

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni F. (2010). PROSES PRODUKSI UDANG BEKU IQF (Individually Quick Freezer). DI PT. ISTANA CIPTA SEMBADA LABAN ASEM – BANYUWANGI.
- Arnel, L., & Dobby, T. (2011). Proses pembekuan udang di PT. Surya Alam Tunggal.
- FAISAL, M. (2018). HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) PADA PROSES PRODUKSI UDANG KUPAS BEKU (PTO VANNAMEI SHRIMP FROZEN) DENGAN METODE BLOCK VACUUM PACK DI PT. TOXINDO PRIMA CILACAP, JAWA TENGAH.
- Handayani, P. (2022). Pengendalian Mutu Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Pada Tahap Soaking Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
- LIDIANA, H. (2015). PENERAPAN METODE AIR BLAST FREEZING (ABF) PADA PRODUK UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*) DI PT. ISTANA CIPTA SEMBADA, KABUPATEN BANYUWANGI, PROPINSI JAWA TIMUR.
- Muchlisin R. (2020). Struktur Organisasi (Pengertian, Unsur, Jenis, Bentuk dan Faktor yang Mempengaruhi). KAJIANPUSTAKA.COM. Di akses tanggal 15 Desember 2022
- Nu'man, M. S. (2014). *Pengaruh gaya kepemimpinan situasional terhadap kinerja karyawan: Studi pada PT. Istana Cipta Sembada Ds. Laban Asem Kec. Kabat Banyuwangi* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Novia, T. D., & Sri, H. (2019). PROSES PENGOLAHAN UDANG WINDU HEADLESS DI PT IXY. *Karya Ilmiah Mahasiswa*.
- Perceka, M. L., Afifah, R. A., & Ringgo, P. P. (2021). PENGOLAHAN UDANG PUTIH (*Litopenaeus vannamei*) KUPAS MENTAH BEKU DI PT. XXX, PONTIANAK-KALIMANTAN BARAT. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 3(2), 83-91.

- Putrisila, A., & Sipahutar, Y. H. (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.
- Salampessy, R. B. S., & Setyaningrum. (2020). pengol ahan udang vannamei (*litopenaeus vannamei*) kupas pdto (peeled deveined tail on) masak beku di pt. panca mitra multi perdana, situbondo-jawa timur processing of peeled deveined tail on (ptdo) vannamei shrimp (*Litopenaeus vannamei*) AT PT. Panca Mitra. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 3(1), 27– 36.
- SHOFFIY, A. (2022). *Pengaruh Lama Perendaman Berbagai Jenis Olahan Udang Dalam Air Es Terhadap Nilai Organoleptik dan Bobot Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*)* (Doctoral dissertation, Universitas Jenderal Soedirman).
- Wahyudi. (2003). Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Bagian Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Wahyudi, A. F., Haryadi, J., & Rosdiana, A. (2019). ANALISIS DAYA SAING UDANG INDONESIA DI PASAR EKSPOR. *Forum Agribisnis*, 9(1), 1– 16.
- Wardana, B. (2022). *Implementasi keselamatan dan kesehatan kerja bagi karyawan di PT. Istana Cipta Sembada Seafood tinjauan undang undang no. 13 tahun 2003 dan Maqashid Syariah* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Warsito. 2012. Morfologi Udang Vannamei. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Vol. 1. No. 3, Hal. 6.
- Widjaja, W., Tiffany, J., & Sutopo, M. (2013). Pangan di perusahaan pembekuan udang PT. Surya Alam Tunggal, Waru-Sidoarjo..
- Verdian, H. A., Witoko, P., & Aziz, R. (2020). komposisi kimia daging udang vanamei dan udang windu dengan sistem budidaya keramba jaring apung. Program Studi Budidaya Perikanan, Politeknik Negeri Lampung.