

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. "SNI 01-3553-2006 Air minum dalam kemasan."
- Badan Standarisasi Nasional 2014. "SNI 3457-2014 Udang kupas mentah beku."
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. "SNI 4872-2015 Es untuk penanganan dan pengolahan ikan." <https://akses-sni.bsn.go.id/sni>.
- Haliman, R. W., & Adijaya, D. (2015). Bab I ̇. *Galang Tanjung, 2504*, 1–9.
- Khoironi, Ahmad. *Pengukuran kinerja manajerial dalam perspektif Total Quality Management (TQM): Studi pada PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi*. Diss. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2014.
- 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.
- Peterson, M.S. dan Arnold. J.H. 1978. *Ensiklopedia Ilmu Pangan*. Perusahaan Penerbitan AVI, Inc. Connecticut.
- Saleh, Mohammad, et al. "Ekstraksi Kepala Udang Menjadi Flavor Udang Cair." *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia 2.1* (2017): 60-68.
- Simpson, K.L. 1982. *Pigmen Karotenoid pada Makanan Laut dalam Kimia dan Biokimia Produk Pangan Laut*. Edt.: Roy, EM AVI Publishing Company, Westport-Connecticut.