

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). Pengolahan dan pengawetan Ikan. Bumi Aksara.
- Akhmadi, YN.(2014). Skripsi Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Mina Global Mandiri, Purwarkarta.
- Anderol, FG. (2019), Pelumas Kompresor Foodgrade Berkualitas dengan Harga Kompetitif. Oil Fodd Grade. Jakarta.
- Anwar, sanusi. (2014). Metodologi penelitian bisnis. Jakarta : Salemba Empat.
- Anggraini, Shelica., Bhatara Ayi Meata, Elka Annisa Kuncoro M., Istiqomah, dan Rinto Felly Hartana 2013. Makalah Proses Thermal Hasil Perikanan Sejarah Pengalengan Dan Pengalengan Secara Umum. UGM: Yogyakarta
- Anonim. (2013). Rajungan (*Portunus pelagicus*).
- Asiah, Nurul. Dkk. (2020). Prinsip Dasar Penyimpanan Dengan Suhu Rendah. Nasmedia. Makassar.
- BBPMHP [Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan].(1995). Petunjuk Teknis Pengolahan Kepiting Dan Rajungan. Balai Bimbingan Dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.
- BPOM RI. (2021). Penereapan Sistem Jaminan Keamanan Dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. (2016). Standar Nasional Indonesia SNI 6929:2016. Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Dalam Kaleng Seacara Pasteurisasi. Jakarta:Badan Standarisasi Nasional.
- Cholik, F., A.G. Jagatraya., R.P. Poernomo. Dan A,Jauzi. (2014). Akuakultur: Tumpuan Harapan Masa Depan Bangsa. Penerbit Masyarakat Perikanan Nusantara dengan Tanaman Akuarium Air Tawar Taman Mini “Indonesia Indah”. Jakarta. 415 h.
- Fachri, Andi Ihsan. (2016). Studi Pengawasan Mutu Pada Unit Pengolahan Pengalengan Ikan Tuna (*Thunnus albacore*) Kaleng. Politenik Pertanian Negeri Pangkajane Dan Kepulauan. Pangkajene.

- Hastuti, S., Syamsul, A., & Darimiyya, H.(2012). Pemanfaatan Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Sebagai Perisa Makanan Alami. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 6. (2) :88-96.
- Hermawan, Adelia Ghifary. (2019). Tinjauan Kualitas Es Batu Berdasarkan Parameter Mikrobiologi Pada Penjual Minuman Di Wilayah Wisata Pantai Sanur. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*. Denpasar.
- Juwana dan K. Romimohtarto. (2013). *Rajungan, Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan*. Djambatan. Jakarta.
- Kendrick, Mark A. (2022). *Chlorine*. Research School of Earth Sciences. Australian National University. Australia.
- Laliyah, Adinda Nur. (2022). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Pada Pengalengan Rajungan di PT. Grahamakmur Ciptapratama Gresik. *Praktik Kerja Lapang Jurusan Teknologi Pertanian*. Politeknik Negeri Jember.
- Manage, P. M. N., Allo, E. K., & Bahrin. (2017). Rancang Bangun Timbangan Digital dengan Kapasitas 20 Kg Berbasis Microcontroller ATmega8535. *Jurnal Teknik Elektro Dan Komputer*, 6(1): 57-62.
- Maurina, Fitria dan Yulianti, H. Sipahutar (2021) Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pasteurisasi Dalam Cup di PT Muria Bahari Indonesia, Kudus, Jawa Tengah. *Prosiding Simposiom Nasional VII Kelautan dan Perikanan*. ISBN 978-602-71759-8-3. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanudin.
- Moeljanto. (2015). *Pengawetan Dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 256 hal.
- Pratama, Nita. (2017). *Jenis dan Karakteristik Kemasan Kaleng Yang Sesuai Standar di CV Pasific Havest*. Laporan Kerja Praktik. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katoik Soegijapranata Semarang. Semarang.
- Risnawati. (2017). *Proses pengalengan Rajungan (Portunus Pelagicus) di PT. Kemilau Bintang Timur Makassar*. Tugas Akhir Jurusan Teknologi pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan.

- Sipahutar, Y. H., Sumiyanto, W., Panjahitan, P. S. T., Sitorus, R, Panjahitan, T. F. C. dan Khaerudin, A.R. (2021). Observation of Heavy Metal Hazard on Processed Frozen Escolar (*Lepidocyblum Flarobrunneum*) Fillets. IOP Conferences Series : Earth and Environment Science, 712 (1).
- Sulkkifli., Aris, B., & Susanto. (2013). Peningkatan Pendapatan Nelayan Kepiting Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Melalui Pendekatan Agribisnis Di Kabupaten Maros. Jurnal Ilmu Kelautan Dan Perikanan. Vol 19 (3). 150-158. ISSN : 0953-4489.
- Susanto, N. (2013). Perbedaan Antara Rajungan Dan Kepiting.
- Suwignyo, S. (2012). Avertebrata Air Jilid 2. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wardana, M. Y. (2012). Kajian Prospek Komoditas Induk Udang Windu Pada Kawasan Pesisir Perairan Pantai Di Daerah Kabupaten Aceh Besar. Jurnal Agriseip, 12(11), 1-9.
- Wulandari,Dyah Agustin., Indah Wahyuni Adida., Akhmad Farid. (2013). Kualitas Mutu Bahan Mentah Dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan. Ikan Sardine di PT. Karya Menunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. Jurnal Kelautan, Volume 2, No.1
- Yuningsih., Murdiati, T. B., dan Juariah, S. (2015) Keberadaan Residu Antibiotik Tilosin (Golongan Makrolida) dalam Daging Ayam Asli Daerah Sukabumi, Bogor an Tangerang. Jurnal Penelitian Valentir, 2(3), 921 – 925.