

## DAFTAR PUSTAKA

- Besterfield, D.H. 2013. Quality Improvement (9th edition). New Jersey: Pearson Prestice Hall.
- Badan Standardisasi Nasional 2014. Udang Beku. SNI 2705:2014.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Udang Kupas Mentah Beku. SNI 01-3457.2-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Udang Segar. SNI 01-2728.1-2006.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2015. Hasil Lokal Karya Pembenihan Udang Nasional Tahun 2015 Jepara-Jakarta. Departemen pertanian. Jakarta. [djpb.kkp.go.id/public/upload/files/lakip-final-ok.pdf](http://djpb.kkp.go.id/public/upload/files/lakip-final-ok.pdf). [10 Oktober 2017].
- Hafina, A., dan Yuliati, H.S. 2021. Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku *Peeled Deveined* (PD) di PT. Central Pertiwi Bahari, Lampung. Jurnal ISBN 978-602-71759-8-3. Politeknik Ahli Usaha Perikanan. Jakarta.
- Haliman, R.W., dan Dian, A.S. 2006. Udang Vannamei. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Harahap, F.R., Kardhinata, E.H., dan Mutia, H. 2017. Inventarisasi jenis udang di perairan Kampung Nipah Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai Sumatera Utara. Jurnal Biolink Vol. 3 (2). Universitas Pembangunan Panca Budi. Jalan Kolam No.1 Medan Estate 20223.
- Husnul, N.R.I, dkk. 2020. Statistik Deskriptif. Banten: Unpam Press.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2021. Udang jadi komoditas utama ekspor hasil perikanan tahun 2020. Jakarta.
- Marfa'ati, M. A. 2016. Pengaruh Dosis Karbon Aktif yang Berbeda terhadap Kelangsungan Hidup dan Kualitas Benur Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) pada Transportasi Tertutup (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Gresik).
- Nababan, E., I. Putra, dan Rusliadi. 2015. Pemeliharaan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) dengan persentase pemberian pakan yang berbeda. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan Vol. 3 No. 2. Universitas Riau. Kampus Bina Widya KM. 12,5 Simpang Baru Pekanbaru 282943.

- Purwaningsih. 2000. Teknik Pembekuan Udang. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Salampessy, R.B.S., dan Setyaningrum. 2020. Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas PDTO (*Peeled Deveined Tail On*) Masak Beku Di PT. Panca Mitra Multi Perdana, Situbondo-Jawa Timur. Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan, 3 (1) 27-36.
- Septiana, P. D., Affandi, M. I., & Silvianti, S. (2020). Analisis Kelayakan Finansial dan Sensitivitas Usaha Tambak Udang Vaname di KecamatanKetapang Kabupaten Lampung Selatan. Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science, 8(1), 93-100.
- Sumarya, E., dan Lien, H.K. 2016. Analisa Perbandingan Peningkatan Kualitas Sebelum dan Sesudah Penerapan Kaizen Pada PT. Putra Timur Indonusa. Seminar Nasional IENACO ISSN: 2337 – 4349.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. 2020. Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. Prosiding Seminar Kelautan dan Perikanan Ke VII P, 204-22.
- Wahyuni, S. 2015. Menyajikan Data Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Hasanudin Sulawesi Selatan.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2006. Pengantar Teknik & Manajemen Industri. Guna Widya. Surabaya.
- WWF-Indonesia. 2014. BPM Budidaya udang vanamei tambak semi intensif dengan instalasi pengolahan air limbah (IPAL). WWF-Indonesia. Jakarta, 1-38p.