

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., Sahirman dan A. Widodo. (2008). Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Aitken, A., I. M. Mackie; J. H. Merrit dan M. L. Windsor. (1982). Fish Handling & Processing 2nd Edition. Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. Edinburgh.
- Ali, M.Y., W. Sabbir, M. L. Rahi, M. M. R. Chowdhury dan M. O. Faruque. (2008). Quality Changes in Shrimp (*Penaeus Monodon*) Stored at Ambient Temperature in Plastic and Bamboo Basket. J. Ani. & Fis. Sci. 1(1): 07- 13.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3 : Penentuan Angka Lempengan Total (ALT) pada Produk Perikanan. Standar Nasional Indonesia 01-2332.3-2006.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Penanganan dan Pengolahan udang segar. Standar Nasional Indonesia 01-2728.3-2006.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Persyaratan bahan baku udang segar. Standar Nasional Indonesia 01-2728.2-2006.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Spesifikasi udang segar. Standar Nasional Indonesia 01-2728.1-2006.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Standar Nasional Indonesia 2346:2011.
- Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. CV Liberty. Yogyakarta.
- Herschdoerfer S.M. (1986). Quality Control in The Food Industry 2nd Edition. Academic Press Inc. London.

Kusumaningrum, I dan D. Sutono. (2008). Kajian Mutu Kimiawi Bakso Asap dari Udang Putih (*Penaeus Merquiensis*) pada Berbagai Variasi Konsentrasi dan Waktu Perendaman dalam Asap Cair. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1) : 25-30.

Li, X., Z. Li, H. Lin dan H. Samee. (2011). Effect of Power Ultrasound on the Immunoactivity and Texture Changes of Shrimp (*Penaeus vannamei*). *Czech J. Food Sci.*, 29 (5): 508–514.

Meilgaard, M., G.V. Civille dan B.T. Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques Third Edition*. CRC Press LLC. Boca Raton.

Moeljanto. (1992). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Mujiman, A. (1985). *Budidaya Udang Putih*. PT Penebar Swadaya Anggota IKAPI. Jakarta.

Parker, R. (2003). *Introduction to Food Science*. Thompson Learning, Inc. Delmar.

Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science*. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.

Rosenthal, A. J. (1999). *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Silva, T.A., R. J. Schnell, A.W. Meerow, M. Winsterstein, C. Cervantes dan J. S. Brown. (2005) .Determination of Color and Fruit Traits of Half-Sib Families of Mango (*Mangifera Indica L.*). *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 118:253-257.

Soeseno, S. (1985). *Budidaya Ikan dan Udang dalam Tambak*. PT Gramedia. Jakarta.

Tenorio, L.M.D., F. L. G. Carreno dan R. P. Aguilar. (2006). Comparison of Freezing and Thawing Treatments on Muscle Properties of Whiteleg Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*). *Journal of Food Biochemistry*, 31: 563–576.

Wiharyanto, D. (2011). *Budidaya Udang Windu dengan Pakan Ternak Tanpa Aerasi*. http://www.wwf.or.id/tentang_wwf/upaya_kami/marine/publication/?24803/BMP---Budidaya-Udang-Windu-dengan-Pakan-tanpa-Aerasi. diakses 23 Februari 2013.

Winarno, F. G.; S. Fardiaz; dan D. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia. Jakarta.

Zamir, R., R. Qasim dan A. Ullah. (1998). Changes in Physical And Chemical Constituents of Crab Meat During Storage at Refrigerator Temperature ($7 \pm 2^{\circ}\text{C}$). *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 11(1):27-33.

Zeng, Q. Z., A. Kristin, Thorarinsdottir dan G. Olafsdottir. (2005). Quality Changes of Shrimp (*Pandalus Borealis*) Stored under Different Cooling Conditions. *Journal of Food Science*, 70 (7): 459-466.

