

DAFTAR PUSTAKA

- Erawati, E. (2016). *Optimalisasi Pada Tahap Penanganan Bahan Baku Rajungan (Portunus pelagicus) Sebagai Produk Pengalengan Di PT. Pan Putra Samudra* repository.unair.ac.id. <https://repository.unair.ac.id/57914/>
- Haz, E. N. (2021). *Analisis Risiko Rantai Pasok Produk Rajungan Menggunakan Metode Supply Chain Operation Reference dan Model House Of* repository.uisi.ac.id. <https://repository.uisi.ac.id/1604/1/MAGANG%20-%20%28EGIE%20NUGRAH%20HAZ%2C%202021710014%29.pdf>
- Kurniadi, M., Kusumaningrum, A., & ... (2019). *Proses termal dan penggunaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch.* Jurnal Riset <http://litbang.kemenperin.go.id/jrti/article/view/4177>
- Kusnandar, F., Hariyadi, P., & Wulandari, N. (2008). *Parameter Kecukupan Proses Termal.* tekpan.unimus.ac.id. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/11/Kuliah-3-kecukupan-panas-pasteurisasi-dan-sterilisasi.pdf>
- Lailiyah, A. N. (2022). *Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Pengalengan Rajungan Di PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik.* sipora.polije.ac.id. <https://sipora.polije.ac.id/9812/>
- Maherawati, M., Nurhikmat, A., Santoso, A., & ... (2022). *Pengaruh Proses Termal terhadap Karakteristik Fisikokimia Pacri Nanas Kaleng. ...* Teknologi Pangan. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/11979>
- Maurina, F., & Sipahutar, Y. H. (2021). *Pengolahan Rajungan (Portunus pelagicus) Pasteurisasi dalam Cup di PT Muria Bahari Indonesia, Kudus, Jawa Tengah.* Prosiding Simposium Nasional <https://journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/article/view/14913>
- Nasional, B. S. (2016). *SNI 6929: 2016 tentang Daging Rajungan (Portunus pelagicus) Pasteurisasi dalam Kaleng.* In Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal.

- Pandelaki, C. (2016). *Identifikasi Bahaya Pada Proses Pengalengan Rajungan (Portunus pelagicus) Dalam Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Di repository.unair.ac.id.*
<https://repository.unair.ac.id/57900/>
- Rosadi, A. I. (2017). *Kualitas Fisik, Kimia Dan Mikrobiologi Susu Pasteurisasi Yang Dikemas Menggunakan Metode Pengisian Panas (Hot Filling) Pada Suhu Penyimpanan Berbeda Di repository.ub.ac.id.*
<http://repository.ub.ac.id/1324/>
- Siregar, Y. (2020). *Kualitas Hasil Daging Rajungan (Portunus Pelagicus) Ditinjau Dari Peningkatan Mutu K3 Dan Produktivitas Keamanan Pangan Di Pt. Bumi Menara Internusa. repository.stiamak.ac.id.*
<http://repository.stiamak.ac.id/id/eprint/89/>
- Sukardi, S., Effendi, U., & Astuti, D. A. (2011). *Application of Six Sigma on Product Quality Identification at The Small Scale Apple Chip Industry: Processing Aspect. Jurnal Teknologi Pertanian.*
<https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/327>
- Supriadi, D., Utami, D. R., & Sudarto, S. (2019). *Perbandingan Kualitas Daging Rajungan Hasil Tangkapan Kejer dan Bubu Lipat di Gebang Mekar, Kabupaten Cirebon. Akuatika Indonesia.*
<http://journal.unpad.ac.id/akuatika-indonesia/article/view/25282>
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses termal pada pengolahan pangan.* books.google.com.
<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=ivtIDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=pasteurisasi+pengalengan+daging+rajungan&ots=WMKvO5noNc&sig=HXEwau2uC8OuJpFnfqTUwKx2-bw>
- Winarno, F. G. (1994). *Sterilisasi Komersial Produk Pangan.* library.stfibp.ac.id.
http://library.stfibp.ac.id/index.php?p=show_detail&id=3420