

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. (2014). *Teknologi Pengawetan Pangan* (edisi Revi). Bandung: Alfabeta.
- Afrianto, E., & Liviawati, E. (2010). *Penanganan Ikan Segar*. Bandung: Widya Pajajaran.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. No. SNI 01-4872.1-2006. *Spesifikasi Penanganan Es*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. No. SNI 01-2728.1-2006. *Udang Segar-Bagian1: Spesifikasi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. No. SNI 01-7388-2009. *Batas Maksium Cemaran Mikroba*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesia, SNI 3457: 2014. Tentang Udang Kupas Mentah Beku*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesia, SNI 2705: 2014. Tentang Udang Beku*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Farchan, M. 2006. *Teknik Budidaya Udang Vannamei*. BAPPL Sekolah Tinggi Perikanan. Banten
- Hadiwiyatno, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Teknologi Perikanan. UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan *Udang Vannamei (Litopenaeus vannamei)* Kupas Mentah Beku *Peeled Deveined ( PD )*. *Jurnal Aurelia*, 2(3457), 117–131.
- Haliman R W, Adijaya D S. 2005. *Udang Vannamei*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Haliman, R.W & Dian A.S. 2006. *Udang Vaname*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hernita, S. S. 2009. *Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Dengan Menggunakan Statistical Process Control (SPC)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor
- Jacobus, S. I., & Sumarauw, J. S. (2018). Analisis Sistem Manajemen Pergudangan Pada CV. Pasific Indah Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 6(4), 2278–2287. <https://doi.org/10.35794/emba.v6i4.20996>

- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2019). *Peluang Usaha dan Investasi Udang Vannamei*. Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2022. *Genjot Ekspor Udang, KKP Buka Lebar Akses Pembiayaan KUR*. Jakarta (1/4). <https://kkp.go.id/artikel/39344-genjot-ekspor-udang-kkp-buka-lebar-akses-pembiayaan-kur>
- Masengi, S., Sipahutar, Y. H., & Rahadian, T. (2016). Penerapan Sistem Ketertelusuran (*Traceability*) pada Pengolahan *Udang Vannamei (Litopenaeus vannamei)* Kupas Mentah Beku (*Peeled and Deveined*) di PT Dua Putra Makmur, Pati, Jawa Tengah. *Jurnal STP (Teknologi Dan Penelitian Terapan)*, (1), 201–210.
- Masengi, S., Sipahutar, Y. H., & Sitorus, A. C. (2018). Penerapan Sistem Ketertelusuran (*Traceability*) Pada Produk *Udang Vannamei Breaded Beku (Frozen Breaded Shrimp)* di PT. Red Ribbon Jakarta. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 1(1), 46–54.
- Meilani, R. (2016). Studi Perbandingan Efektivitas *Disinfeksi Electrolyzed Acidifying Water (EAW)* dan Klorin pada Fillet Ikan Tuna Selama Penyimpanan Dingin. Unika Soegijapratna
- Purwaningsih, Sri. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Purwaningsih, S. (2000). *Teknologi Pembekuan Udang*. Cetakan ke-2. Jakarta; Penebar Swadaya.
- Roiska, R., Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Analisa Potensi Bahaya Pada Penanganan Sotong (*Sepia sp.*) Utuh Beku. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 446–454.
- Saputra, S. A., & Arfi, F. (2021). Analisa Residu Kloramfenikol pada udang windu (*Penaeus monodon*) menggunakan *High Performance Liquid Chromatography (HPLC)*. *Amina*, 1(3), 126–131.
- Sipahutar, Y. H., Suryanto, M. R., Ramli, H. K., Pratama, R. B., & Irsyad, M. (2020). *Melanosis rate of whiteleg shrimp (Litopenaeus vannamei) from intensive pond and traditional pond at Bulukumba Regency, South Sulawesi*. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan Dan Perikanan 2020*, 31–42.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) *Peeled Deveined Tail On ( PDTO ) Masak Beku* di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan dan Perikanan ke VII P* (pp. 204–222). Kupang: Fakultas Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana.

- Wibowo, A., Muliana, L., & Prabowo, M. H. (2010). Analisa Residu Antibiotik Kloramfenikol dalam daging Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy, Lac*) Menggunakan Metode *High Performance Liquid Chromatography*. In *Jurnal Ilmiah Farmasi* (Vol. 7, Issue 1).
- Wyban, J. W & Sweeney, J. N. (1991). *Intensive Shrimp Production Technology. The Oceanic Institute Shrimp Manual*. Honolulu, Hawaii, USA : 158.
- Yuliati, E. (2009). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenihan Udang *Vannamei (Litopenaeus vannamei)*, (Kasus pada PT Suri Tani Pemuka, Kabupaten Serang, Provinsi Banten)

