

DAFTAR PUSTAKA

- Anjaritha. (2013). Fish Fillet and Other Fish Meats. In Market Brief (Issue HS 0304). *Market Brief*.
- Fellows, P. (2000). Food Processing Techonology. *Woodhead Puslising, Limited England*.
- Hadiwiyoto, S. (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. *Liberty Yogyakarta*.
- Julaeha, L., & Mahmudah, A. d. (2016). Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan pada Pemilihan Makanan Jalanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI. 40-45.
- Liviawaty, E. A. (1992). *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Bandung: Unpad.
- Masengi. S, Y. H. (2018). PENERAPAN SISTEM KETELUSURAN (TRACEABILITY) PADA PRODUK UDANG VANNAMEI BREADED BEKU DI PT. PITA MERAH JAKARTA. *Vol 1, No 1*, 1-7.
- Mulyadi. (2005). *Ekonomi Kelautan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Mulyani, H. H. (2016). PENGARUH KUALITAS BAHAN BAKU DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP KUALITAS PRODUK PADA UD. TAHU ROSYDI PUSPAN MARON PROBOLINGGO. *ISBN 978-602-60569-2-4*, 465.
- Muzaki, A. (2004). *Produksi Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) pada Padat Penebaran Berbeda di Tambak Biocrete*. Bandung: IPB.
- Nugraha, E., Merkuria, K., & Kurniawati, L. (2016). Sodium Tripoliphosphat (STPP) Sebagai Bahan Pengganti Bleng Padat Pada Pembuatan Karak Dengan Variasi Jenis Beras . *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 1 (2): 97-106*.
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2013). DESAIN TATA LETAK FASILITAS PRODUKSI PADA PENGOLAHAN RIBBED SMOKED SHEET (RSS) DI GUNUNG PASANG PANTI KABUPATEN JEMBER. 167.
- Purwaningsih, S. (1995). *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Purwaningsih, S. (2000). *Teknologi Pembekuan Udang*. *Penebar Swadaya, Jakarta*, 59.

- Sipahatur, A. P. (2021). Kelayakan Dasar Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi. *Jurnal Airaha, Vol.10, No.01 (June 2021):010 – 023, p-ISSN 2301-7163, e-ISSN 2621-9638*, 11.
- SNI 01-3457.2-2006. *Udang KUpas Mentah Beku - Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-3457.3-2006. *Udang Kupas Mentah Beku - bagian 3: Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2728.3-2006. *Udang Segar - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 6163.3-2009. *Udang Berlapis Tepung (Breaded) beku - Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Syamsir. (2012). Mutu Produk Nugget dan Parameter. <http://ilmupangan.blogspot.com>., (13 Desember 2021).
- Utomo, L. A. (2011). PEMANFAATAN GARAM DALAM INDUSTRI PENGOLAHAN PRODUK PERIKANAN. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.
- Wahyudi. (2003). Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. *Direktorat Menengah Kejuruan*, Jakarta.
- Wardhani, S. M. (2016). *PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYIMPANAN TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI STAPILOCOCCUS AUERUS PADA MAKANAN SOSIS SIAP SANTAP DI MEDAN*. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara.
- Yuyun, A. (2007). Aneka Nugget Sehat. *Technopreneur. 4(1): 19-23, 20-21*.