

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, M.U.K. 2007. Biologi dan Morfologi Udang. (terhubung berkala). [www.biologiudang.net](http://www.biologiudang.net).
- Amiarsi, D. & Mulyawanti, I. (2016). Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*, 23(3):255-262.
- Amirna, O., R., Iba dan A. Rahman. 2013. Pemberian Silase Ikan Gabus pada Pakan Buatan bagi Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) pada Stadia Post Larva. *Jurnal Minat Indonesia* Vol. 01 No. 01 hal. (93-103) ISSN: 2303-3959. Universitas Haluoleo Kampus Hijau Bumi Tridarma. Kendari.
- Amri, K., & Pi, S. (2013). Budi Daya Udang Vannamei. Gramedia Pustaka Utama.
- Ariadi H., Fadjar M., Mahmudi M., 2019. *Financial Feasibility Analysis of Shrimp Vannamei (Litopenaeus vannamei) Culture in Intensive Aquaculture System with Low Salinity*. ECISOFiM: Economic and Social of Fisheries and Marine Journal. 07(01): 81-94.
- Ariadi H., Fadjar M., Mahmudi M., Supriatna., 2019. *The relationships between water quality parameters and the growth rate of white shrimp (Litopenaeus vannamei) in intensive ponds*. AACL Bioflux. 12(6): 2103-2116.
- Badan Standar Nasional 2006. Standar Nasional Indonesia, SNI 01-2728.1-2006. Tentang Udang Segar-Bagian 1: Spesifikasi. *Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional 2006. Udang Kupas Mentah Beku. SNI 01-3457.2-2006.
- Badan Standarisasi Nasional 2014. Udang Beku. SNI 2705:2014.
- Besterfield, D. H. 2013. *Quality Improvement* (9<sup>th</sup> edition). New Jersey: Pearson Prestice Hall.
- 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 D. Adijaya. 2005. Udang Vannamei. *Penebar Swadya*.
- Haliman, R.W., dan Dian, A.S.2006. Udang Vannamei. Jakarta: *Penebar Swadaya*.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Buku Statistik Ekspor Perikanan dan Kelautan 2016-2020. Dirjen Penguatan Daya Saing Produk Kekeliruan dan Perikanan. Jakarta. 929 hal.

- Purba, H. H. 2008. Diagram Fishbone dari Ishikawa. <http://hardipurba.com/2008/09/25/diagram-fishbone-dari-ishikawa.html> (Diakses 05 Juli 2023)
- Putri, Dewi Sartika, Muhammad Irfan Affandi, dan Wuryaningsih Dwi Sayekti. 2020. “Analisis Kinerja Usaha dan Risiko Petambak Udang Vaname pada Sistem Tradisional dan Sistem Semi Intensif di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur.” *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis* 8(4):625–32.
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. PT. *Penebar Swadaya*. Jakarta
- Rahayu, B. S., Maflahah, I., dan Asfan. 2020. Analisis pengendalian Mutu pada Proses Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) dengan six sigma. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(2), 108-199
- 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.
- Tajerin dan Noor, Mohammad. (2004). Daya Saing Udang Indonesia di Pasar Internasional: Sebuah Analisis Dengan Pendekatan Pangsa Pasar Menggunakan Model Ekonometrika. *Jurnal*. 9, 2, 177-191.
- Wafi A., Ariadi H., Fadjar M., Mahmudi M., Supriatna., 2020. Model Simulasi Panen Parsial Pada Pengelolaan Budidaya Intensif Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 11(2): 118-126.
- Zulkarnain, M.N.F. 2011. Identifikasi Parasit yang Menyerang Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*). Dinas Kelautan dan Perikanan. Gresik.