

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, S., 2016. Metodologi Penelitian Bisnis. Jakarta: Salemba Empat. *IOSR Journal of Economics and Finance*, 7(3), pp.29-35.
- Akerina dan Kour, 2020. *Penerapan Rantai Dingin Serta Sanitasi dan Hygiene Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Tangkapan Nelayan Desa Tagalaya, Padang, Sumatera Barat* : Universitas Andalas.
- Haliman, R. W., & Adijaya, D. (2005). *Udang Vannamee*. In *Penebar Swadaya*.
<https://doi.org/10.1002/14651858.CD004439.pub2.De>
- 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. Es untuk Penanganan dan Pengolahan Ikan..
- Suryanto, M.R. and Sipahutar, Y.H., 2020, November. Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. In *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P* (pp. 204-222).
- Wyban dan Sweeney, 1991. Pemeliharaan Udang vename (*Litopenaeus Vannamei*). Technology the Oceanic.
- Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29-30

