

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adji. 2007. Perbandingan Efektivitas Sterilisasi Alkohol 70%, Inframerah, Otoklaf, dan Ozon terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus subtilis*. Jurnal Sains 25(1):20-21.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Buletin PDB sektor pertanian. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia No: 2705:2014. Udang Beku. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2006. SNI 01-2705.1-2006. Udang Beku: Penanganan dan Pengolahan. Badan Standar Nasional. Jakarta. Hal 1.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006a. SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. 23 hlm
- Departemen Kesehatan R.I. Peraturan Menteri Kesehatan R.I. No. 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta; 1988.
- Djaelani, A.R. 2013. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif. Jurnal Majalah Ilmiah Pawiyatan 20(1) : 82-92.
- Djazuli,N dan Budiyanto. 2002. Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) diTPI/PPI. Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Harahap, F.R., Kardhinata E.H., dan Mutiara, H. 2017. Inventarisasi Jenis Udang di Perairan Kampung Nipah Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai Sumatera Utara. Jurnal BioLink. 3(2): 92-102.
- Herdiansyah, H. 2010. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Jakarta : Salemba Humanika.
- Herjanto, Edy. 2007. Manajemen Operasi Edisi Ketiga. PT. Grasindo. Jakarta.
- Izzati, Munifatul. 2007. Skreening Potensi Antibakteri pada Beberapa Spesies Rumput Laut terhadap Bakteri Patogen pada Udang Windu. BIOMA. Vol. 9, No. 2, Hal. 62 – 67.
- Jenie,B.S.L. 1988. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor

- 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).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Kinerja Ekspor Produk Perikanan Indonesia Tahun 2018 Sumber : [www.KKP.go.id](http://www.KKP.go.id) (10 April 2018).
- Kusuma, A., N. Dewi, and I. Wijayanti. 2017. Lost Nutrition Differences Frozen Milkfish Non Whip Out Spines and Whip Out Spines During Low Storage. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 153-163.
- Limbong, I., Tarore, H., Tjakra, J., dan Walangitan, D. R. O. (2013). Manajemen Pengadaan Material bangunan dengan Menggunakan Metode MRP (Material Requirement Planning) Studi Kasus: Revitalisasi Gedung Kantor BPS Propinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Sipil Statik*, 1(6).
- Michaelsen. Kim. F., Dewey. K. G., Perez. E. A. B., Nurhasan. M., Lauritzen. L., Roos. N. 2011. Food Sources and Intake of n-6 and n-3 Fatty Acids in low-income Countries with Emphasis on Infants, Young Children (6-24 months), and Pregnant and Lactating Women. Department of Nutrition, Program in International and Community Nutrition, University of California, Davis, Sanusi, A. 2014. Metodologi Penelitian Bisnis. Cetakan Keempat. Jakarta: Salemba Empat. California, USA. (124-138).
- Nirmala, D., E. D. Masithah dan D. Purwanto. 2016. Kitosan Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemitarus Nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin. Doctoral dissertation, Universitas Airlangga.
- Nur, A.N. 2011. Pengaruh Pemberian Berbagai Kombinasi Kadar Karbohidrat Pakan Dan Kromium ( $Cr^{+3}$ ) Terhadap Deposit Glikogen Hepatopankreas Dan Otot Gelondongan Udang Windu (*Penaeus Monodon*). Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Permana RJ. 2007. Penerapan HACCP pada Pembekuan Udang Beku Tanpa Kepala (headless) di PT. Satu Tiga Enam Delapan Banyuwangi Jawa Timur. Laporan Magang. Jurusan Agroteknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prihantoro, R. 2012. Konsep Pengendalian Mutu. Bandung : Rosda Karya.
- Rakhman, A., M. Firdaus dan R. Oktaviani. 2017. Rantai Nilai Pada Budidaya Kolam Ikan Air Tawar di Kota Bogor. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Manajemen (JABM)*, 3(3), 477.
- Rizqi, M. M. 2018. Perencanaan Jadwal Induk Produksi Pada Siomay Jones Malang (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).
- Rosyidi, M.B. 2010. Pengaruh breakpoint chlorination (BPC) terhadap jumlah bakteri koliform dari limbah cair rumah sakit umum daerah Sidoarjo.
- PKL MANAJEMEN PENERIMAAN BAHAN... M. FADHIL ILHAM A.

- [Skripsi]. Surabaya: FMIPA Institut Teknologi Sepuluh Nopember. hlm. 3-6.
- Sampels, S. 2015. The Effects of Storage and Preservation Technologies on the Quality of Fish Products: A review. *Journal of food processing and preservation*, 39(6), 1206-1215.
- Sanusi, A. 2014. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Cetakan Keempat. Jakarta: Salemba Empat.
- Sitiopan, H. P. 2012. Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Pindang DiPasar Tradisional Dan Modern Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1 (2),983-994.
- Trung. Si T., Thai. P., Phuong. 2012. Bioactive Compounds from By-Products of Shrimp Processing Industry in Vietnam. Faculty of Food Technology, Nha Trang University, Nha Trang. Vietnam. (194-196).
- Wibowo, Singgih. 2007. *Manajemen Produksi*, Edisi Keempat. BPEF, Yogyakarta
- Zakaria, P. R. 2014. Perbaikan Mesin Digester dan Press untuk Menurunkan Oil Losses di Stasiun Press dengan Metode PDCA (Studi Kasus di PT. Xyz). *Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri*, 8(2).
- Zulfikar, R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2): 29-30.