

DAFTAR PUSTAKA

- Amirna, O., R., Iba dan A. Rahman. 2013. Pemberian Silase Ikan Gabus Pada Pakan Buatan Bagi Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Udang Vanname (*Litopenaeus vannamei*) pada Stadia Post Larva. *Jurnal Minat Indonesia*.
- ASEAN-Canada Fisheries. 1994. Production of Battered and Breaded Fish Products from Minced Fish and Surimi. *Post-Harvest Technology Project-Phase II*.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2019. Nilai Ekspor Udang Terhadap Nilai Ekspor Perikanan Indonesia. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2017. Udang Berlapis Tepung (Breaded) Beku. SNI 6163.1-2017. BSN. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2014. Udang Segar. SNI 01-2728.1- 2006.
- Dahlan, Hamzah, dan Kurnia. 2017. Pertumbuhan Udang Vanname (*Litopenaeus vannamei*) yang Dikultur pada Sistem Bioflok dengan Penambahan Probiotik. *Journal of Fishery Science and Innovation*. 1(1).
- Direktorat Jendral Perikanan. 2018. Kinerja Ekspor Produk Perikanan Indonesia Tahun 2018. Jakarta.
- Estiasih, Teti, dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Hadiwiyoto. 1993. Komposisi Kimia Udang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Heng. 2003. Maksimalisasi Pemanfaatan Ikan Tangkapan Laut. Marine Fisheries Research Departement. South East Asian Fisheries Development Center. Singapore.
- Hudi L., dan Shahab A. 2005. Optimasi Produktifitas Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) dengan Menggunakan Metode Respon Surface dan Non-Linier Programming. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya. 1(1): 93-103. ISSN: 2303-3959. Universitas Haluoleo Kampus Hijau Bumi. Kendari.
- KKP (Kementrian dan Kelautan Perikanan). 2020. Statistik Produksi Perikanan Budidaya. Jakarta.

- Legowo, A., Nurwantoro dan Sutaryo. 2015. Analisis Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Peraturan Pemerintah (PP) RI No.28. 2014. Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Jakarta.
- Pratama, M. 2017. Identifikasi Atribut Aroma dan Rasa Rempah dengan Profiled Test. *Jurnal Agroindustri*. Vol.3(2).
- Qanytah. 2012. Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung. <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>.
- Remiasa, M. dan Sugiharto, T. 2019. Posisi Strategi Bersaing Bisnis Pembenuhan Udang Vannamee Dengan Pendekatan Competitive Profil Matrix: (Studi Pada PT. Semar Emas Situbondo. *Jurnal Riset Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Wiwaha Program Magister Manajemen*. 6(1): 1-14. Jawa Timur.
- Salampessy, R.B.S., dan Setyaningrum. 2020. Pengolahan Udang Vannamee (*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.
- Sukmawati, P., Setyowati, dan Hartini, S. 2017. Penggunaan Standar Bumbu Masakan Lauk Hewani dan Nabati di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta. *Jurnal Nutrisia*.19(2): 131-139.
- SEAFDEC (South East Asian Fisheries Development Centre). 2005. Investigations into the Reproductive and Larval Culture Biology of the Mud Crab, *Scylla paramamosain*: A Research Overview. In Keenan, C.P., and Blackshaw, A. (Eds). *Mud Crab Aquaculture and Biology*. 78: 121-124.
- Susilowati, dkk. 2004. Pengembangan Model Pemberdayaan Masyarakat Pesisir di Kabupaten Pekalongan Jateng. *Riset Unggulan Kemasyarakatan dan Kemanusiaan*. Jawa Tengah.
- Swastawati. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) Dalam Upaya Penganekaraman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(1): 74. Bogor.
- Tasbih, M. 2017. Proses Pengolahan Udang Beku (Frozen Shrimp) Peeled and Deveined (PD) dengan Metoda Pembekuan Individually Quick Frozen (IQF) Pada PT Dua Putra Utama Makmur Tbk Pati Jawa Tengah. Universitas Jambi. Jambi.
- Venugopal, V. 2006. *Seafood Processing: Adding Value through Quick Freezing, Retortable Packaging, and Cook-Chilling*. Taylor and Francis Group. Florida.

- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Widyoretno, I. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik. Universitas Brawijaya. Malang.
- WWF-Indonesia. 2014. BPM Budidaya Udang Vannamei Tambak Semi Intensif dengan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL). WWF- Indonesia. Jakarta, 1-38p.
- Zulfikar. R. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 5(2).