

**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
- Adawyah, R.2007.Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara.Jakarta
- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 1992.Pengendalian Hama & Penyakit Ikan. Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius : Yogyakarta
- Akhmadi, Y.N.2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses berdasarkan Tingkat Residu *Chloramphenicol* pada Daging Rajungan di PT.Mina Global Mandiri.Purwakarta.[Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.Hal 1-24
- A.M. Sugeng Budiono. 2003. Bunga Rampai Hiperkes dan Kesehatan Kerja Semarang : Badan Penerbit UNDIP.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistika Perikanan Tangkap 2005-2014. Jakarta.
- BBPMHP.1995. Laporan Pengembangan Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta
- BBPMPH, 1995 BPMHP [Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan].1995. Petunjuk Teknis Pengolahan Kepiting dan Rajungan. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.
- Cowan, S. T. 1974. Manual For The Identification Of Medical Bacteria. Second Edition.Cambridge University. Cambridge. 238
- 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.
- 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 I. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gunawan, I.2010.Mempelajari Pengaruh Penundaan Proses Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) terhadap Mutu Daging Rajungan di PT.Philips Seafood Indonesia.Skripsi.Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi.Institut Pertanian Bogor.89 hal.

- Hong Kong Fish Net. 2017. Common Crab Species. Agriculture, Fisheries, and Conservation Department.Hong Kong.hal. 8.
- Hudaya, S.P. 2012. Statistik Ekspor Hasil Perikanan 2011 buku 2.Kementrian Kelautan dan Perikanan.
- Indriyani,A. 2006. Mengkaji Pengaruh Penyimpanan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Mentah dan Matang di Mini Plant Terhadap Mutu Daging di Plant. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang. 158 hal.
- Julianti, E. dan M. Nurminah, 2006.Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kangas (2000 kangas MI. 2000.Synopsis of the biology and exploitation of the blue swimmer crab, *Portunus pelagicus* Linnaeus, in Western Australia.Fisheries Western Australia, Perth, Western Australia.Fisheries Research ReportNo. 121.
- Moeljanto, 1992, Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan, Jakarta : Penebar Swadaya
- Mizards.2009. Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng.
- Muchtadi, D, 1992. Petunjuk Laboratorium Teknologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius.Yogyakarta.
- Nazir, Mohammad. 2011. Metode Penelitian. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Ndahawali, D.H., F.Wowiling., 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.
- Nontji A.1986. Laut Nusantara. Jakarta: Penerbit Djambatan
- Purwaningsih, S. 1995. Teknologi Pembekuan Udang. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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, Mamang., Etta dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian. Penerbit Andi. Yogyakarta

- Soen'an Hadi Purnomo, Flora Fitri Ariani Salasa. 1997. *Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Soim.Ahmad.1994. *Pembesaran Kepiting*. Swadaya.Jakarta
- SNI 01-6929: 2002. *Daging Rajungan (Portunus pelagicus) dalam keleng secara pasteurisasi*.Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- SNI 01-6929.1: 2010. *Daging Rajungan (Portunus pelagicus) dalam keleng- Bagian 1: Persyaratan Bahan Baku*. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- Sugiyono.2006. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta
- Suryana. 2010. *Metode3 Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*, Bandung : UPI
- Swarjana, I. K., 2012. *Metodologi penelitian kesehatan*. CV. ANDI OFFSET (Penerbit Andi). Yogyakarta
- Wibowo, C., C. Kusmana, A. Suryani, Y.Hartati, P. Oktadiyani, 2010.*Pemanfaatan Pohon Mangrove Api-Api (Avicennia spp) sebagai Bahan Pangan dan Obat*. Fakultas Kehutanan IPB
- Widarto, N. Djazuli, Sunarya. 1995. *Pengaruh Teknik Pengambilan Daging, Ukuran, Jenis Kelamin Dan Waktu Penangkapan Terhadap Rendemen Daging Kepiting dan Rajungan*. Makalah dalam Prosiding Seminar Sehari Tentang Teknologi dan Mutu Hasil Perikanan.Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta. ISBN 979-893-00-7 : 25 – 30.