

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyanto, F., Anthon E. dan Harsuko R. 2013. *Analisis Faktor-Faktor Produksi Usaha Pembesaran Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) di Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan Jawa Timur ; Pendekatan Fungsi Cobb-Douglass*. Jurnal ECSOFiM Vol. 1, No. 1, 2013. Universitas Brawijaya. Malang.
- Anonim. 2015. *Budidaya Udang Vaname*. Dalam vanamei.blogspot.com. Diakses pada 18 Februari 2015 jam 20.00 WIB.
- Arifin, T. N. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Kualitas Fisik, Sensoris, Mikrobiologis, dan Stabilitas Oksidasi Sosis Daging Sapi*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Balfour, Badrie, Chang Yen and Chatergoon. 2014. *Microbiological, physical and sensory quality of marine shrimp (*Peneaus spp.*) sold by vendors in Trinidad, West Indies*. International Food Research Journal 21(4): 1279-1288. Universiti Putra Malaysia. Selangor.
- Dahlan, M. S. 2008. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan Edisi 3*. Jakarta. Salemba Medika.
- Damayanti, E., Farid M., Ima W. 2014. *Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa linn.*) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Penyimpanan Suhu Dingin*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 3, No. 1, Tahun 2014, Hal. 98-107. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Darmoduwito, S dan Erni, 1983. *Pemeriksaan mikrobiologi beberapa sayuran di Yogyakarta dan sekitarnya*. Yogyakarta. Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia.
- Einarsson, H. and Eythorsdottir. 2007. *Analysis of Quality Deterioration at Critical Steps/Points in Fish Handling in Uganda and Iceland and Suggestion for Improvement*. Journal from The United Nations University Fisheries Training Programme. Uganda.
- Faridz, R., Hafiluddin, dan Mega A. 2007. *Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep*. Embryo: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Vol. 4 No.2. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Hadi, A. 2007. *Pemahaman dan Penerapan ISO/IEC 17025: 2005*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta. Liberty.

- Harsojo, 2008. *Kualitas Udang Yang Dijual Di Pasar Jakarta Selatan Dari Aspek Mikrobiologi*. Berkala Penelitian Hayati: 14 (109–112). Perhimpunan Biologi Indonesia. Malang.
- Harsojo, Didi R., Lydia A. dan Rosalina. 2001. *Pengaruh Iradiasi Terhadap Cemaran Bakteri Pada Udang Windu (*Penaeus Monodon*)*. Risalah Pertemuan Ilmiah Penelitian dan Pengembangan Aplikasi Isotop dan Radiasi.
- Herliany, N. E., Joko S., Ella S. 2013. *Penggunaan Coating Karaginan Terhadap Mutu Organoleptik Udang Kupas Rebus Selama Penyimpanan Dingin*. Jurnal Agroindustri, Vol. 3 No. 2 – November 2013 (Hal 61 – 70). Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Hubeis, M. 1994. *Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Imran, A., Chawalit, J. and Somrote, K. 2013. *Characterization of quality degradation during chilled shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) supply chain*. International Food Research Journal 20(04): 1833-1842. Universiti Putra Malaysia. Selangor.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Publishing Company Inc. New York.
- Kusuma, S. A. F. 2010. *Makalah Escherichia coli*. Bandung. Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran. Dalam pustaka.unpad.ac.id/wp-content/pustaka_unpad_Escherichia-coli.pdf. Diakses pada 18 Februari 2015 jam 20.15 WIB.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyanty, N., dan Marlon T. 1990. *Studi Kemunduran Mutu Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) pada Suhu Kamar dan dalam Es*. Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan. 64 : 41-46. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Murtidjo, B. A. 1988. *Tambak Air Payau: Budidaya Udang dan Bandeng*. Yogyakarta. Kanisius.
- Nawangsari, T. 2013. *Perbandingan Berganda sesudah Uji Kruskal-Wallis*. Seminar Nasional Matematika dan Pendidikan Matematika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Prasetyo, S. B. 2008. *Analisis Efisiensi Distribusi Pemasaran Produk Dengan Metode Data Envelopment Analysis (DEA)*. Jurnal Penelitian Ilmu Teknik Vol.8, No.2 Desember 2008 : 120-128.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta. Penebar Swadaya.

- Robinson, R. K. 1985. *Dairy Microbiology 2nd Edition: The Microbiology of Milk Products*. CRC Press. London.
- Rinto. 2015. *Transportasi Ikan Hidup*. Dalam <http://teknologipascapanen.blogspot.com/2012/02/transportasi-ikan-hidup.html>. Diakses pada 6 Agustus 2015 jam 03.00 WIB.
- Saputra, A dan Betri S. 2013. *Pemahaman Mahasiswa Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Multi Data Palembang Terhadap Makna Cost*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Multi Data Palembang. Palembang.
- Sayekti, A., Suryandono, M. Prasetya K. 2011. *Evaluasi Penanganan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Tingkat Pedagang Pesisir Pantai Melalui Analisis Kemunduran Mutu Fisik, Pembiayaan, dan Perbandingan Es pada Kotak Pendingin*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Simamora, S. D. 2014. *Market Brief: Langkah dan Strategi Ekspor ke Uni Eropa: Produk Udang*. Jakarta. Asosiasi Pengusaha Indonesia-European Union Advancing Indonesia's Civil Society in Trade and Investment (APINDO-EU ACTIVE).
- Sitorus, S. W., Sutrisno A., dan Bambang Y. 2013. *Indeks Keberlanjutan Ekologi Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Serdang Bedagai*. Prosiding Seminar Nasional Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan 2013. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta. Penerbit Bhratara Karya Aksara.
- Suksono, L. 1986. *Pengantar Sanitasi Makanan: Untuk Keluarga, Industri Makanan*. Bandung. Penerbit Alumni.
- Suriawiria, U. 2003. *Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan secara Biologi*. Bandung. Penerbit Alumni.
- Susanto, E., Eko S, Tri W. A., Fronthea S., Titi S., Akhmad S. F., Mahmud F. A., dan Muhammad K. N. 2011. *Pemanfaatan Bahan Alami untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*)*. Jurnal Perikanan (*Journal of Fisheries Science*) XIII (2): 60-69 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suwetja, I. K. 2011. *Biokimia Hasil Perikanan*. Jakarta. Media Prima Aksara.
- Swastawati, F., Ima W., Eko S. 2008. *Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Menjadi Edible Coating Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan*. Jurnal Perikanan (*Journal of Fisheries Science*) Volume 4 No. 4. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.

- Ulwan, M. N. 2014. *Uji Anova (Analysis of Variance) dan Uji Perbandingan Ganda dengan SPSS*. Dalam <http://www.portal-statistik.com/2014/02/uji-anova-analisis-of-variance-dan-uji.html>. Diakses pada 18 Agustus jam 13.00 WIB.
- Wicaksono, B. A. B. 2013. *Mutu Kesegaran Udang Vaname yang disimpan dalam Es Curah*. Skripsi. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widiana, D. 2012. *Pengaruh Model Pembelajaran Arias (Assurance, Relevance, Interest, Assessment, and Satisfaction) terhadap Peningkatan Hasil Belajar Kkpi pada Siswa Kelas X Smk Negeri 1 Pedan*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Wyban, J.A. and J.N. Sweeney. 1991. *Intensive Shrimp Production Technology – The Oceanic Institut Shrimp Manual*. The Oceanic Institute. Hawaii.