

DAFTAR PUSTAKA

- Amirna, O., R., Iba dan A. Rahman. (2013). Pemberian Silase Ikan Gabus pada Pakan Buatan bagi Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Udang Vaname (*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.
- Besterfield, D. H. (2013). Quality Improvement (9th edition). New Jersey: Pearson Prestice Hall.
- Buwono, I. D. (1993). Tambak Udang Windu Sistem Pengelolaan Berpola Intensif. Kanisius. Yogyakarta. hal. 93-94.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. (1995). Report of the Twenty-first Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products.
- Chen, K., E. Li, C. Xu, X. Wang, H. Lin, J. G. Qin, L. Chen. (2015). Evaluation of Different Lipid Sources in Diet of Pasific White Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) At Low Salinity East China Normal University. Shanghai. Aquaculture Reports 2 (2015): 163-168.
- Goncalves, A. and Ribeiro, J. (2009). Effect of Phosphate Treatment on Quality of Red Shrimp (*Pleoticus muelleri*) Processed with Cryomechanical Freezing. LWT-Food Sci Technol, 42, 1435-1438.
- Ghufran, M.H dan Kordi K. 2012. Jurus Jitu Pengelolaan Tambak Budi Daya Perikanan Ekonomis. Lily Publisher. Yogyakarta. hal. 33-34.
- 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 Adijaya, D. S. (2006). Budidaya Udang Vannamei. Jakarta: Penebar Swadaya. hal 31-45.
- Haliman. R. W., dan Adijaya, D. S. (2005). Udang Vannamei, Pembudidayaan dan Prospek Pasar Udang Putih yang Tahan Penyakit. Vol 75, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Husnul, N.R.I, dkk. (2020). Statistik Deskriptif. Banten: Unpam Press.
- Istiana, C. (2022). Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Produksi Budi Daya Udang di Indonesia.

- Mansyur., A. M. (2014). Strategi Pengelolaan Pakan pada Budidaya Udang Vannamei *Litopenaeus Vannamei*. Maros: Balai Penelitian dan Pengembangan Budidaya Air Payau.
- Moeljanto. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nababan, E., Putra I., 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.
- Puga-lopez, D., J.T. Ponce-palafox, G., Barba-quintero, M.R., Torres-herrera, E., Romero-beltrán, J.L., Arredondo-figueroa, and M.G. Gomez. (2013). Physicochemical, Proximate Composition, Microbiological and Sensory Analysis of Farmed and Wild Harvested White Shrimp *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1931) Tissues. University of Nayarit, Mexico. Journal of Biological Sciences 5(3): 130-135.
- Purnomo, H. (2007). Aktivitas Air dan Pemanfaatannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Purwaningsih. (2000). Teknik Pembekuan Udang. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purwaningsih, S. (1995). Teknologi Pembekuan Udang. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahayu, B. S., I. Maflahah, dan Asfan. (2020). Analisis Pengenalan Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Vaname (*Litopenaeus Vannamei*) Dengan Six Sigma. Universitas Trunojoyo Madura. Madura. Agroindustrial Technology Journal 04 (02) (2020) 108-119.
- Rattanasathein, N., Benjakul, S., Visessanguan, W., dan Kijroongrojana, K. (2008). Properties, Translucence, and Microstrusture of Pacific White Shrimp Treated with Mixed Phosphates as Affected by Freshness and Deveining. Journal of Food Science, 73 (1), 31-40.
- Sahubawa, L. (2014). Teknik Pengolahan dan Pengawetan Hasil Perikanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press 2015. Teknik Penanganan Hasil Perikanan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Salampessy, R.B.S., dan Setyaningrum. (2020). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas PDO (*Peeled Deveined Tail On*) Masak Beku Di PT. Panca Mitra Multi Perdana, Situbondo-Jawa Timur. Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan, 3 (1) 27-36.
- Supono. (2017). Teknologi Produksi Udang. Yogyakarta: Plantaxia.

- Suryanto, M. R., dan 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.
- Thepnuan, R., S. Benjakul., and W. Visessanguan. (2009). Effect of Pyrophosphate and 4-Hexylresorcinol Pretreatment on Quality of Refrigerated White Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) Kept Under Modified Atmosphere Packaging. Journal of Food Science.
- Wahyuni, S. (2015). Menyajikan Data Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Hasanudin Sulawesi Selatan.
- Wignjosoebroto, Sritomo. (2006). Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Guna. Surabaya.
- Wyban, J. A., and J. N. Sweeney. (1991). Shrimp Production Technology. Honolulu, Hawaii. pp. 37-78.