

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2016). SNI 8272:2016 tentang Kerupuk ikan, udang, dan moluska. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2021). Udang Kupas Mentah Beku. In *Sni 3457\_2021* (pp. 1–20).
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2006). Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi. In *Standar Nasional Indonesia* (No. 01-2728.1-2006; pp. 1–10).
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2014). *Udang Kupas Mentah Beku* (SNI 3457:2014). BSN.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI 2728-2018: Udang Segar.
- Alfatina, A., Prayitno, S. A., & Jumadi, R. (2023). PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE (STPP) PADA PEMBUATAN KERUPUK IKAN PAYUS. *JUSTI (Jurnal Sistem dan Teknik Industri)*, 3(4), 529-537.
- Amri, K., & Pi, S. (2013). *Budi Daya Udang Vaname*. Gramedia Pustaka Utama.
- Azhari, L. P., Hidayah, N., & Nurbani, S. Z. (2024). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Easy Peel Mentah Beku di PT. Surya Adikumala Abadi, Banyuwangi, Jawa Timur. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA* (pp. 337-351).
- Badrin, T. A., Patajai, A. B., & Wirayatno, S. (2019). Studi perubahan Biokimia dan Mikrobial Udang Vanname (*litopenaceus vannamei*) selama proses rantai dingin di Perusahaan Graha Makmur Cipta Pratama. *Kabupaten Konawe*, 2(1), 59-68.
- Basri, B., Suryono, M., & Putra, A. S. (2020). Pembekuan Udang Merah (*Panaseus monodon*) Produk Head Less Skala Rumah Tangga Di Bagansiapiapi Kabupaten Rokan Hilir. *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 4(2).
- Chaniago, R., Lamusu, D., & Samaduri, L. (2019). Kombinasi tepung terigu dan tepung tapioka terhadap daya kembang dan sifat organoleptik kerupuk terubuk (*Saccharum edule Hasskarl*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 1-8.
- Deni, S. (2015). Karakteristik mutu ikan selama penanganan pada kapal KM. Cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(2), 72-80.
- Effendi, I., Simanjuntak, A.M., & Sahibuddin, M.Q. (2021). *Standard Operasional dan Prosedur (SOP) Budidaya Udang Putih (Litopenaeus vannamei) Kepulauan Seribu*. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan Institut Pertanian Bogor (PKSPL IPB).
- Herawati, H. (2012). Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76.
- Imanuel, R., Priyono, S., & Hartanti, L. (2019). KAJIAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PASTA JAGUNG MANIS (*Zea mays saccharata sturt*) PADA PEMBUATAN KUE BINGKE. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 48-58.
- Jamaluddin, J. (2018). Pengolahan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar
- Jefri, M., Aldrin, A., Anggara, M., & Hidayat, A. (2023). Analisis variasi temperatur, waktu dan penempatan kerupuk ikan tongkol terhadap performa alat

- pengering tipe rak berbasis gas LPG. *Jurnal Gear: Energi, Perancangan, Manufaktur & Material*, 1(2), 57-68.
- Jiamjariyatam, R., Kongpensook, V., & Pradipasena, P. (2015). Effects of amylose content, cooling rate and aging time on properties and characteristics of rice starch gels and puffed products. *Journal of Cereal Science*, 61, 16-25.
- 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), 16-20.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Koswara, S. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk. *Ebookpangan.com*.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh proporsi tapioka dan terigu terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 17-28.
- Lestari, A. W., Handoko, Y. P., & Siregar, A. N. (2022). PROSES PENGOLAHAN UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*) KUPAS MENTAH BEKU PD (PEELED DEVEINED) DI PT. INDOKOM SAMUDRA PERSADA–LAMPUNG SELATAN. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(1), 23-37.
- Mahfuz, H., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017). Analisis Kimia dan Sensoris Kerupuk Ikan yang Dikeringkan dengan Pengering Efek Rumah Kaca (ERK). *Jurnal Fishtech*, 6(1), 39-46.
- Munthe, R. A. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Produksi Kerupuk Udang (*Penaeus indicus*) di Kelurahan Tanjung Leidong Kecamatan Kualuh Leidong. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 2(4).
- Nguyen, T. T., Le, T. Q., Songsermpong, S., Le, T. T., & Truong, K. T. P. (2014). Effects of baking power concentrations on the texture and sensory evaluation of shrimp cassava cracker-contained oil puffed by microwave technique. In *The 16th food innovation Asia conference* (pp. 12-13).
- Nugroho, T. S., & Sukmawati, U. (2020). Pengaruh metode pengeringan kerupuk udang windu (*Penaeus monodon*) terhadap daya kembang dan nilai organoleptik. *Manfish Journal*, 1(2), 107-114.
- Nurhayati, I., Sundari, P., & Medan, J. G. P. K. K. (2016). Analisis Mutu Organoleptik Kerupuk Udang dengan Variasi Penambahan Wortel. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes*, 9(01), 76-84.
- Pakpahan, N., & Nelinda, N. (2019). Studi karakteristik kerupuk: pengaruh komposisi dan proses pengolahan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 28-38.
- Pratiwi, N., Karnila, R., & Edis, E. (2017). Komposisi Kimia Pada Tepung Kulit dan Kepala Udang Vanname (*Litopenaeus Vannamei*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 5(1), 1-9.
- Putrisila, A., & Sipatuhar, Y. H. (2021). Kelayakan Dasar Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi Basic Feasibility of

- Processing Shrimp Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi. *Jurnal Airaha*, 10(01), 10-23.
- Rahmadani, A., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. (2021). The effect of the ratio of wheat flour with fermentation orange sweet potato flour and addition of baking powder on the quality of dried choux pastry. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 782, No. 3, p. 032073). IOP Publishing.
- Rahman, F., Rusliadi, R., & Putra, I. (2016). *Growth And Survival Rate Of Western White Prawns (Litopaneaus Vannamei) On Different Salinity*. 9.
- Safitri, S., Salampessy, R. B. S., & Maulid, D. Y. (2022). PROSES PENGOLAHAN UDANG VANNAME (*Litopenaeus Vannamei*) HEAD LESS EASY PEEL BEKU DI PT INDOKOM SAMUDERA PERSADA, TANJUNG BINTANG, LAMPUNG SELATAN. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(1), 11-21.
- Salampessy, R. B., Maulani, A., & Ummi, A. A. (2024). Proses Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Peeled and Deveined (PND) Mentah Beku di PT. YG, Sidoarjo–Jawa Timur. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA* (pp. 245-260).
- Sipahutar, Y. H., Ramli, H. K., Kristiani, M. G., & Prabowo, G. (2019). Quality of consumer on vannamei shrimp (*Litopenaeus vannamei*) from intensive addition and traditonal pond Bulukumba District, South Sulawesi. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan VI Universitas Hasanuddin*, 359-366.
- Sipahutar, Y. H., Suryanto, M. R. S., Ramli, H. K., Pratama, R. B., & Irsyad, M. (2020). Laju Melanosis Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) pada Tambak Intensif dan Tambak Tradisional di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 7.
- Sitanggang, A. B., & Teguh, A. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN POLIFOSFAT DAN NATRIUM KLOORIDA TERHADAP PENINGKATAN DAYA IKAT AIR UDANG PUTIH BEKU DAN EFISIENSI PROSES. *Journal of Food Technology & Industry/Jurnal Teknologi & Industri Pangan*, 30(1).
- Soekarto, S. T., & Adawiyah, D. R. (2012). Keterkaitan berbagai konsep interaksi air dalam produk pangan [Interrelation on water interaction concepts in foods]. *Jurnal teknologi dan industri pangan*, 23(1), 107-107.
- Suprihatin, S., Lelana, I. Y. B., & Ekantari, N. (2012). PENGARUH NATRIUM METABISULFIT ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) TERHADAP WARNA GELATIN KULIT KAKAP MERAH. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 14(2), 64-70.
- Verdian, A. H., Witoko, P., & Aziz, R. (2021). Komposisi kimia daging udang vanamei dan udang windu dengan sistem budidaya keramba jaring apung. *Jurnal Perikanan Terapan*, 1(1).
- Wang, Y., Zhang, M., & Mujumdar, A. S. (2013). Effect of cassava starch gel, fish gel and mixed gels and thermal treatment on structure development and various quality parameters in microwave vacuum-dried gel slices. *Food Hydrocolloids*, 33(1), 26-37.
- Zulfikar, R. (2016). Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).