

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ade, M.P., 2018. Kajian Dampak Budidaya Tanaman Sela pada Ekosistem Perkebunan Kelapa Sawit Terhadap Keanekaragaman Serangga Herbivora. Skripsi. Universitas Andalas.
- Aeni, N. 2012. Analisis Kecukupan Panas pada Proses Pasteurisasi Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*). Jurnal Pangan Dan Gizi, 3(5), 57-66.
- Aji, A. S. & Harahab, N. 2018. Analysis of the Effect of Product Price, Product Image and Customer Satisfaction as a Mediation on Brand Loyalty of Canned Fish Product from ABC Brands. Ecsosim (Economic and Social of Fisheries and Marine), 6(1), 83-92.
- Akhmadi, Y.N., 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Mina Global Mandiri Purwakarta. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ambarsari, I., Sarjana, S., & Choliq, A. (2009). Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. Jurnal standardisasi, 11(3), 212-219.
- Andriani, D. P., Sani, M. & A'yunin, Q. 2019. Analisis Pengendalian Kualitas Mesh Size Distribution pada Kristal Monosodium Glutamat (MSG) dengan Statistical *Quality control*. Prosiding Seniati, 5(4), 194-201.
- Ariyadi, T., & Dewi, S. S. 2009. Pengaruh sinar ultra violet terhadap pertumbuhan bakteri *Bacillus* sp. sebagai bakteri kontaminan. Jurnal Kesehatan, 2(2), 20-25.
- Astuti, E. N. T. (2018). Analisa Penetapan (Critical Control Point) CCP pada Proses Cleaning dan Milling di Mil M, N, O PT. ISM Bogasari Flour Mills Divisi Tanjung Priok Jakarta. Laporan Kerja Praktek, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Atmiati, W.D., 2012. Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Jajanan Es Buah yang Dijual di Sekitar Pusat Kota Temanggung. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 1(2), 1047-1053.
- Chen, D.-W., Zhang, M. & Shrestha, S. 2007. Compositional Characteristics and Nutritional Quality of Chinese Mitten Crab (*Eriocheir sinensis*). Food Chemistry, 103(4), 1343-1349.
- Dalili, D. 2013. Pengaruh Preventive Maintenance Mesin Sulzer P7100 terhadap Hasil Produksi pada PT. Grand Textile Industry. Skripsi, Fakultas Ekonomi Universitas Widyatama.
- Firiyanti, L. 2020. Sistem Manajemen Mutu Pembuatan Ikan Asin Jambal Roti Sampai Dengan Pemasaran di Kabupaten Pangandaran (Studi Kasus

- BUMD dan Nelayan di Kabupaten Pangandaran). *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 12(1), 1-14.
- Hone, D.W., Tischlinger, H., Xu, X. and Zhang, F., 2010. The extent of the preserved feathers on the four-winged dinosaur *Microraptor gui* under ultraviolet light. *PloS one*, 5(2), 1-7.
- Jacob, A. M. & Lingga, L. A. B. 2012. Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2), 156-163.
- Jafar, L. 2011. Perikanan Rajungan di Desa Mattiro Bombang (Pulau Salemo, Sabangko Dan Sagara) Kabupaten Pangkep. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Tidak Diterbitkan.
- Jannah, M., 2015. Waktu Henti Chloramphenicol pada Lobster (*Cherax quadricarinatus*) Air Tawar. Skripsi. Universitas Airlangga.
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B. & Werdiningsih, W. 2018. Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning “Pindang Rumbuk” dengan Perlakuan Lama Sterilisasi. *Pro Food*, 4(1), 311-323.
- Katzung, BG. 2007. *Basic & clinical pharmacology*. 10th ed. United States: Lange Medical Publications.
- Kurniawan, M. R. 2019. Analisa *Quality Control* Hematologi di Laboratorium Rumah Sakit An-Nisa Tangerang. *Binawan Student Journal*, 1(2), 80-85.
- Lubis, M. H. 2016. Analisis Bahan Tambahan Pangan Berbahaya dan Tingkat Keamanan Pangan Para Santri terhadap Jajanan yang Diperdagangkan di Wilayah Pesantren Jawa Timur (Dikembangkan sebagai Media Pembelajaran Biologi dalam Bentuk Poster pada Materi Sistem Pencernaan Pokok Bahasan Zat Aditif Makanan). Disertasi, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mariana, V. E., Liviawaty, E., & Buwono, I. D. 2012. Penambahan Yoghurt Terhadap Populasi Mikroba Pembusuk Pada Sosis Lele Dumbo. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 3(1), 73-79.
- Maryani, R. and Suliantoro, H., 2015. Penerapan *Lean Enterprise System* Pada Pengolahan Ikan Rajungan PT. Windika Utama. *Industrial Engineering Online Journal*, 4(4), 1-12.
- Mirzards. 2009. Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murniyati, M. 2009. Penggunaan Retort Pouch Untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 55-60.
- Nasir, M. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.

- Nazir, M. 1988. Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nuke, W.L.D., Agus, W. and Elza, I., 2019. Kajian Kelaikan Fisik untuk Higiene Sanitasi Makanan Opor Ayam yang Disajikan di Rumah Sakit Umum Daerah Sleman. Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Pangan, D. B. P. K. & Ri, B. B. B. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Direktorat Standarisasi Produk Pangan BPOM RI.
- Pasingi, N. 2011. Model Produksi Surplus Untuk Pengelolaan Sumberdaya Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Teluk Banten, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Skripsi, Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Pranoto, A.A., 2017. Proses Produksi Ikan Tuna Kaleng Di PT. Banyuwangi Cannery Indonesia. Laporan Kerja Praktek, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Primyastanto, M., 2017. Increasing Quality of Export Blue Crab Meat at Home Industry (UKM) Fisheries Manufactured in Pasuruan. Journal of Innovation and Applied Technology, 3(1), 420-428.
- Rahmawati, M., Effendi, U., & Effendi, M. (2017). Analisis Penerapan ISO 22000. Mengenai Perencanaan dan Realisasi Produk yang Aman (Studi Kasus pada Produk Cinnamon Ground 60 Mesh di PT X). Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 4(3), 116-128.
- Rusdiana, E. & Anggarini, S. 2010. Analisa Tata Letak Industri Pengalengan Buah Nenas di Batu Jawa Timur. Buana Sains, 10(2), 159-166.
- Rusiardy, I., Yasni, S. & Syamsir, E. 2014. Karakteristik Bubur Pedas dalam Kemasan Kaleng. Jurnal Teknologi & Industri Pangan, 25(2), 185-192.
- Sangadji, E. M. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Santoso, M. A. R., Liviawaty, E., & Afrianto, E. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga sebagai Pengawet Alami terhadap Masa Simpan Filet Nila pada Suhu Rendah. Jurnal Perikanan Kelautan, 8(2), 57-67.
- Santoso, S., Hardjomidjojo, H., Haluan, J. & Wisudo, S. H. 2009. Pengembangan Sistem Sertifikasi Berbasis Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Udang Ekspor. Buletin PSP, 18(2), 73-81.
- Sartika, I. D. 2016. Isolasi dan Karakterisasi Kitosan dari Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). Jurnal Biosains Pascasarjana, 18(2).
- Sativa, O., 2010. Karakteristik Perawatan Lansia Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi di Panti Werdha Tresna Abdi Dharma Asih Binjai. Skripsi, Universitas Sumatra Utara.

- Setiyowati, D. 2016. Kajian Stok Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Perairan Laut Jawa, Kabupaten Jepara. *Jurnal Disprotek*, 7(1), 84-97.
- Solihudin, M. 2017. Pengendalian Kualitas Produksi dengan Statistical Process Control (SPC). *Jiems (Journal Of Industrial Engineering And Management Systems)*, 10(1), 1-11.
- Suharyanto, S., Tahe, S. & Sulaeman, S. 2008. Pengaruh Padat Tebar Selter Rumput Laut (*Gracillaria* sp.) Terhadap Pertumbuhan dan Sintasan Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Tambak. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 10(2), 290-299.
- Suryaningtyas, M. P. 2018. Sanitasi Peralatan dengan Indikator Total Mikroba dan *Escherichia coli* pada Warung Makan Sekitar Kampus 1 Unimus. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Suwandi, R., Nurjanah, N. & Maharani, S. 2019. Handling Time Difference of Weight, Proximate Composition, and Amino Acid on Steamed Crab. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 128-135.
- Suwignyo. 1989. *Avertebrata Air*. Lembaga Sumberdaya Informasi. Institut Pertanian Bogor.
- Suyono, N. A. 2014. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Karir sebagai Akuntan Publik (Studi Empiris pada Mahasiswa Akuntansi UNSIQ). *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 1(2), 69-83.
- Tangke, U., Bafagih, A. & Daeng, R. A. 2018. Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Rica-Rica pada Program PPUPIK Rumah Ikan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UMMU Ternate. *Jurnal PengaMAS*, 1(1), 32-38.
- Taylor, J. K. 1985. *Quality Assurance For Environmental Measurements: A Symposium*, Astm International.
- Tinzaara W, Gold CS, Ssekiwoko F, Tushemeirwe W, Bandyopadhyay R, Eden-Green SJ. 2006. The possible role of insects in the transmission of Banana Xanthomonas Wilt. In: The 4th International Bacteria Wilt Symposium (UK, 17- 20 July) York, UK.
- Vatria, B. 2006. Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru* Fish Canning). *Jurnal Belian*, 5(3), 174-181.
- Wicaksananengnaya, R., Hidayati, D. & Probowati, B. D. 2013. Pengendalian Mutu dalam Proses Produksi Rajungan (Studi Kasus PT. Kelola Mina Laut Unit Sampang). *Rekayasa*, 6(2), 56-61.
- Yanti, L. and Novalinda, D., 2016. Kajian Keamanan Pangan pada Proses Pembuatan dodol Nanas Tangkit (Studi Kasus di Desa Tangkit, Kecamatan

Sungai Gelam, Kabupaten Muaro Jambi). Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal (568-575).

Yulia, E. 2017. Analisis Total *Quality Control* sebagai Upaya Meminimalisasi Resiko Kerusakan Produk pada CV. Anugrah Jaya Lamongan. *Jurnal Akuntansi*, 2(3), 519-540.

Yusuf, M. 2007. Kajian Pemasaran dan Pengembangan *Value Added Product* dengan Pemanfaatan Rajungan Menjadi Produk Olahan. Disertasi, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.

Zipcodezoo. 2017. *Portunus pelagicus*. [http://zipcodezoo.com/index.php/Portunus\\_pelagicus](http://zipcodezoo.com/index.php/Portunus_pelagicus). Diakses pada tanggal 29 Februari 2020.

Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29-30.