

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, E. R., A. K. Mudzakir, dan T. Yulianto. 2014. Analisis Distribusi Pemasaran Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Desa Betahwalang Kabupaten Demak. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 3 (3) : 190-199.
- Apriliyanto, H., dan T. Yulianto. 2014. Analisis Daerah Penangkapan Rajungan Dengan Jaring Insang Dasar (*Bottom gillnet*) di Perairan Betahwalang, Demak. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 3 (3) : 71-79.
- Biji, K. B., S. T. Chako, R. Yathavamoorthi, C. N. Ravishankar, J. Bindu, and S. Mathew. 2013. Optimization of Process Parameters for Ready-to-Serve Bread Spread from Blue Swimmer Crab *Portunus pelagicus* in Tin-Free Steel Cans. *Fishery Technology*, 50 : 237-244.
- Chalim, M. A., J. Budiman, dan E. Reppie. 2017. Pengaruh Bentuk Bubu terhadap Hasil Tangkapan Rajungan *Portunus pelagicus* di Perairan Pantai Desa Kema Tiga Kabupaten Minahasa Utara Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 2 (5) : 176-180.
- Dima, J. B., P. Baron, and N. Zaritzky. 2016. Pasteurization Conditions and Evaluation of Quality Parameters of Frozen Packaged Crab Meat. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 25 (5) : 745-759.
- Ernawati, T., M. Boer, dan Y. Yonvitner. 2015. Biologi Populasi Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Perairan Sekitar Wilayah Pati, Jawa Tengah. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 6 (1) : 31-40.
- Fujaya, Y., A. I. Asphama, A. A. Hidayani, A. Parenrengi, and A. Tenriulo. 2016. High Genetic Variation of *Portunus pelagicus* from Makassar Straits Revealed by RAPD Markers and Mitochondrial 16S rRNA Sequences. *African Journal of Biotechnology*, 15 (7) : 180-190.
- Gates, K., A. Parker, D. Bauer, Y.W. Huang, and T. Rippen. 1993. Thermal Processing Quality and Safety Consideration for The Blue Crab Industry. *Marine Extension Bulletin*, No. 14.
- Ghaly, A. E., D. Dave, S. Budge, and M. S. Brooks. 2010. Fish Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques. *American Journal of Applied Sciences*, 7 (7) : 859-877.

- Hourant, P. 2004. General Properties of The Alkaline Phosphates : Major Food and Technical Applications. Phosphorus Research Bulletin, 15 : 85-94.
- Iridiati, J. 2013. Simulasi Model Perpindahan Panas pada Proses Sterilisasi Pengalengan Ikan Tuna. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. Jember. 45 hal.
- Irianto, H. E. dan T. M. I. Akbarsyah. 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial. Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology, 2 (2) : 43-50.
- Jacob, A. M., dan L . A. B. Lingga. 2012. Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 15 (2) : 156-163.
- Junaidi, T., U. F. Arafah, A. Margiwiyatno, and S. Kusumanegara. 2019. Analysis of Blue Swimmer Crab (*Portunus pelagicus*) Processing Efficiency in The Sort Stage in PT. Blue Star Anugrah Cold Storage Company, Pemalang. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 255 (1). pp. 012035.
- Kembaren, D. D., T. Ernawati, dan S. Suprpto. 2016. Biologi dan Parameter Populasi Rajungan (*Portunus pelagicus*) di Perairan Bone dan Sekitarnya. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia, 18 (4) : 273-281.
- Martin, R. E., C. F. Fernandes, and R. J. Learson. 2000. Optional Processing Methods. In : Martin, R., E. Carter, J. Flick, and L. Davis (Eds.). Marine and Freshwater Products Handbook. CRC Press Taylor and Francis Group. Boca Raton. pp. 346.
- Méndez, I. M., and J. M. G. Abuín. 2006. Thermal Processing of Fishery Products. In : D.W.Sun (Eds.). Thermal Food Processing : New Technologies and Quality Issues. CRC Press Taylor and Francis Group. New York. pp. 239.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Penerbit Ghalia Indonesia. Bogor.
- Ndahawali, D.H., F. Wowling, Risnawati, S. Pongoh, S. Kaharu, S. H. Gani, dan S. M. Sasara. 2016. Studi Proses Pengalengan Ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. Buletin Matric. 13 (2) : 42-53.
- 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. Bogor. 91 hal.

- Rochima, E. 2014. Kajian Pemanfaatan Limbah Rajungan dan Aplikasinya untuk Bahan Minuman Kesehatan Berbasis Kitosan. *Jurnal akuatika*, 5 (1) : 71-82.
- Sangadji, E. M. Dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Suharto, S., R. Romadhon, dan S. Redjeki. 2016. Analisis Susut Bobot Pengukusan dan Rendemen Pengupasan Rajungan Berukuran Berbeda dan Rajungan Bertelur. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12 (1) : 47-51.
- Vatria, B. 2006. Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). *Jurnal Belian*. 5 (3) : 174-181.
- Widiya, N. 2019. Analisis Pendapatan dan BEP Daging Rajungan pada Home Industri Pak Ja'is di Desa Aeng Dake Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. *Prosiding*, 499-506.
- Wulandari, D. A., I. W. Abida dan A. Farid. 2009. Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 2 (1) : 40-49.