

DAFTAR PUSTAKA

- Anjaritha. (2013). Fish Fillet and Other Fish Meats. In Market Brief (Issue HS 0304). Market Brief.
- Hadiwiyoto, S. (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. Liberty Yogyakarta.
- Mohamed, N.S. & Jirarat T. (2018). Effect of Food Additives on the Quality of White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Food Research*, 2(6), 546-554.
- Gonçalves, A. & Ribeiro, J. (2009). Effect of Phosphate Treatment on Quality of Red Shrimp (*Pleoticus muelleri*) Processed with Cryomechanical Freezing. *LWT-Food Sci Technol*, 42, 1435-1438.
- Badan Standarisasi Nasional 2014. "SNI 3457-2014 Udang kupas mentah beku."
- Husnah, S., Yuliana, Y., & Ratnawati, R. (2021). Manajemen alur proses produksi udang windu beku dengan metode Individual Quick Frozen di PT. Madsumaya Indo Seafood, Gresik. *Agrokompleks*, 21(1), 40–47. <https://doi.org/10.51978/japp.v21i1.331>.
- Rohmah, S., & Sulistyorini, L. (2017). Gambaran Konsumsi Udang Berklorin Terhadap Keluhan Kesehatan Gastrointestinal Pekerja Sub Kontrak Perusahaan X. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(1), 57–65.
- Hafina, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD) di PT Central Pertiwi Bahari Lampung. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 45–56.
- 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. *Artikel*, 1–11.
- Elisa, S., Putri, D., Warkoyo, & Suhaimi, Y. (2022). Pengaruh Lama Perendaman (Soaking) terhadap Karakteristik Fisik-Sensoris Udang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(April), 21–32.
- Hanifah, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N. (2021). Penerapan Gmp dan SSOP pada Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). *Aurelia Journal*, 2(3457), 117–131.
- Julianti, E., & Mimi, N. (2017). *Teknologi Pengemasan*. Universitas Sumatera Utara.
- Wahyudi. (2003). Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Direktorat

Menengah Kejuruan, Jakarta.

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.

Zaelani, K., Yahya, Sukoso, & Firdaus, M. (2013). *Panduan dan Laporan Praktikum Penanganan Hasil Perikanan*. Universitas Brawijaya.