

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Ke-1. Jakarta : Bumi Aksara.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta Pusat.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistika Perikanan Tangkap 2005-2014. Jakarta.
- Dwi, N., Ariyanti, T. Nurhayati, dan A. Abdullah . 2009. Karakteristik Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Industri Rumah Tangga, Desa Gegunung Wetan Kabupaten Rembang Jawa Tengah. Seminar Naional Perikanan Indonesia, 3-4 Desember 2009. Bogor. 353 hal.
- Dwiari, S. R., D. D. Asadayanti, Nurhayati, M.Sofyaningsih, S.F.A.R. Yudhanti, dan I. B. K. W Yoga. Teknologi Pangan. Jilid 1. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. hal 233.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan. Jilid 1. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. hal. 50-55.
- Food and Drug Administration's (FDA). 2011. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance : Fourth Edition. Food and Drug Administration's. pp. 209-345.
- Hackney, C. R. and D. R Ward. 1991. Microbiology of Marine Food Products. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Hariyadi, P. 2000. Dasar-dasar Teori Dan Praktek Proses Termal. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. hal. 21-27.
- Hariyadi, P. 2009. Thermally Processes Self Stable Foods : Penjaminan Keamanan dan Optimasi Proses. Food Review Indonesia. 4 (7). 32-37.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Jurnal Litbang Pertanian. Bukit Tegalepek. 27 (4) : 124-129.
- Hong Kong Fish Net. 2017. Common Crab Species. Agriculture, Fisheries, and Conservation Department. Hong Kong. hal. 8.

- Indonesian Marine And Climate Supports. 2015. Protokol Pengumpulan Data Perikanan Rajungan (*Portunus pelagicus*), Indonesia. Jakarta. hal. 13-15.
- Indriyani, A. 2006. Mengkaji Pengaruh Penyimpanan Rajungan (*Portunus Pelagicus* Linn) Mentah Dan Matang Di Mini Plant Terhadap Mutu Daging Di Plant. Tesis. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang. 27 hal.
- Jeremiah, L. E. 1996. Freezing Effects on Food Quality. Marcell Dekker, inc. New York.
- Kangas, MI. 2000. Synopsis of the biology and exploitation of the blue swimmer crab, *Portunus pelagicus* Linnaeus, in Western Australia. *Fisheries Research Report* 121.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi, dan N. Wulandari. 2010. Parameter Kecukupan Proses Termal. Dian Rakyat. Jakarta.
- Linsley, R. K. 1991. Teknik Sumber Daya Air. Edisi ke-3. Jilid 2. Erlangga. Jakarta.
- Muchtadi, T. R. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Nontji, A. 1993. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Nurhidajah., dan N. Aeni. 2012. Analisis Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Semarang. 3 (5) : 57-61.
- Pasingi, N. 2011. Model Produksi Surplus Untuk Pengelolaan Sumberdaya Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Di Teluk Banten, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Skripsi. Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 107 hal.
- Purwaningsih, S., W. Josephine dan D. S. Lestari. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Rebus Pada Suhu Kamar. *Bull. Teknologi Hasil Perikanan*. 8 (1) : 42-49.

- Rippen, T., C.R. Hackney, D.R. Ward, R.E. Martin, R. Croonenberghs. 1993. Seafood Pasteurization and Minimal Processing Manual. Virginia Polytechnic Institut and State University.
- Sangadji, M., Etta dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Penerbit Alumni Bandung. Bandung.
- Wicaksananengnaya, R., D. Hidayati, dan B. D. Probowati. 2013. Pengendalian Mutu Dalam Proses Produksi Rajungan (Studi Kasus PT. Kelola Mina Laut Unit Sampang). Jurnal Rekayasa. Universitas Trunojoyo. Madura. 6(2) : 56-60.