

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiwijaya, D., Supito dan Sumantri, I. 2008. Penerapan Teknologi Udang Vaname *L. vannamei* Semi-Intensif pada Lokasi Tambak Salinitas Tinggi. Media Budidaya Air Payau Perekayasa. 19 hal.
- Anwar, S., 2016. Metodologi Penelitian Bisnis. Jakarta: Salemba Empat. *IOSR Journal of Economics and Finance*, 7(3), pp.29-35.
- Arifin, Z., Andrat, K., Subiyanto. 2007. Teknik produksi udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) secara sederhana. Departemen Kelautan dan Perikanan. Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Payau Jepara. 9 hal.
- Assadad, L. and Utomo, B.S.B., 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(2), pp.26-37.
- Elisa, S.N., Putri Ila, D.N. and Warkoyo, Y.S., 2022. Pengaruh Lama Perendaman (Soaking) terhadap Karakteristik Fisik-Sensoris Udang Vannamei Beku Jenis Peeled and Deveined The Effect of Soaking Duration on Physical-Sensory Characteristics of Frozen Vannamei Shrimp Types Peeled and Deveined.
- Gonçalves, A., Souza, M. & Regis, R. (2018). Effects of different levels of food additives on weight gain, cook-related yield loss, physicochemical and sensorial quality of Nile tilapia fillets (*Oreochromis niloticus*). *International Food Research Journal*, 25(5), 2068-2080.
- Google Inc. 2001. *Google Maps: Peta Lokasi PT Istana Cipta Sembada*. <https://goo.gl/maps/zC4BhaTJWHxQgaLC9>. Diakses pada 22 Desember 2022.
- ICS Seafood. 2018. *Logo PT Istana Cipta Sembada*. [https://api.ics-seafood.id/src/public/uploads/2022-10-14\\_263644297\\_logo\\_light\\_2022-09-23\\_10435497\\_logo\\_light\\_logo.png](https://api.ics-seafood.id/src/public/uploads/2022-10-14_263644297_logo_light_2022-09-23_10435497_logo_light_logo.png). Diakses pada 22 Desember 2022.

- Jantranit , S. & Thipayarat, A. (2009). Marinating yield optimization of phosphate soaking process to enhance water uptake in white shrimp (*Penaeus vannamei*). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(2), 126-134.
- Hafina, A. and Sipahutar, Y.H., 2021. Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD) di PT. Central Pertiwi Bahari, Lampung. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, (8).
- Hafina, A., Sipahutar, Y.H. and Siregar, A.N., 2021. Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitasion Standard Operation Procedures (SSOP) pada Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). *Aurelia Journal*, 2(2), Pp.117-131.
- Haliman, R. W., dan Adijaya, D. S. 2005. Udang vannamei. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 10-11.
- Hantoro, M.R. and Mardiono, B., 2018. *Eksplorasi desain kemasan berbahan bambu sebagai produk oleh-oleh premium dengan studi kasus produk makanan UKM Purnama Jati Jember* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh Nopember).
- Harianto, K.A., Adipranata, R. and Santoso, L.W., 2021. Penerapan IoT dan Sistem Pakar untuk Memonitoring Kualitas Air dan Mendiagnosa Penyakit pada Tambak Udang Vaname. *Jurnal Infra*, 9(2), pp.131-137.
- Herlina, S.D., 2016. Aplikasi Sistem Rantai Dingin pada Pabrik Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) di PT. Surya Alam Tunggal, Waru-Sidoarjo, Jawa Timur.
- Kendrick, Mark A. (2022). Chlorine. Research School of Earth Sciences. Australian National University. Australia.

- Lestari, A.W., Handoko, Y.P. and Siregar, A.N., 2022. Proses Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku PD (Peeled Deveined) di PT. Indokom Samudra Persada–Lampung Selatan. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(1), Pp.23-37.
- Mestika Zed, Metode Penelitian Kepustakaan, Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, Cet. ke-1, 2004.
- Mudjiman, A. 1983. Budidaya Udang Galah. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 8-9.
- Mulyani, A., Dwi, A., Putri, D.N. and Harini, N., 2022. The Effect Of Concentration And Type Of Soaking Solution (Phosphate And Non-Phosphate) On Physical-Sensory Quality Of Frozen Vannamei Shrimp. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 9(1), pp.1-16.
- Nasional, B.S., 2006, Udang Segar – Bagian 1 : Spesifikasi.
- Nasional, B.S., 2014, Udang Kupas Mentah Beku.
- Nasional, B.S., 2014. Udang vaname (*Litopenaeus vannamei*, Boone 1931) Bagian 1: Produksi Induk Model Indoor.
- Nasional, B.S., 2015, Air Mineral Alami.
- Nasional, B.S., 2015, Sodium Tripolifosfat (STPP) Mutu Pangan
- Nasional, B.S., 2015. Es untuk Penanganan dan Pengolahan Ikan.
- Nasional, B.S., 2016, Garam Konsumsi Beryodium.
- Puga-lopez, D., Ponce-palafox, J.T., Barba-quintero, G.,Torres-herrera, M.R., Romero-beltran, E., Arredondo-figueroa, J.L., Gomez, M. Garcia-ulloa (2013). Physicochemical, Proximate Composition, Microbiological and Sensory Analysis of Farmed and Wild Harvested White Shrimp *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1931) Tissues. *Current Research Journal of Biological Sciences*, 5(3), 130-135.

Rahardjo, M., 2011. Metode pengumpulan data penelitian kualitatif.

Warsito. 2012. Morfologi Udang Vannamei. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*.  
Vol. 1. No. 3, Hal. 6.

Widyastuti, A., 2010. Pengawasan Proses Produksi Sebagai Salah Satu Upaya  
Untuk Menjaga Kualitas Produk Udang Beku Pada Perseroan Terbatas (Pt)  
Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

Wulandar, N.G. and Patria, A.S., 2016. Perancangan Desain Kemasan Sekunder  
Andik Bakery Surabaya. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Seni Rupa*, 4(02),  
pp.278-283.