

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar., Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto dan Nurjannah. 2000. Pengaruh suhu dan Waktu Pasteurisasi terhadap Mutu Susu selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 6 (1) : 45-50.
- Achmadi, Yudhan Nur. (2006). Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu *Chloramphenicol* pada Daging Rajungan di PT. Mina Global Mandiri, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Adawyah.(2007). Komposisi Protein pada Kepiting Rajungan.Penerbit Kanasius 122 Hal.
- Adawyah.(2008). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 120-135.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng Bagian 1 : Spesifikasi. SNI 6929.1.2010. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng Bagian 1 : Persyaratan Bahan Baku. SNI 6929.2.2010. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng Bagian 1 : Penanganan dan Pengolahan. SNI 6929.3.2010. BSN. Jakarta.
- BBPMHP [Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan].(1995). Petunjuk Teknis Pengolahan Kepiting dan Rajungan. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.
- BSN [Badan Standarisasi Nasional]. (2002). Standar Nasional Indonesia SNI 01-6929.1-2002. Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Dalam Kaleng Secara Pasteurisasi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Devananda. (2007). Analisis Strategi Bisnis Pengalengan Rajungan di PT. Tonga Tiur Putra Plant Pandangan, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Tengah skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.



- Erawati, Ery. (2015). Optimalisasi Pada Tahap Penanganan Bahan Baku Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Sebagai Produk Pengalengan di PT. Pan Putra Samudra, Rembang Jawa Tengah. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya 2015.
- Fadli, WK. (2011). Manajemen Proses Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinellalongiceps*) di PT. Pasific Harvest Banyuwangi Jawa Timur. Akademi Perikanan : sidoarjo.
- Fardiaz, S. (1990). Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada, Jakarta. 360 Hal.
- Fatmawati.(2009). Kelimpahan Relatif dan Struktur Ukuran Rajungan Di Daerah Mangrove Kecamatan Tekolabbua Kabupaten Pangkep.Skripsi jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hadiwiyoto. (1993). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1. Teknik Pendinginan Ikan. Jakarta: CV. Paripurna.
- Haris, RS. (1989). Bahasan Umum Kemantapan Gizi. Bandung: Penerbit ITB Ilmiah Perikanan Dan Kelautan,18(1),19–27.Indonesia,15(2).
- Jacob, A. M., Asnita, L., & Lingga, B. (2012). *Karakteristik Protein dan Asam Amino daging Rajungan (Portunus pelagicus) Akibat Pengukusan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 15(2).*
- Julianti dan Nurminah.(2007). *Karakteristik Daging Sapi di Kemasan Dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vacuum Pack).* Jurnal Wartazoa. 11:15-19 Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Jumiati, J., dan Zainudin, M. (2019). Analisis GMP (Good Manufacturing Practices) Dan Mutu Daging Rajungan Pada Miniplant Pengupasan Di Kabupaten Tuban. Pena Akuantika : Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 18(1). Hal 19-27.
- Koswara, S, (2009). *HACCP dan Penerapan pada Produk Bakteri,* eBook Pangan.com. 15 hal.
- Mamuaja, Christine F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan.* Manado. Penerbit: UNSRAT PRESS.



- Mirzads. (2008). Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kaleng. skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Moosa, MK. (1980). Beberapa Catatan Mengenai Rajungan dari Teluk Jakarta dan Pulau-Pulau Seribu. Sumberdaya Hayati Bahari, Rangkuman Beberapa Hasil Penelitian Pelita II. LON-LIPI, Jakarta. Hal 57-79.
- Muchtadi, Tien R. dan Sugiyono. (1992). Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor. Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Pudjirahayu, A. (2018). Pengawasan Mutu Pangan (1st ed.). Kementrian Kesehatan RI, Pusat.
- Sahubawa, L., & Ustadi. (2019). Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan (U.Santoso (ed.); 3rd ed.). Gajah Mada University Press.
- Sipahutar, Y. H. (2021). *Observation of heavy metal hazard on processed frozen escolar (Lepidocybium flavobrunneum) fillets. IOP Conference Series: Earth and Environmental science, 712(1).*
- Sukasih, E, Setyadi dan R. D. Hariadi, 2005. Analisis Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Puree Mangga. Jurnal Pascapanen, 2(2):8-17.
- Supriadi, D., Utami, D. R., & Sudarto. (2019). Perbandingan Kualitas Daging Rajungan Hasil Tangkapan Kejer Dan Bubu Lipat Cirebon. Jurnal Akuatika Indonesia, 4(2), 71–76.
- Syarief et al. (1987). Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengemasan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 98 Hal.
- Thaheer, H. (2005). Sistem manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) PT. Bumi Akasara. Jakarta. 308 hal.
- Y.S.Tampai., J.S.B.Sumarauw., J.J.Pondaag. (2018). Pelaksanaan Quality Control Pada Produksi Air Bersih di PT. Air Manado. Jurnal EMBA Vol.5 No.2 Juni 2017, Hal. 1644–1652.