlm: 60-61.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan Praktis dalam penelitian. Andi. Yogyakarta. hlm: 306.
- Sugiyono, 2013. Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. (Bandung: ALFABETA)
- Sukiawati, T. 2014. Rancangan Sistem Kanban untuk Mengurangi Non Value Added Activites pada Proses Produksi di PT. Central Windu Sejati. Fakultas Teknik. Universitas Sumatera Utara. Skripsi
- Tasbih Muhammad. 2017. Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled and Deveined (PD) dengan metode Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF) pada PT. Dua Putra Utama Makmur TBK Pati Jawa Tengah. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Jambi. Jambi. hlm: 1-11.
- Thaheer, H 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Buku Aksara. hlm: 328.
- Tondas, Y.G. 2013. Kajian Aplikasi HACCP pada Proses Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji di Kota Bogor. Fakultas Peternakan. IPB. Skripsi.
- Wicaksono, B. A. B. 2013. Mutu Kesegaran Udang Vaname yang disimpan dalam Es Curah. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Winarno, F.G dan Surono. 2012. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press, Bogor