

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Spesifikasi Udang Segar. SNI-2728:2018. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2017. Udang Berlapis Tepung (*Breaded*) Beku. SNI 6163:2017. Jakarta.
- Darmono. 2015. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan *Statistical Proses Control (SPC)* Studi Kasus: di PT Lola Mina Jakarta Utara. Departemen Teknologi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Farchan, M. 2012. Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Jakarta: Bumi Aksara.
- Gokoglu, N., & Yerlikaya, P. 2008. *Inhibition Effects of Grape Seed Extracts on Melanosis Formation in Shrimp (Parapenaeus longirostris)*. *International Journal of Food Science and Technology*, 43(6), 1004–1008.
- Gunawan. 2014. Implementasi Pengendalian kualitas dengan metode statistik pada proses Produksi bayi di PT. Dewi Murni Solo, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. Universitas Surabaya, 3(2), 1-14.
- Haliman, R.W & Dian A.S. 2006. Udang *Vannamei*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ilyas S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan: Teknik Pembekuan Ikan. Jakarta : Departemen Pertanian. 150 Hlm.
- Kahfi, K. 2013. Budidaya Udang *Vannamei* Secara Intensif. Jakarta. Agromedia Pustaka. Hal 28-31
- Kholmi, T. dan Yuningsih. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Agromedia Pustaka: Depok.
- Legita, Firdausy. 2016. Studi Proses Pengolahan *Breaded* Udang Windu Beku. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Lubis, Septyn D. 2016. Aplikasi Sistem Rantai Dingin Pada Pabrik Pembekuan Udang *Vannamei (Litopenaeus vannamei)* di PT. Surya Alam Tunggal, Waru–Sidoarjo, Jawa Timur. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Montero, P., Ávalos, A., & Pérez-Mateos, M. 2001. *Characterization of polyphenoloxidase of prawns (Penaeus japonicus)*. *Alternatives to inhibition. Food Chemistry*, 75, 317–324. [https://doi.org/10.1016/S03088146\(01\)0206-0](https://doi.org/10.1016/S03088146(01)0206-0).
- Pakaya, Ramadhan. 2015. Produk Breaded Hasil Perikanan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.

- Purwaningsih S. 2012. Teknologi Pembekuan Udang. Jakarta : PT. Penebar Swadaya. 112 Hlm.
- Puspitasari, H. I. 2018. Identifikasi Faktor Penyebab Kecacatan Produk Saat Distribusi Di PT. Indolakto. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Ririn, Setyantini. 2011. Analisis Kemunduran Mutu Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Secara Kimiawi dan Mikrobiologis. Institut Pertanian Bogor.
- Rospati. E. 2006. Evaluasi Mutu & Nilai Gizi *Nugget* Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus.sp*). Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Santoso. 2014. Studi Rendemen Berbagai Hasil Olahan Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Pada Tiap Size. Tugas Akhir. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Sipahutar, Y.H., dan Sari, W. 2019. Pengaruh Perendaman (*Soaking*) Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku PD (*Peeled and Deveined*) Terhadap Perubahan Berat dan Mutu Organoleptik Produk Akhir. Jurnal Teknologi Dan Penelitian Terapan, 20(2), 66-76.
- Suwetja, I. K. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta: Media Prima Aksara.
- Verdian, A.H., Witoko, P., dan Aziz, R. 2020. Komposisi Kimia Daging Udang *Vannamei* Dan Udang Windu Dengan Sistem Budidaya Keramba Jaring Apung. Jurnal Polinela, Vol 1,2.
- Yuliati, Evi. 2009. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pembenuhan Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*). Skripsi. IPB.
- Yuyun, D. W. 2007. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Padjajaran, Bandung.