

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Bumi Pangan Sejahtera memproduksi beberapa produk dengan bahan baku udang berjenis *Vannamei* yaitu *Easy Peel*, *Peeled Deveined Tail On*, *Peeled Deveined Tail Off* dan *Head Less*. Seluruh udang yang diproduksi memiliki kualitas *first grade*.
2. Seluruh proses pembekuan udang di PT. Bumi Pangan Sejahtera dilakukan dengan metode *Individual Quick Freezing (IQF)*.
3. Jenis kemasan yang digunakan oleh PT. Bumi Pangan Sejahtera dibagi menjadi 2 yaitu kemasan primer berupa *printing polybag* berbahan PE (Polietilen) dan kemasan sekunder berupa *master carton*.
4. Penerapan sanitasi di PT. Bumi Pangan Sejahtera meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja dan sanitasi lingkungan produksi.
5. Pengawasan mutu bahan baku di PT. Bumi Pangan Sejahtera meliputi pengawasan secara fisik dengan menguji kenampakan udang, pengawasan mikrobiologis dengan metode TPC (*Total Plate Count*), pengawasan kimiawi dengan menguji antibiotik menggunakan prinsip uji ELISA (*Enzyme Linked Immunosorbent Assay*).
6. PT. Bumi Pangan Sejahtera menghasilkan dua macam limbah yang menjadi hasil samping produksi yaitu limbah cair yang diuraikan menjadi senyawa organik dan limbah padat yang dapat dijual untuk diolah menjadi pakan ternak.

13.2. Saran

1. Sebaiknya pengawasan terhadap pegawai ditingkatkan agar kinerjanya maksimal dan konsisten mengingat jumlah pegawai PT. Bumi Pangan Sejahtera cukup banyak yaitu kurang lebih berjumlah 400 orang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, H. P., Suwiyadi dan M. R. Wardani, 2018. Manajemen Penanganan Muatan Reefer Container di MV. San Pedro Bridge, *Jurnal Dinamika Bahari* 8(2): 2093-2106.
- Aidah, S. N. 2020. *Teknik Budidaya Udang Vannamei Hasilkan Milyaran Rupiah*. Bantul: Penerbit KBM Indonesia
- Alghifari, D., B. Kuswandi dan D. K. Pratoko. 2017. Pengembangan Sensor Kloramfenikol Berbasis Imobilisasi Bovine Serum Albumin (BSA) pada Selulosa Asetat dengan Metode Spektroflorometri, *e-Jurnal Pustaka Kesehatan* 5(1): 40-45.
- Alibaba. 2021. *Expiry Date Printing Machine*. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/perfect-laser-carton-continuous-industrial-chinese-inkjet-printer-case-coder-box-expiry-date-printing-machine-60567491347.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.56e810f9s1idWS. (3 Mei 2021).
- Alibaba. 2021. *Discharging Conveyor Belt for Packaging Machine*. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/discharging-conveyor-belt-conveyor-for-packaging-machine-60471871857.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.313c1804esCPBT. (3 Mei 2021).
- Alibaba. 2021. Mesin Pencuci. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/automatic-fruit-washer-herb-bubble-cleaning-vegetable-lettuce-shrimp-bubble-washing-machine-with-top-water-spraying-60782267511.html>. (5 Juli 2021).
- Alibaba. 2021. Mesin Penyortir Udang. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/shrimp-classifier-prawn-grading-machine-sorting-machine-62380611108.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.7bd27abfu9oFmQ&s=p. (2 Mei 2021).
- Alibaba. 2021. Mesin Sortir Udang. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/shrimp-sorting-machine-weight-sorter-machine-for-sale-62381505963.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.161dce9cZgcU1n. (5 Juli 2021).

- Alibaba. 2021. *Metal Check Detector for Food Industries*. https://indonesian.alibaba.com/trade/search?fsb=y&IndexArea=product_en&CatId=&SearchText=food+metal+detector&viewtype=&tab=. (3 Mei 2021).
- Alibaba. 2021. *Nitrogen Freezing Tunnel Freezing Machine Food IQF Freezing Equipment*. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/nitrogen-freezing-tunnel-freezer-machine-food-iqf-freezing-equipment-60775310054.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.4ce8ed0eckD3CZ. (3 Mei 2021).
- Alibaba. 2021. *PVC Green Flat Belt Conveyor*. https://indonesian.alibaba.com/product-detail/pvc-green-flat-belt-conveyor-conveyer-system-for-industrial-assembly-production-line-1600112601759.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_image.c6183e5d7cWCpj. (3 Mei 2021).
- Alibaba. 2021. *Reefer Suku Cadang Wadang Ventilasi Aluminium T Lantai*. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/reefer-container-spare-parts-aluminum-ventilation-t-floor-60159382174.html>. (25 Juni 2021).
- Amri, K. 2003. *Budi Daya Udang Windu secara Intensif*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Amri, K dan I. Kanna. 2008. *Budi Daya Udang Vannamei Secara Intensif, Semi Intensif, dan Tradisional*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Arico. 2021. *Flake Ice Machine*. <https://arico.com.vn/product/flake-ice-machine/>. (3 Juli 2021).
- Asiah, N., L. Cempaka., K. Ramadhan dan S.H. Matatula. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Asikin, A. N., S. Hutabarat, Y. Darmanto dan S. B. Prayitno. 2014. *Kandungan Bakteri Patogen pada Udang Windu (Penaeus monodon Fabricius) Pascapanen Asal Tambak*, *Jurnal Dinamika Pertanian*. 29 (2): 199-206.
- Atima, W. 2015. *BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah*, *Jurnal Biology Science & Education*. 4(1): 83-98.
- Azizah, M. dan M. Humairoh. 2015. *Analisis Kadar Amonia (NH₃) Dalam Air Sungai Cileungsi*, *Jurnal Nusa Sylva*. 15(1): 47-54.

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional, 2006. SNI 01-2728.1-2006. *Spesifikasi Udang Segar*.<https://suhirmantphpi.files.wordpress.com/2012/05/sni-udang-segar-spesifikasi.pdf> (29 April 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 2705:2014: Udang Beku. [https://kupdf.net/download/sni-pada-udang-beku-2014pdf_5af55b0be2b6f558723a0166_pdf_\(7_Maret_2021\)](https://kupdf.net/download/sni-pada-udang-beku-2014pdf_5af55b0be2b6f558723a0166_pdf_(7_Maret_2021)).
- Budi, E.S., J. Mulyono dan D.R.S. Dewi. Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A Dengan Metode *Graph Theoretic Approach*, *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1):39-49.
- Cerbo, A. D., F. Pezzuto., G. Guidetti., S. Canello dan L. Corsi. 2019. Tetracyclines: Insights and Updates of their Use in Human and Animal Pathology and their Potential Toxicity, *The Open Biochemistry Journal* 13: 3-14.
- Chowdury, M. H. M. 2012. Cold Chain Business in Bangladesh to Enhance the Economic Growth of the Country, *International Journal of Supply Chain Management* 1(3): 54-62.
- Damayanti, E., W. F. Ma'ruf, dan I. Wijayanti. 2014. Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa* Linn.) Sebagai Pereduksi Formalin pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Penyimpangan Suhu Dingin, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (1):98–107.
- Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. 2011. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Departemen Kesehatan Indonesia (2013). Serba Serbi Kemasan Pangan. Retrieved Maret 29,2016 from <http://www.gizikia.depkes.go.id/serba-serbi-kemasan-pangan>. (8 Februari 2021).
- Dimantara, R. W. dan S. Elida. 2020. Analisis Daya Saing Ekspor Udang Beku Indonesia di Pasar Amerika Serikat, *Jurnal Dinamika Pertanian* 36: 79-90.
- Evans, J.A. 2008. *Frozen Food Science and Technology*. Oxford: Blackwell Publishing.

- Farchan, M. 2007. Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Serang: BAPPL STP.
- Fatimah, A., Harmadi dan Wildian. 2014. Perancangan Alat Ukur TSS (*Total Suspended Solid*) Air Menggunakan Sensor Serat Optik Secara *Real Time*, *Jurnal Ilmu Fisika*. 6(2): 68-73.
- Fitriyani, R. 2021. *Teknik Mekanik Mesin Industri*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Fuad, M., H. Christin., Nurlela., Sugiarto dan Y. E. F. Paulus. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Griffin, R.W. dan R.J. Ebert. 2006. *Bisnis*. Jakarta: PT Gelora Aksara Pratama.
- Gunawan, A. T., M. Firdaus., T. M. Mulyasari., N. Amaliyah dan N. Aeni. 2018. *Modul Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman*. Sleman: Deepublish.
- Hadi, A.P., Suwiyadi dan M.R. Wardani. 2018. Manajemen Penanganan Muatan *Reefer Container* di Mv. San Pedro Bridge, *Jurnal Dinamika Bahari*. 8(2): 2093-2106.
- Haimovich, H. M. D. Marelli dan D. Sarlinga. 2020. A Signal Processing Method for Metal Detection Sensitivity Improvement in Balance-Coil Metal Detectors for Food Products, *International Conference on Industrial Technology*, Buenos Aires, February 26-28, 645-651.
- Hamburg S. U. D. 2019. *Reefer Guide*. Hamburg: Hamburg SUD Corporation.
- Hanidah, I.I., A.T. Mulyono., R. Andoyo., E. Mardawati dan S. Huda. Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu, *Jurnal Agri Bisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. 3(1): 395-401.
- Haryowidagdo, H. 2017. Kajian Teknis dan Ekonomis Perancangan *Reefer Container* Berbasis Teknologi *Phase Change Material* Untuk Aplikasi di Kapal, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Kelautan ITS, Surabaya.
- Hasan, A. 2006. Dampak Penggunaan Klorin, *Jurnal Teknik Lingkungan*. 7(1): 90-96.
- Hasan, H. S. A., M. A. Akbar dan A. E. Sarachman. 2018. Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia, *MBIA* 17(2): 11-22.

- Hasniar, Firman dan Yunarti. 2013. Efektifitas Penggunaan Probiotik dan Antibiotik Terhadap Kualitas Air dalam Meningkatkan Sintasan Post Larva, *Jurnal Galung Tropika* 2 (1): 14-22.
- Hassan, M. N., M. Rahman., M. B. Hossain., M. M. Hossain., R. Mendes dan A. A. K. M. Noswad. 2013. Monitoring The Presence of Chloramphenicol and Nitrofurantoin Metabolites in Cultured Prawn, Shrimp and Feed in The Southwest Coastal Region of Bangladesh, *Egyptian Journal of Aquatic Research* 39: 51-58.
- Helfinalis, Sultan, dan Rubiman. 2012. Padatan Tersuspensi Total di Perairan Selat Flores Boleng Alor dan Selatan Pulau Adonara Lembata Pantar, *Ilmu Kelautan*. 17(3): 148-153.
- Hulu, V. T., Tasnim, S. Sitorus, L. Parinduri, E. Sitorus, M. Chaerul, R. Puspita, E. Sianturi, M. M. T. Simarmata dan S. A. Munthe. 2020. *Kesehatan Lingkungan*. Medan: Yayasan Kita Menulis
- Imran, A., J. Chawalit dan K. Somrote. 2013. Characterization of Quality Degradation During Chilled Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) Supply Chain, *International Food Research Journal* 20(4): 1833-1842.
- Jiyah, B. Sudarsono dan A. Sukmono. 2017. Studi Distribusi Total Suspended Solid (TSS) di Perairan Pantai Kabupaten Demak Menggunakan Citra Landsat, *Jurnal Geodesi Undip*. 6(1): 41-47.
- Julianti, S. 2014. *The Art of Packaging : Mengenal Metode, Teknik dan Strategi*. Jakarta: Gramedia.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Managemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Kementrian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia. 2020. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/sumber%20daya> (3 Juli 2021)
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2020. <https://kkp.go.id/djprl/artikel/21045-konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-dan-perikanan-indonesia#:~:text=Indonesia%20merupakan%20negara%20kepulauan%20terbesar,km2%20adalah%20Zona%20Ekonomi%20Eksklusif>. (15 Februari 2021).
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2020. <https://kkp.go.id/artikel/18769-triwulan-i-2020-nilai-ekspor-perikanan-capai-usd1-24-miliar>. (15 Februari 2021).
- Kotler, P. 2003. *Manajemen Pemasaran Edisi Sebelas*. Jakarta: PT Indeks.

- Kristiyandaru, A. 2014. *Sistem Pertandingan yang Efektif*. Sidoarjo: Zifatama.
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lillahulhaq, Z. dan H. S. Maulana. 2019. Pengaruh Model Turbulensi Aliran Terhadap Simulasi Numerik Aircurtain, *Jurnal Teknik Mesin* 5(2): 37-42.
- Liputah 6. 2020. 1 Eksportir Seafood RI Ditolak China karena Temuan COVID-19, Kadin: Ekspor Tetap Jalan, <https://www.liputan6.com/global/read/4360949/1-eksportir-seafood-ri-ditolak-china-karena-temuan-covid-19-kadin-ekspor-tetap-jalan>. (14 Maret 2021)
- Madeali, M. I. dan Nurhidayah. 2011. Kit Enzyme-Linked Immunosorbent Assay untuk Deteksi WSSV Pada Udang, *J. Ris. Akuakultur*. 6 (1): 131-137.
- Maharani, V.S. 2017. Studi Literatur: Pengolahan Minyak dan Lemak Limbah Industri, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan ITS, Surabaya.
- Maulana, Y.S. 2018. Analisis Faktor Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar, *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis*, 2(2):211-221.
- Menteri Kesehatan Republik Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum*.
- Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. Baku Mutu Air Limbah. <http://dlh.semarangkab.go.id/?p=2866> (23 April 2021).
- Mukhtar, S dan M. Nurif. 2015. Peranan *Packaging* Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen, *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2):181-191.
- Mulyati, M. dan J.M.S. Narhadi. Evaluasi Instalasi Pengolahan Air Limbah Rumah Sakit RK Charitas Palembang, *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 12(2): 66-71.

- Murphy, S. 2007. General Information on Solids. City of Boulder/USGS Water Quality Monitoring. <http://bcn.boulder.co.us/basin/data/NEW/info/TSS.html> (24 April 2021).
- Murti, R.S. dan C.M.H. Purwanti. 2014. Optimasi Waktu Reaksi Pembentukan Kompleks Indofenol Biru Stabil Pada Uji N-Amonia Air Limbah Industri Penyamakan Kulit Dengan Metode Fenat, *Majalah Kulit, Karet dan Plastik*. 30(1): 29-34.
- Muzakky, A., N. Karnaningroem dan M. Razif. 2016. Evaluasi dan Desain Ulang Unit Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Industri Tekstil di Kota Surabaya Menggunakan Biofilter Tercelup Anaerobik-Aerobik, *Jurnal Teknik ITS*. 5(2): 176-181.
- Nayono, S. E. 2010. Metode Pengolahan Air Limbah Alternatif Untuk Menjaga Negara Berkembang, *Inersia*. 6(1): 52-64.
- Nugroho, Y. A. B. 2019. Pelatihan dan Pengembangan SDM: Teori dan Aplikasi. Jakarta: Penerbit Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.
- Nurhalisa, A., Hasin dan Risma. 2017. Analisis Kadar COD dan BOD Pada Air Sumur Akibat Buangan Limbah Pabrik Tapioka di Kecamatan Pallangga Kabupaten Gowa, *Jurnal Media Laboran*. 7(2): 22-27.
- Nurilmala, M., I. Nurjanah dan T. Hidayat. 2018. *Penanganan Hasil Perairan*. Bogor: IPB Press.
- Ouattara B., S. F. Sabato dan M. Lacroix. 2007. Combined Effect of Antimicrobial Coating and Gamma Irradiation on Shelf Life Extension of Pre-Cooked Shrimp (*Penaeus sp.*), *Journal of Food Microbiology*. 68 (1-2):1-9.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. <http://www.ampl.or.id/digilib/read/24-peraturan-menteri-kesehatan-republik-indonesia-no-492-menkes-per-iv-2010/50471#:~:text=PER%20FIV%202010-.Peraturan%20Menteri%20Kesehatan%20Republik%20Indonesia%20No.492%20MENKES%20PER.Tentang%20Persyaratan%20Kualitas%20Air%20Minum&text=Air%20minum%20yang%20aman%20bagi.parameter%20wajib%20dan%20paramater%20tambahan> (10 Februari 2021)
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 24/Permentan/SR.140/4/2011 tentang Syarat dan Tatacara Pendaftaran Pestisida.

- Perdana, W.W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi), *Agroscience*. 8(2): 231-265.
- Pruthi, J. S. 1999. *Quick Freezing Preservation of Foods Principles, Practices, R&D Needs*. New Delhi: Allied Publisher Limited.
- Putro, S. 2008. Peran Mutu dalam Menunjang Ekspor Udang Nasional, *Squalen* 3(1): 1-6.
- Ramdhani, D., Merida., A. Hendrani dan Suheri. 2020. *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Bidang Manufaktur)*. Yogyakarta: CV Markumi.
- Reboucas, L. D. O. S dan A. A. Goncalves. 2017. The Effectiveness of Official Methods to Measure the Real Glazing Percentage in Frozen Seafood: An Analysis with Frozen Pacific White Shrimp (*L. vannamei*), *Journal of Aquatic Food Product Technology* 26(8): 1-28.
- Risa, M. 2018. *Ekspor dan Impor*. Sleman: DEEPUBLISH.
- Salim, G. dan S. Anggoro. 2019. Domestikasi Udang Prospek Masa Depan Sumber Pangan Dari Laut. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Saparinto, C. 2008. *Panduan Lengkap Gurami*. Depok: Penebar Swadaya.
- Saputra, S. A. dan F. Arfi. 2020. Analisis Residu Kloramfenikol Pada Udang Windu (*Penaeus monodon*) Menggunakan High Performance Liquid Chromatography (HPLC), *J. AMINA*. 1 (3): 126-131.
- Saragih, B. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Sasongko, P., S. Yuniningsih dan E.M. Yasak. 2016. Aplikasi *Frozen Food Technology* Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk Pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur, *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*. 1 (1):8-17.
- Shukla, P., F. W. Bandose dan R. K. Singh. 2011. Chloramphenicol Toxicity: A Review, *Journal of Medicine and Medical Sciences* 2(13):1313-1316.
- Sipahutar, Y. H., M. R. Suryanto, H. K. Ramli, R. B. Pratama dan M. Irsyad. 2020. Laju Melanosis Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) pada Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan, Makassar, Universitas Hasanuddin, 5 Juni, 31-42.

- Soetrisno, H. E. 2017. *Managemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Kencana.
- Sukmawati dan F. Hardianti. 2018. Analisis *Total Plate Count* (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat, *Jurnal Biodjati* 3 (1): 72-78.
- Sulistia, S. dan A.C. Septisya. 2019. Analisis Kualitas Air Limbah Domestik Perkantoran, *JRL*. 12(1): 41-57.
- Sunarsih, E. 2014. Konsep Pengolahan Limbah Rumah Tangga Dalam Upaya Pencegahan Pencemaran Lingkungan, *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 5(3): 162-167.
- Surono, I. S., A. Sudibyo dan P. Wasposito. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: DEEPUBLISH.
- Susetyarsi, T.H. 2012. Kemasan Produk Ditinjau 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):19-28.
- Suwetja, I. K. 2011. *Biokimia Hasil Perikanan*. Jakarta: Media Prima Aksara.
- Taher, T. 2015. BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah, *Jurnal Biology Science & Education*. 4(1): 83-93.
- Tasbih, M. 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, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Hasil Perikanan Universitas Jambi, Jambi.
- Tokopedia. 2021. Box Fiber. <https://www.tokopedia.com/boxfiberpati/box-fiber-box-ikan-cool-box-cooler-box-box-es-tempat-ikan?whid=0>. (2 Mei 2021).
- Tokopedia. 2021. Keranjang Industri *Container Box* Buah/Krat Piring Plastik DL 07. <https://www.tokopedia.com/harkanet/keranjang-industri-container-box-buah-krat-piring-plastik-dl-07?src=topads>. (2 Mei 2021).
- Tokopedia. 2021. Tong Plastik 30 Liter. <https://www.tokopedia.com/pluspr/tong-plastik-30-liter-tong-biru-30-liter-tong-air-sampah-30-l?src=topads>. (3 Mei 2021).

- Triharjono, A., B. D. Probowati dan M. Fakhry. 2015. Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang di Ud Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, *Agrointek* 6(2): 31-39.
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- USFDA. 2019. Chapter 19: Undeclared Major Food Allergens and Food Intolerance Substances. <https://www.fda.gov/media/80337/download> (13 Juli 2021).
- Vaishali., H. P. Sharma., U. Dholu., S. Sharma dan A. Patel. 2020. Effect of Freezing Systems and Storage Temperatures on Overall Quality of Perishable Food Commodities, *The Pharma Innovation Journal* 9(9): 114-122.
- Vatria, B. 2020. *Penanganan Hasil Perikanan*. Pontianak: Politeknik Negeri Pontianak.
- Walidah, E., D. Kadarisman dan T. Muhandri. 2001. A Case Study of Indonesian Frozen Shrimps Export Detention by FDA (Food and Drug Administration) In 1998, *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(3): 117-124.
- Widyaningsih, V. 2011. Pengolahan Limbah Cair Kantin Yongma Fisip UI, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Indonesia, Depok.