

DAFTAR PUSTAKA

- Assadad, Luthfi. 2000. "Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan," 26–37.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. "SNI 01-3553-2006 Air minum dalam kemasan."
- Badan Standarisasi Nasional 2014. "SNI 3457-2014 Udang kupas mentah beku."
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. "SNI 4872-2015 Es untuk penanganan dan pengolahan ikan." <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. "SNI 6163-2017 Udang berlapis tepung (breaded) beku."
- Indrajaya, Iman. 2011. "Use Of Polyphosphate To Reduce Cooking Loss During Industrial."
- Malcolm, Lesley Munro dan. 2002. "Menerapkan Manajemen Mutu Terpadu," 6.
- Menteri Kesehatan. 2012. "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Bahan Tambahan Pangan."
- Muliadi, Dedi. 2015. "Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Pada Makanan Soosis Siap Santap di MEDAN." *Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Pada Makanan Soosis Siap Santap di MEDAN*, 7–37.
- Peraturan Menteri Kesehatan NO 492/MENKES/PER/IV/2010. 2010. "Persyaratan Kualitas Air Minum."
- Poernomo, Achmad. 2014. *Rekomendasi Teknologi Kelautan dan Perikanan 2014*. http://brsdm.kkp.go.id/__pub/files34925 Buku Rekomendasi Teknologi KP 2013.pdf.
- Purwaningsih, Sri. 2000. *Teknologi Pembekuan Udang*. Cet. 1. Indonesia: Jakarta Penebar Swadaya 1995.
- Ristyanti, Erni, dan Endang Dewi Masithah. 2021. "Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah." *Journal of Marine and Coastal Science* 10 (1): 1–17. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>.

- Sipahutar, Yuliati H., dan Widiya Sari. 2017. "Pengaruh Perendaman (Soaking) Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Kupas Mentah Beku PD (Peeled and Deveined) Terhadap Perubahan Berat dan Mutu Organoleptik Produk Akhir." *Jurnal Teknologi dan Penelitian Terapan* 20 (2): 66–76.
- Suryanto, Muhammad R. n.d. "Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi."
- Wahyudi. 2003. "Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang." *Bagian Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*.