

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abriana, A. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Sah Media : Makassar.
- 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.
- Anggraini, A. F., M. Primyastanto dan T. N. Utami. 2016. The Industrial Development of PT. Phillips Seafood Indonesia Pasuruan to Fulfill Basic Material of Crab (*Portunus pelagicus*). *Economic and Social of Fisheries and Marine Journal*. 4 (1) : 105-112.
- Asosiasi Pengelolaan Rajungan Indonesia (APRI) Kab. Permalang. 2017. Pemalang Bertekad Pelihara Laut Pertahankan Kelestarian Rajungan.
- Akhmadi, Y.N. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu Chloramphenicol pada Daging Rajungan di PT. Minan Global Mandiri. Purwakarta. Skripsi. Institut Pertanian, Bogor. Hal 1-24
- Ayudia., Edi, S., Budhi W. 2016. Analisis Kesalahan Penggunaan Bahasa Indonesia dalam Laporan Hasil Observasi pada Siswa SMP. *Jurnal Penelitian Bahasa, Sastra Indonesia dan Pengajarannya*. 4(1)
- Bianca. L.2016. Sistem Rantai Dingin (*Cold Chain*) dalam Implementasi Sistem Logistik Ikan Nasional (*Slin*). *Artikel Supply Chain Indonesia*
- Dewantari, K.T., Ira M., Dondy A.S., 2009. Konsep SOP untuk Penanganan Pascapaen Mangga CV. Gedong untuk Tujuan Ekspor. *Jurnal Standardisasi*. 11(1)
- Gunawan, I. 2010. Mempelajari Pengaruh Penundaan Proses Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Terhadap Mutu Daging Rajungan di PT. Phillips Seafood Indonesia. Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor., Hal : 89.
- Granata, A., J. F. George and E. M. Roy. 2012. *The seafood industry*. 2nd edition. New Delhi, India. pp.30.
- Halim, G., Gurning. R.O.S.,Baheramsyah A. 2013. Pemilihan Sistem Rantai Dingin (*Cold Chain*) Daging Segar yang Memenuhi Persyaratan Halal. Institut Sepuluh Nopember

- Hasan, A. A. 2017. Pengaruh Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate (SAPP) dalam Mencegah Kerusakan Antioksidan Ubi jalar Ungu Varietas Antin 3. *Journal of Agritech Science*. 1(2) : 38 – 50.
- Indriyani, A. 2006. Mengkaji Pengaruh Penyimpanan Rajungan ( *Portunus Pelagicus* Linn) Mentah dan Matang di Mini Plant Terhadap Mutu Daging di Plant. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang. Hal : 158
- Jacob, M. A., Nurjanah dan L. A. Br. Lingga. 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, Makassar.
- Juwana S., Kasijan, R. 2000. Rajungan : Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan. Djambatan. Jakarta
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. 2013. Capture Fisheries : Kelautan dan Perikanan Dalam Angka 2013. Jakarta: Kementrian Kelautan dan Perikanan
- Lingga, L.A.B.R. 2011. Karakteristik protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lubis, E. E. 2010. Penanganan Selama Transportasi Terhadap Hasil Tangkapan Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Samudera Nizam Zachman: Aspek Biologi dan Teknis. *Jurnal Mangrove dan Pesisir*.
- Maryani, R. dan H. Suliantoro. 2015. Penerapan *Lean Enterprise System* Pada Pengolahan Ikan Rajungan PT Windika Utama. *Industrial Engineering Online Journal*. Vol. 4 (4) : 1-12.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nazir. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nugroho , H. 2012. Analisis Dampak Penerapan Kebijakan Minimum Legal Size Input Production terhadap Tingkat Profitability Mini Plant Pengolahan Rajungan Kecamatan Tarumajaya Kabupaten Bekasi. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Prianto, E. 2007. Peran Kepiting sebagai Spesies Kunci (*keystone spesies*) pada Ekosistem Mangrove. Prosiding Forum Perairan Umum Indonesia IV. Balai Riset Perikasan Perairan Umum. Banyuasin
- Poluakan, O. A., H. A. Dien dan F. G. Ijong. 2015. Mutu Mikrobiologi Bakso Ikan yang direndam Asap Cair, Dikemas Vakum, Dipasteurisasi dan Disimpan pada Suhu Dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 3(2) : 41-44.
- Primyastanto, M., H. Kartikaningsih dan A. Muntaha. 2017. IbPE Peningkatan Kualitas Daging *Blue Crab* Ekspor pada Usaha Kecil Menengah (UKM) Pengolahan Perikanan di Pasuruan. Journal of Innovation and Applied Technology. 3(1) : 420–428.
- Protokol Pengumpulan Data Perikanan Rajungan (*Portunus pelagicus*), Indonesia. 2015. *Indonesian Marine And Climate Support (IMACS) Project*.
- Purwaningsih, S., Lestari, W., Jhosephin, & Sri, D. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Rebus pada Suhu Kamar. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. VIII (2). Hal : 34-47.
- Sangadji, E., Mamang, Sopiah, A. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan Praktis dalam Penelitian . Yogyakarta. Hal : 71-172.
- Sahubawa, L. 2018. Teknik Penanganan Hasil Perikanan. Gajah Mada University Press : Yogyakarta. 154 hlm.
- Wiranata, K. 2017. Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus affini*) Segar Untuk Pedagang Ikan Keliling. Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian. Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian, VI (1): 12-21.
- Yanuar, V. 2013. Karakteristik Tepung Cangkang Rajungan Berdasarkan Metode Penepungan yang Berbeda. Journal of Reseach. Vol. 1, No. 2. Hal. 1-10
- Yusuf, M. 2007. Kajian Pemasaran dan Pengembangan *Value Added Product* Dengan Pemanfaatan Rajungan Menjadi Produk Olahan. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.