

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni F. (2010). PROSES PRODUKSI UDANG BEKU IQF (Individually Quick Freezer). DI PT. ISTANA CIPTA SEMBADA LABAN ASEM – BANYUWANGI.
- Handayani, P. (2022). Pengendalian Mutu Udang Vannamei (*Litopenaerus vannamei*) Pada Tahap Soaking Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
- Novia, T. D., & Sri, H. (2019). PROSES PENGOLAHAN UDANG WINDU HEADLESS DI PT IXY. Karya Ilmiah Mahasiswa.
- Putrisila A., & Sipahutar, Y.H (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaerus Vannamei*) Nobashi Ebi di PT Misaya, Pati – Jawa Tengah. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021, 81-92.
- Salampessy, R.B.S., & Setyaningru. (2020). Pengolahan Udang Vannamei (*litopenaeus Vannamei*) Kupas PDTO (Peeled Deveined Tail On) Masak Beku di PT Panca Mitra Multi Perdana, Situbondo- Jawa Timur Processing Of Peeled Deveined Tail On (PDTO) Vannamei Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) AT PT. Panca Mitra. Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan, 3(1), 27-36
- Wahyudi. (2003) Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang. Bagian Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengahh Departemen Pendidikan Nasional.
- Widjaja, W., Tiffany., Sutopo, M (2013). Pangan di perusahaan Pembekuan udang PT. Surya Alam Tunggal, Waru – Sidoarjo.