

DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Udang Kupas Mentah Beku*. SNI 2705 :2014. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2018. *Udang Segar*. SNI 2728 :2018. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- Elisa, S. N., Putri, D. N., Waryoko, & Suhaimi, Y. (2022). *Pengaruh Lama Perendaman (Soaking) terhadap Karakteristik Fisik-Sensoris Udang Vannamei Beku Jenis Peeled and Deveined*. Jurnal Agroindustri Halal, 8(1), 21 – 32.
- Handayani, P. (2022). *Pengendalian Mutu Udang Vannamei (Litopenaeus vannamei) Pada Tahap Soaking Di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi*.
- Rahmat, A., Patadjai, A. B., Jurusan, S., Hasil, T., Fakultas, P., Dan, P., & Kelautan, I. (2019). *Studi Kualitas Fisika-Kimia dan Sensorik Udang Vanamei (Litopenaeus vannamei) Dengan Perlakuan Soaking Time Sebelum Pembekuan*. In *J. Fish Protech* (Vol. 2, Issue 1). <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp>
- Zulfikar, R. Z. (2016). *Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(2), 29–30. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i2.168>.