

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Akbari, Mohammad Fauzi. 2015. Pengalengan Ikan Sarden (*Sardenilla* sp.). Universitas Trunojoyo.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistika Perikanan Tangkap 2005-2014. Jakarta.
- Bakhori, A. 2017. Tinjauan Aspek Korosi pada Makanan Dalam Kemasan Kaleng. Fakultas Teknik UISU Medan.
- Cooper, D. 2009. Behavioral Safety a Framework for Success. Indiana: BSMS Inc.
- Dwiyitno. 2009. Implementasi Sistem Ketertelusuran pada Produk Perikanan. *Researchgate Squalen*, 4(3).
- 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. Hal 353.
- Indonesian Marine And Climate Supports. 2015. Protokol Pengumpulan Data Perikanan Rajungan (*Portunus pelagicus*), Indonesia. Hal 13-15.
- Indraswati, D. 2017. Pengemasan Makanan. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Hal 37–48.
- Indriyani, A. 2006. Mengkaji Pengaruh Penyimpanan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Mentah Dan Matang Di Mini Plant Terhadap Mutu Daging Di Plant. Tesis. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal 27.
- Julianti, Elisa dan Mimi Nurminah. 2006. Teknologi Pengemasan. USU Press. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kaihatu, Thomas S. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta. CV Andi Offset. Hal. 44-46.
- Kangas, MI. 2000. Synopsis of the biology and exploitation of the blue swimmer crab, *Portunus pelagicus* Linnaeus, in Western Australia. *Fisheries Research Report*. Hal121.

- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Leoni, Onofrio. Sandro Palmieri. 1990. Polyphenol Oxidase from Artichoke (*Cynarascolmus L.*). *Food Chemistry* 38: 27-39.
- Mizards. 2009. Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi dalam Kaleng. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor .
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2004. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisus. Jakarta. Ha13-17.
- Nazir, Moh. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nontji, A. 1993. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Pasingi, N. 2011. Model Produksi Surplus untuk Pengelolaan Sumber daya 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, Josephine. W. dan D. S. Lestari. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Rebus Pada Suhu Kamar. *Bull. Teknologi Hasil Perikanan*, 8 (1).
- Robertson, Gordon. L. 1993. Food Packaging : Principles and Practice. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Sucipto., Devita P S., dan Sakunda A. 2017. Pengendalian Kualitas Pengalengan Jamur dengan Metode Six Sigma di PT Y, Pasuruan, Jawa Timur. Universitas Brawijaya. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6 (1): 1-7.
- Susetyarsi. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabuhan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4 (3).
- Wulandari, D.A., Indah, W.A., dan Akhmad, F. 2009. Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan*, 2(1): 40-49.