

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, Tati. 2010. "Bakteri *Listeria Monocytogenes* Sebagai Kontaminan Makanan Asal Hewan (Foodborne Disease)." *Ariyanti, Tati* 20 (2): 94–102.
- Assadad, Luthfi, Dan Bagus Serdiadi Bandol Utomo. 2011. "Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan." *Squalen* 6 (1): 26–37.
- Badan Standardisasi Nasional. "Sni 2705-2014- Udang Beku."
- Badan Standardisasi Nasional. "Sni 01-2728.2-2006 Udang Segar - Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku."
- Badan Standardisasi Nasional. "Sni 01-2728.3-2006 Udang Segar - Bagian 3: Penanganan Dan Pengolahan."
- Badan Standardisasi Nasional. "Sni 01-3458.3-2006 Udang Kupas Rebus Beku - Bagian 3: Penanganan Dan Pengolahan."
- Badan Standardisasi Nasional. "Sni 3457-2014 Udang Kupas Mentah Beku.Dang Kupas Mentah Beku."
- Badan Standardisasi Nasional. "Sni 3553-2015 Air Mineral."
- Badrin, Tri Adiyat, Andi Besse Patadjai, Dan Suwarjoyowirayatno Suwarjoyowirayatno. 2019. "Studi Perubahan Biokimia Dan Mikrobial Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Selama Proses Rantai Dingin Di Perusahaan Grahamakmur Ciptapratama Kabupaten Konawe." *Jurnal Fish Protech* 2 (1): 59.
- Bbp4bk. N.D. "Cetyl-Pyridinium Chloride (Cpc) Sebagai Alternatif Pengganti Klorin Untuk Antimikroba Pada Penanganan Udang Di Unit Pengolah Ikan (Upi)," 233–38.
- Dahlan, Jon, Muhaimin Hamzah, Dan Agus Kurnia. 2019. "Pertumbuhan Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Yang Dikultur Pada Sistem Bioflok Dengan Penambahan Probiotik." *Jsipi (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan) (Journal Of Fishery Science And Innovation)* 1 (2).
- Hafina, Abrar, Dan Yuliati Hotmauli Sipahutar. 2021. "Pengolahan Udang Vanamei (*Litopenaeus Vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (Pd) Di Pt Central Pertiwi Bahari Lampung." *Prosiding Simposium Nasional Viii Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 45–56.
- Menteri Kesehatan Ri. 1978. *Keputusan Menter! Kesehatan Ri Nom Or:*

23/Men.Kes/Skii/1978TentangPedomancaraproduksiyangbaikuntukmakanan.

Menteri Kesehatan Ri.2012. “Permenkes No 033 2012,” 262.

Nadal, Anna, Anna Coll, Nigel Cook, Dan Maria Pla. 2007. “A Molecular Beacon-Based Real Time Nasba Assay For Detection Of Listeria Monocytogenes In Food Products: Role Of Target Mrna Secondary Structure

Nanan, Nuraini (Fkg Universitas Padjajara. 2015. “Oral Allergy Syndrome (Oas) Akibat Reaksi Alergi Makanan (Telaah Pustaka).” *Jurnal B-Dent* 2 (2): 95–100.

Perdana, Gadis Mila Rosa, Widodo Sumiyanto, Dan Yuliati H. Sipahutar. 2019. “Penetapan Dan Pengendalian Titik Kendali Kritis Histamin Pada Pengolahan Tuna Steak Beku (Thunnus Sp.) Di Pt. Permata Marindo Jaya Muara Baru - Jakarta Utara.” *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam* 1 (1): 1.

Perindustrian, Kementrian. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.

Putrisila, Anggun, Dan Yuliati Hotmauli Sipahutar. 2021. “Pengolahan Udang Vannamei (Litopenaeus Vannamei) Nobashi Ebi Di Pt Misaya Mitra, Pati-Jawa Tengah.” *Prosiding Simposium Nasional Viii Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 81–92.

Qomariyah, Mutmainnatul, Dan Ika Junianingsih. 2012. “Proses Pembekuan Udang Pada Produk Pnd Stpp ”Five Star” Dengan Metode Individually Quich Frosen (Iqf) Di Pt. Istana Cipta Sembada (Ics), Banyuwangi Jawa Timur.” *Samakia* 3 (2): 21–27.

Rachma, Luthfi. 2019. “Penentuan Critical Control Points (Ccp) Pada Produk Frozen Shrimp Udang Vannamei (Litopenaeus Vannamei) Di Pt . Grahamakmur Ciptapratama , Sidoarjo - Jawa Timur Determinationoof Critical Control Points (Ccp) In Frozen Vannamei Shrimp Product (Litop” 8 (June).

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>.

Salampessy, Randi B. S., Dan Setyaningrum. 2020. “Situbondo -Jawa Timur Processing Of Peeled Deveined Tail On (Ptdo) Vannamei Shrimp (Litopenaeus Vannamei) At Pt . Panca Mitra Multi Perdana , Situbondo-East

Java.” *Kelautan Dan Perikanan Terapan* 3 (1): 27–36.

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, Dan Yuliati H Sipahutar. 2020. “Penerapan Gmp Dan Ssop Pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus Vannamei*) Peeled Deveined Tail On (Pdto) Masak Beku Di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi.”

Susetyarsi. 2012. “Kemasan Produk Di Tinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang.” *Jurnal Stie Semarang* 4 (3): 105–12.

Tasbih, Muhammad. 2017. “Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled And Deveined (Pd) Dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (Iqf) Pada Pt. Dua Putra Utama Makmur Tbk Pati Jawa Tengah.” *Artikel*, 1–11.

The Food And Drug Administration’s. 2001. “Chapter 16: Pathogenic Bacteria Survival Through *Cooking* Or Pasteurization Understand The Potential Hazard .” *Fish And Fishery Products Hazards And Controls Guidance* 113: 315–30.

Wibowo, Ari. 2021. “Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing.” *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi 2020*: 79–88.

Yuanita, Leny. 2008. “Penentuan Kadar Stpp Food Grade Untuk Meningkatkan Masa Simpan Ikan Nila Tilapia (*Oreochromis Niloticus* L.)” *Berkala*

Zulfikar, Rully Zulfikar. 2016. “Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (2).