

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. PT. Bumi. Aksara. Jakarta.
- Amri, K., I. dan Kanna. 2008. Budidaya udang vannamei aecara itensif, semi intensif, dan tradisional. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anatan, L dan Ellitan, L. 2008. *Supply chain management* teori dan aplikasi. Alfabeta. Bandung
- Anggo, A.D., F. Swastawati., W.F. Maruf., L. dan Rianingsih. 2014. Mutu organoleptik dan kimiawi terasi udang rebon dengan kadar garam berbeda dan lama fermentasi. JPHPI . 17(1):53-59.
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati Y, d a n Budianto S. 1989. Petunjuk laboratorium analisis pangan. Bogor (ID): Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Babu, D., Ravuru, J.N. dan Mude. 2014. *Effect of density on growth and production of litopenaeus vannamei of brackish water culture system in summer season with artificial diet in prakasam district, India. American International Journal of Research in Formal, Applied, & Natural Sciences.* 5(1):10-13.
- Badrin, T. A., Patajai, A. B., dan Wirayatno, S. (2019). Studi perubahan biokimia dan mikrobial udang vanname (*Litopenaceus vannamei*) selama proses rantai dingin di perusahaan Graha Makmur Cipta Pratama, kabupaten Konawe, 2(1) 2(1), 59–68.
- Barnes, R. M. 1980. *Motion and Time Study. Design and measurement of work.* New York: Jon Welley and Sond.
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-2346-2006. Persyaratan mutu udang segar. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Udang segar. SNI 01-2728.1-2006. BSN. Jakarta
- Derick S dan Dillon M. 2004. *A guide to traceability within the flash industry.*
- Diatin, I., S. Arifianty dan N. Farmayanti. 2008. Optimalisasi input produksi pada kegiatan budidaya udang vaname (*Litopenaeus vannamei*): studi kasus pada UD Jasa Hasil Diri di desa Lamarin Tarung, kecamatan Cantigi, kabupaten Indramayu. Jurnal Akuakultur Indonesia. Vol 7(1): 39-49.
- Divisi *Marketing Global Shrimp Feed*. 2016a. Produksi udang vannamei di Kecamatan Blanakan periode Januari 2013 hingga Januari 2016. PT. Universal Agri Bisnisindo. Bekasi.
- Divisi *Marketing Global Shrimp Feed*. 2016b. Mortality rate udang vannamei di

Kecamatan Blanakan. PT. Universal Agri Bisnisindo. Bekasi.

- Ernawati, V. (2012). Kajian pengaruh soaking dengan larutan STPP (*Sodium Tripolyphosphate*) terhadap karakteristik udang beku. *Repository Widya Mandala Catholic University Surabaya*.
- Fadhillah, B, S. 2020. Mutu dan keamanan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) segar yang dipasarkan di pasar moderen Kota Makassar. Skripsi. UNHAS.
- Fast, A.W. and L.J. Lester. 2013. *Marine shrimp culture: principle and practices*. Elsevier :Amsterdam
- Faqih, N S. 2009. Peningkatan kinerja manajemen pasokan bunga krisan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Fitriyana M N, Hestningsih R, Sutiningsih D. 2015. Survei jumlah total kuman dan keberadaan *Vibrio cholerae* pada petis yang dijual pedagang tahu petis di kecamatan Tembalang kota Semarang. Vol 3 No1. FKM Undip.
- Food Standards Agency. 2002. *Traceability in the food chain. a preliminary study, Food Chain Strategy Division, Food Standards Agency*.
- Gandotra, R., Meenakshi, K. & Sweta, G. 2012. *Change in proximate composition and microbial Count by low temperature preservation in fish muscle of labeo rohita (ham-buch)*. Journal of Pharma Biol Sci 2:13-17.
- Gokoglu N, Yerlikaya P. 2008. Inhibition effects of grape seed extracts on melanosis formation in shrimp (*Parapenaeus longirostris*). *International Journal of Food Science and Technology* 43: 1004–1008.
- Habullah, R., Fatimawali., dan N. Kojong. 2015. *Analysis of coliform bacteria contamination and escherichia coli soy milk sold in supermarkets of Manado city*. Jurnal Ilmiah Farmasi. 4(1): 20–31.
- Hadiwiyoto, S 1993. Teknologi pengolahan hasil perikanan. Penerbit 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.
- Hariadi, S. 1994. Pembekuan udang jilid I. Karya Anda. Surabaya.
- Hiasinta A. Purnawijayanti. 2001. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Hayes, P.R. dan Forsythie S.J. 2001. *Food hygiene, microbiology and hazard analysis critical control point* (HACCP). Maryland : Aspek Publisher, Inc. Gaithesburg
- Hubeis, M dan Kadarisman, D. 2007. Pengendalian mutu pada industri

pangan. Universitas Terbuka, Jakarta.

Husni, A. dan Prima, M. P. 2014. Pengendalian mutu hasil perikanan. Penerbit UGM Press. Yogyakarta.

Hermawan T. 2005. Sistem manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). PT. Bumi Aksara, Jakarta.

Idham, M., S. Wahju, M. Yusuf., A. Nur & C. Yusuf. 2014. Budidaya udang vannamei. WWF Indonesia. Jakarta

Ilyas, S. 1983. Teknologi refrigerasi hasil perikanan. jilid 1. teknik pendinginan ikan. Jakarta.

Ilyas, S. 2010. Teknologi refrigerasi hasil perikanan: teknik pendinginan ikan. Jakarta: Paripurna

Iskandar, A. Wandanu, D. Muslim. 2022. Teknik pembesaran udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) : studi kasus di PT Dewi Laut Aquaculture Garut. ISSN 2776-2734

Junianto. 2003. Teknik penanganan ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Jeyasekaran G, Ganesan P, Anandaraj R, Jeyashakila R, Sukumar D. (2006) *Quantitative and qualitative studies on the bacteriological quality of Indian white shrimp (Penaeus indicus) stored in dry ice. Food Microbiology.* 23: 526-533.

Kharisma, A. & A. Manan. 2012. Kelimpahan bakteri *Vibrio sp.* pada air pembesaran udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) sebagai deteksi dini serangan penyakit vibriosis. Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan, 4 (2). Universitas Airlangga.

Kusumaningsih, Anni. (2010). Beberapa bakteri patogenik penyebab *foodborne disease* pada bahan pangan asal ternak. Balai Besar Penelitian Veteriner. WARTAZOA Vol. 20 No. 3.

K.V.Lalitha, K. V. and Surendran, P. K. 2006. *Microbiological changes in farm reared freshwater prawn (Macrobrachium rosenbergii de Man) in ice. Food Control.* 17, 802-807.

Kim J, Marshall MR, Wei C. 2000. Polyphenoloxidase. Di dalam: Haard NF dan Simpson BK, editor. Seafood enzymes utilization and influence on postharvest seafood quality. New York (US): Marcel Dekker, Inc. Hlm 271-316.

Kompas. 2023. Menakar capaian produksi udang. KOMPASID (<https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2023/04/23/menakar-capaian-produksi-udang>, Diakses 20 Mei 2023)

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Kelautan dan Perikanan dalam Angka 2021: Volume dan nilai produksi perikanan. Jakarta (ID):Kementerian

Kelautan dan Perikanan.

- Lalitha.,K.V., & Surendran. P. K.2006. *Microbiological changes in farm reared freshwater prawn (Macrobrachium rosenbergii de Man) in ice. Food Control.*17, 802-807.
- Lailiyana. 2012. Analisis kandungan zat gizi dan uji hedonik cookies kaya gizi pada siswi SMPN 27 Pekanbaru tahun 2012. Thesis. Universitas Indonesia. Depok.
- Lombu, F.V., A.T. Agustin & E.V. Pandey. 2015. Pemberian konsentrasi asam asetat pada mutu gelatin kulit ikan tuna. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perairan.* 3 (2): 25-28.
- Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. (2016). Produktivitas tenaga kerja pada pengolahan tuna loin mentah beku di PT. Lautan Niaga Jawa, Muarabaru, Jakarta – Utara. *Jurnal STP (Teknologi Dan Penelitian Terapan).*, (2), 28–39.
- Mursalim. 2018. Pemeriksaan angka lempeng total bakteri pada minuman sari kedelai yang diperjualbelikan di kecamatan Manggala kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan.* 1(1): 56-62.
- Moleong, Lexy J., 2000. Metode penelitian kualitatif. Penerbit PT. Remajo Rosdakarya, Bandung.
- Narumi H E, Zuhriansyah, Mustofa I. 2009, Deteksi pencemaran bakteri *Salmonella sp.* pada udang putih (*Penaeus merguensis*) segar di pasar tradisional kotamadya Surabaya.
- Nurjanah, Abdullah A, Kustiariyah. 2011.Pengetahuan dan karakteristik bahan baku hasil perairan. Bogor(ID): IPB Press.
- Nuryani, AG., B., 2006. Pengendalian mutu penanganan udang beki dengan konsep *hazard analysis critical control point* (studi kasus di kota Semarang dan kabupaten Cilacap). Magister Manajemen Sumberdaya Pantai. Universitas Diponegoro.
- Nurilmala, M., A.M. Jacob & R.A. Dzaky. 2017. Karakteristik gelatin kulit ikan tuna sirip kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 20 (2): 339- 350.
- Nogueras, S. B., Bover-Cld, S., Veclana-Nogues. and Vidal-Carou, M. C. 2002. *Chemical and sensory changers in mediterranean hake (Merluccius merluccius) under refrigeration (6-8°C) and stored in ice. J. Agric Food Chem* 50:6504-6510.
- Oktiya, Ana. 2006. Analisis rantai pasokan terhadap produktivitas di UKM keramik kelompok Banjarnegara. Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo, H., 2004. Perencanaan dan perancangan fasilitas. Cetakan Pertama Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Purwaningsih. 1995. Teknologi pembekuan udang. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Puspitasari, F.D., Shovitri M. & Kuswytasari N.D. 2012. Isolasi dan karakterisasi bakteri aerob proteolitik dari tangka septic. J Sains dan Seni ITS, 1(1): E1-E4.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan evaluasi penerapan sistem manajemen mutu pada industri pengolahan tahu. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Render, Barry, Jay Heizer. 2001. Prinsip- Prinsip Manajemen Operasi.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor Kep. 16/MEN/2016.tentang pelabuhan perikanan. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 tahun 2015 tentang sistem manajemen mutu terpadu hasil perikanan. Jakarta.
- Riandi, Batubara, M. M., & Iskandar, S. (2017). Analisis efisiensi pemasaran udang windu (*Penaeus monodon*) di desa Sungai Lumpur, Kecamatan Cengal, Kabupaten Ogan Komering Ilir. Jurnal Societa, 6(2), 81–87.
- Sahubawa & Wirosaputro, 2010. Manajemen budidaya udang ramah lingkungan. Penerbit CV. Andy Offset Yogyakarta.
- Salampessy, R., B., S., dan Setyaningrum. 2020 . Pengolahan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) kupas PDO (*Peeled Deveined Tail On*) masak beku di PT. Panca Mitra Multi Perdana Situbondo Jawa Timur. Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan 3(1).STTP.Jakarta Selatan.
- Saparinto, C., dan Hidayati. D. 2006. Bahan tambahan pangan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Simatupang, T.M. 2016. Struktur dan sistem rantai pendingin ikan dalam rangka pengembangan sistem logistik ikan nasional (SLIN).SCI. Bandung.
- Silvana, D Harikedua. 2010. Efek penambahan ekstrak air jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan penyimpanan dingin terhadap mutu sensori ikan tuna (*Thunnus albacores*).Jurnal Perikanan dan Kelautan.VI(1):34-40.
- Singarimbun, Masri. 1989. Metode penelitian survay. Penerbit LP3ES,Jakarta.
- Sipahutar, YH; Nurbani SZ; Sari RP. 2017. Kajian penerapan GMP dan SSOP padaproduk ikan teri (*Stolephorus sp.*) rebus asin kering dalam upaya peningkatankeamanan pangan di Hajoran, Tapanuli Tengah, Sumatera Utara. ProsidingSeminar Nasional Perikanan dan Kelautan 2017 . Unpad Press
- Soetrisno, Suwandari, A. 2016. Pengantar ilmu pertanian. Penerbit Intimedia. Malang.
- Suprayitno, E.2020. Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern kota Malang.Vol. 4 No. 2 tahun 2020.UNBRAW
- 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.

- Septiarini, T. Karakteristik mutu ikan tenggiri di kecamatan Manggar kabupaten Belitung Timur. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Syaifullah, M. I. (2018). Manajemen budidaya udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) pada kolam beton di tambak udang intensif PT. Surya Windu Kartika, kecamatan Rogojampi, kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
- Untsayain, A., M., Mu'tamar, M., F., F., dan Fakhry, M., 2017. Analisis pasokan udang di kabupaten Sidoarjo (studi kasus UD Ali Ridho Group). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* Volume 6 No 3. UTM. Bangkalan.
- Utari SA. 2014. Kemunduran kutu udang putih: organoleptik, blackspot, histologist, dan enzimatis [skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Van der Vorst. 2006. *Performance measure in agri-Food chain networks. Hollandseweg Netherland. Logistics and Operations Research Group.* Wageningen University. Netherland.
- Ward, A.R. and D.J. Jeffries. 2000. *A manual for assesing post-harvest fisheries losses.* Natural Resources Institute, Chatam, UK.
- Wibowo, S. dan Yunizal, 1998. Penanganan ikan segar. Instalasi Perikanan Laut Slipi. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Hazart analysis critical control point (HACCP) dan penerapannya dalam industri pangan.* M-Brio Press, Bogor.
- Yuliati H. Sipahutar, Romauli J. Napitupulu., 2018. *Fish losses* (susut hasil) ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) di pelabuhan perikanan nusantara (PPN) Prigi, kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah, Surabaya.
- Zakhariya. S.Y, FOTEDAR. R and PRANGNELL.D. 2013. *Effects of refreezing on microbiological and physiochemical properties of barramundi (lates calcarifer, bloch) fillets.* *Journal of Food Processing and Preservatio.*
- Zulfikar, R. (2016). Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang, 5(2), 29–30.
- Zeng QZ, Thorarinsdottir KA, Olafsdottir G. 2005. *Quality changes of shrimp (Pandalus borealis) stored under different cooling conditions.* *Journal of Food Science* 70(7): 459-466.