

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., & Hamdani, H. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Fillet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(1), 45-54.
- Angela, G.C., *et al.*, 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*, L.) Asap Dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3. No 2. Agustus 2015.
- Anwar dkk., 2014. Studi Reduksi Kadar Lemak Dalam Pembuatan Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dengan Perendaman Yang Berbeda. *JOM*. Oktober 2014.
- Atung, Astuti. 2020. Pencantuman Berat Bersih/Netto Pada Makanan Produk Industri Rumah Tangga Di Kota Makassar. Skripsi. Fakultas Hukum. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Azizah, L. H. (2015). Analisis Kemunduran Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Secara Kimiawi Dan Mikrobiologis. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Spesifikasi Udang Segar. Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional.2332.3:. (2015). *Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (Alt) Pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badrin *et al.*, 2019. Studi Perubahan Biokimia Dan Mikrobial Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Selama Proses Rantai Dingin Di Perusahaan Grahamakmur Ciptapratama Kabupaten Konawe. *J. Fish Protech* 2019, Vol. 2 No. 1
- Berlian, Z., Aini, F., & Yunita, M. (2016). Pengaruh Pemberian Sari Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L(Merr) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos F.*). *Florea*, Vol. 3 No. 2 (55-61).
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan Oleh M. Muldjohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Farchan, M. 2007. *Teknik Budidaya Udang Vaname*. BAPPL-Sekolah Tinggi Perikanan. Banten.
- Farionita, I.M., 2018. Analisis Komparatif Usaha Budidaya Udang Vaname Tambak Tradisional Dengan Tambak Intensif Di Kabupaten Situbondo. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian. Universitas Jember.

- Feringo, Tri. 2019. Analisis Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Abu Tak Larut Asam Dan Kadar Lemak Pada Makanan Ringan Di Balai Riset Dan Standarisasi Industri Medan. Tugas Akhir. Program Studi Diploma Iii. Analisis Farmasi Dan Makanan. Fakultas Farmasi Medan.
- Ghalib, Suhardi. 2017. Pengaruh Lama Pembekuan Dan *Thawing* Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Beku. Skripsi. Program Studi Agroindustri D-IV. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Hafina, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku *Peeled Deveined* (PD) di PT Central Pertiwi Bahari Lampung. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 45-56.
- Handayani, R., dan Aminah, S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(3):64-72
- Hapsoro, C. A. 2013. Laporan Kerja Lapangan Proses Pembekuan Udang Beku Di PT. Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo - Jawa Timur. UGM, Yogyakarta.
- Hardiana, 2015. Proses Pembekuan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) *Head Less* (HL). Tugas Akhir. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Indrajaya *et al.*, 2011. Use Of Polyphosphate To Reduce Cooking Loss During Industrial Scale Production Of Frozen White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) In PT. Central Pertiwi Bahari, Lampung. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Junaidi, T. 2004. Pengaruh Rendemen, Harga Beli Udang Dan Nilai Kurs Terhadap Laba (Studi Kasus Pada Pabrik Pembekuan Udang Di Medan). *TESIS*. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro Semarang.
- Junianto, 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penerbit PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kartikasari, L., Nurhayati, A. P. D., Setiawan, E., Hidayati, D., Ashuri, N. M., Saadah, N. N., Muzaki, F. K., & Desmawati, I. (2017). Bioaktivitas ekstrak batang *Xylocarpus granatum* sebagai anti black spot alternatif pada *Litopenaeus vannamei* pasca panen. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 2(1), 16.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia. 2015. Analisis Data Pokok Kelautan dan Perikanan 2015. Pusat Data, Statistik, dan Informasi. 170 hal.
- Kristiani, M. G. E., & Prabowo, G. (2019). Kesukaan Konsumen terhadap Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dari Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Prosiding Simposium Nasional*

Kelautan Dan Perikanan VI Universitas Hasanuddin, Makassar 21 Juni 2019, 359–366.

- Kustyawati, M.E. 2019. *Teknologi CO2 Superkritis Untuk Pengolahan Udang*. Pusaka Media : Bandar Lampung.
- Maulidani *et al.*, 2020. Pengaruh Perendaman Larutan Cuka (Asam Asetat) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Residu Formalin Pada Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. Volume 2 No 2 (2020).
- Mentari, D.P. 2011. *Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Tuna Loin (Thunnus sp.) Menggunakan Metode Six Sigma*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Muhsin, M.F., 2020. *Pengaruh Pemberian Kerang Darah Anadara granosa Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Spermatozoa Udang Windu Penaeus monodon*. SKRIPSI. Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin Makassar. 2020
- Murniati, A.S., Dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan Dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius
- Mustafa, A., Irmawati, S., Dan Mudian, P. 2010. *Studi Penggunaan Produk Kimia Dan Biologi Pada Budidaya Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) Di Tambak Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung*. *J. Ris. Akuakultur* Vol.5 No.1 Tahun 2010: 115-133.
- Nababan *et al.*, 2015. *Pemeliharaan Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) Dengan Persentase Pemberian Pakan Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Nirgasari *et al.*, 2015. *Tingkat Motivasi Dan Analisis Keberlanjutan Petambak Udang Vaname (Litopenaeus vannamei) Pasca Semburan Lumpur Panas Di Kecamatan Tanggulangin Kabupaten Sidoarjo*. *Berkala Ilmiah PERTANIAN*. Volume X, Nomor X, Bulan Xxxx, Hlm X-X
- Poernomo, A, R., Innes, P., Husein, I., Suhartika, S., Kurnia, H., Devi, F., Rahmat, H., & Budi. 2007. *Peningkatan Nilai Tambah Udang Melalui Teknologi Penanganan dan Pengolahan*. DKP. Jakarta.
- Puspitasari, P.D. 2020. *Uji Efektivitas Ekstrak Daun Mangrove Rhizophora mucronata Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Dan Udang Vannamei (Litopenaeus vannamei)*. SKRIPSI. Program Studi Ilmu Kelautan. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya.
- Putra *et al.*, (2019). *Pemingsanan Dua Jenis Udang menggunakan Pendingin Berbasis Thermoelectric Cooler*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 7(3), 222–234.

- Putrisila, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi di PT MIsaya Mitra, Pati-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar*, 5 Juni 2021, 81-92.
- Rahayu, B. S., Iffan, M., Asfan. 2020. Analisis Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Dengan Six Sigma. *Agroindustrial Technology Journal* 04 (02) (2020) 108-119.
- Rahmat *et al.*, 2019. Studi Kualitas Fisika-Kimia Dan Sensorik Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Dengan Perlakuan *Soaking Time* Sebelum Pembekuan. *J. Fish Protech* 2019, Vol. 2 No. 1
- Reily, M. 2018. Indonesia Berpotensi Jadi Eksportir Udang Terbesar Dunia. <https://katadata.co.id/berita/2018/03/28/indonesia-berpotensi-jadieksporudang-terbesardunia>
- Rijal, M. (2016). Analisis Kandungan Mpn Dan Alt Total Pada Fish Nugget Berbahan Dasar Limbah Ikan. *Jurnal Biology Science & Education*, Vol. 5 No. 2 Issn: 2252-858x
- Roiska, R., Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Analisa Potensi Bahaya Pada Penanganan Sotong (*Sepia* sp.) Utuh Beku. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 446-454.
- Rostini, Iis. 2011. Pengembangan *Edible Coating* Pada Udang Rebus Berbahan Dasar Surimi Limbah Filet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rusdawati. 2020. Analisis Kerusakan Fisik Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Yang Terjadi Pada Proses Pembekuan Di Pt. Prima Indo Papua Makassar. Tugas Akhir. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
- Rusli, R. 2016. Analisis Keberadaan *Salmonella* sp. Pada Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Beku. Tugas Akhir. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Salampessy, R. B. S., Setyaningrum, D., Tinggi, S., Jl, P., Aup, N., Minggu, P., & Selatan, J. 2020. Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas PDTTO (*Peeled Deveined Tail On*) Masak Beku Di Pt. Panca Mitra Multi Perdana, Situbondo-Jawa Timur Processing Of *Peeled Deveined Tail On* (PDTTO) Vannamei Shrimp (*Litopenaeus vannamei*) AT PT. PANCA MITRA. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 3(1), 27-36.
- Santosa, G., Sianturi, G., 2017. Analisis Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) Guna Perbaikan Cacat Rajut Di CV. Salwa Knit Bandung. *Inaque* Vol. 6 No. 1 DESEMBER 2017.

- Santoso, M. A., Liviawaty, E., & Afrianto, E. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Nila Pada Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*. Vol. **Iii** No. 2 (57-67).
- Saulisa, Hernita. 2009. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan *Statistical Process Control (SPC)* Studi Kasus : Di Pt Lola Mina Jakarta Utara. SKRIPSI. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Septiana, D.R. 2019. Pengembangan Sensor Kesegaran Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Berbasis Indikator Alami Ekstrak Daun Perahu Adam Hawa. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Jember.
- Sipahutar, Y. H., Suryanto, M. R., Ramli, H. K., Pratama, R. B., & Irsyad, M. 2020. Melanosis rate of whiteleg shrimp (*Litopenaeus vannamei*) from intensive pond and traditional pond at Bulukumba Regency, South Sulawesi. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan Dan Perikanan 2020*, 31-42
- Sipahutar, Y.H., Widiya Sari. 2017. Pengaruh Perendaman (*Soaking*) Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku Pd (*Peeled And Deveined*) Terhadap Perubahan Berat Dan Mutu Organoleptik Produk Akhir. *Jurnal Teknologi Dan Penelitian Terapan*. Volume **20** No 2, Desember 2017.
- 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*, 204-222.
- Susanto *et al.*, 2011. Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.) XIII* (2): 60-69.
- Unal SB, Erdogdu F, Ekiz HI, Ozdemir Y. 2004. Experimental theory, fundamental and mathematical evaluation of phosphate diffusion in meats. *J. Food Eng.* 65: 263-272.
- Warsito, 2012. Morfologi Udang Vaname. *Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*. Vol **1**. No 3. Hal 6.
- Wulandari, K. *et al.*, 2015. Kitosan Kulit Udang Vaname Sebagai *Edible Coating* Pada Bakso Ikan Tuna. Nike: *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume **3**, Nomor 3, September 2015, hal 118 - 121. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan - UNG.
- Wyban *et al.*, 2000. *Intensive Shrimp Production Technology*. The Oceanic Institute. Honolulu, Hawaii, USA. Khidhir ZK. 2011. Comparative Quality Assessments Of Five Local Fresh Fish In Sulaimani City Markets. [Thesis]. Turki (TR): College Of Veterinary Medicine, University Of Sulaimani.

Yanti, Ira Rita, 2017. Pengaruh Downtime Product Terhadap Produktivitas Dalam Proses Produksi Udang Beku (*Frozen Shrimp*) Di Pt. Mustika Minanusa Aurora. SKRIPSI. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Program Studi Agroindustri D-Iv Politeknik Pertanian Negeri Pangkep 2017.

Zulfikar, Rully. 2016. Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (2) 2016.

