

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penanganan dan pengolahan udang beku, bagian 3. SNI 01-2705.3-2006. Jakarta:Badan Standarisasi Nasional.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2003. *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*. Rev. 4. Food and Agriculture Organization / World Health Organization. Rome, Italy.
- Hariadi S. 1994. *Pembekuan Udang Jilid I*. Surabaya : Karya anda.
- Ilyas S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan : Teknik Pembekuan Ikan*. Jakarta : departemen pertanian.
- King, C.J., 1971. *Freeze Drying of Food* CRC. The Chemical Rubber Co.,Cleveland-Ohio.
- Muhandri T, Kadarisman D. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor : IPB Press.
- Purwaningsih S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta : PT.Penebar Swadaya
- Tambunan, A.H., 1999. *Pengembangan Metoda Pembekuan Vakum Untuk Produk Pangan*. Usulan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi. Institut Pertanian Bogor.
- Teti E, KgsAhmadi 2009. *Teknologi pengolahan pangan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara
- USDA. 2003. *Shrimp Nutrition Information*. [www.healthzone.com](http://www.healthzone.com).