

DAFTAR PUSTAKA

- Putriana, P., Yusuf, Y. M., & Natsir, A. B. A. (2024). Analisis pengendalian mutu pada penanganan udang vaname beku metode IQF (Individually Quick Freezing). *Zoologi: Jurnal Ilmu Peternakan, Ilmu Perikanan, Ilmu Kedokteran Hewan*.
- Achmad T. Yahya, D. R. Utami, & S. A. Prayitno. (2025). Pengolahan udang vanname PDO di PT Misaja Mitra, Pati-Jawa Tengah. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*.
- Ulfatul Hasanah. (2023). Proses pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) bentuk peeled and deveined (PND) soaking dengan metode Individual Quick Frozen (IQF) di PT Istana Cipta Sembada (Laporan magang). Politeknik Negeri Jember.
- Amelia D. M. Putri. (2023). Penerapan HACCP pada proses produksi pembekuan udang vannamei (Peeled and Deveined) soaking di PT Istana Cipta Sembada (Laporan magang). Politeknik Negeri Jember.
- Pinta Purbowati. (2015). Proses pembekuan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan menggunakan metode IQF di PT Istana Cipta Sembada, Banyuwangi – Jawa Timur (Tugas Akhir). Universitas Airlangga.