

DAFTAR PUSTAKA

- Mashari, S., Nurmalina, R., & Suharno. (2019). *Indonesia Di Pasar Internasional*. Jurnal Agribisnis Indonesia, 7(1), 37–52.
- Mulyani, A., Dwi, A., Putri, D. N., & Harini, N. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Larutan Perendam (Fosfat Dan Non-Fosfat) Terhadap Kualitas Fisik-Sensoris Udang Vannamei Beku the Effect of Concentration and Type of Soaking Solution (Phosphate and Non-Phosphate) on Physical-Sensory Quality of Frozen Vanna. The Effect of Concentration and Type of Soaking Solution*, 9(1), 1–16.
- Nureza, agny muchamad. (2017). *Analisa Efisiensi Penambahan Es Flake Pada Sistem Pendinginan*. In *Tugas Akhir*.
- Supono. (2017). *Teknologi Produksi Udang*. Plantaxia, 1–121.
- 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.