

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Afrianto, E dan E. Livyawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Badan Standar Nasional. 2014. Udang Mentah Kupas Beku dalam SNI 3457:2014. BSN. Jakarta.
- Desrosier, N. W., 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*; Penerjemah Muchji Muljohadjo, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan: Teknik Pembekuan Ikan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. ebookpangan.com.
- Lembaga Refrigerasi Internasional, 1971. *Internasional Institute Of Refrigeration, Recommendations for The Processing and Handling for Frozen Food*. 2nd Ed. Paris.
- Murniyati, A S dan Sunarman. 2000. Pendingin Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Naimah, H. & I. Junianingsih. (2014). Proses Pembekuan ikan katamba (*Lethrinus lentjan*) produk WGGS (*whole gilled gutted scaled*). Samakia: *Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2):80-93.
- Purwaningsih, S. 2000. Teknologi Pembekuan Udang. PT Penebar Swadaya. Jakarta
- Ridwan. 2012. Penggunaan Contact Plate Freezer Pada Industri Refrigerasi. <http://openstorage.gunadarma.ac.id> (3 Maret 2013).
- Tambunan, A. H. 1999. Pengembangan Metoda Pembekuan Vakum untuk Produk Pangan. *Usulan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi*. Institut Pertanian Bogor.

- Wahyudi. 2003. Memilah dan Memilih Udang. *Dalam*: W. Soesarsono. Memilih dan Membersihkan Udang Bagian Pengembang Kurikulum. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta
- Zulfikar, R. (2016). Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2):29-30.