

DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Salam HA. (2014). Amino acid composition in the muscles of male and female commercially important crustaceans from Egyptian and Saudi Arabia coasts. *American Journal of Bioscience*. 2(2): 70-78.
- Adawyah, R. (2007). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Alfiani, L. (2021). Analisis Daya Saing dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ekspor Komoditas Kepiting Indonesia di Pasar Amerika. repository.upnjatim.ac.id. <http://repository.upnjatim.ac.id/id/eprint/5306>.
- Andarwulan, N dan Feri K. (2011). *Analisis pangan*. Jakarta: PT.Dian Rakyat.
- Anggraini, T dan Ririh Y. (2014). *Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang Di Sukolilo Surabaya*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Volume 7, Nomor 2: 148–158.
- Arini dan Subekti S. (2019). Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) in CV. Pasific Harvest, Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastat Science*. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v8i2.21149>.
- Astawan, M. (2019). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Universitas Terbuka.
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2006). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Badan Nasional Penanggulangan Bencana. (2011) . *Pedoman Pergudangan*. Jakarta: Badan Nasional Penanggulangan Bencana.
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2017). *Crab meat Mentah Beku*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik Indonesia tahun 2018*.
- Budiyanto, A dan Herri S. (1997). *Catatan Mengenai si Tangan Delapan (Crabmeat / Octopus Spp.)*. Oseana, Volume XXII, Nomor 3: 25-33.
- Chandrawaty, A. (2001). *Evaluasi Good Manufacturing Practices dalam Proses Produksi Cookies PT. Septatrada Hardaguna*. Skripsi. IPB.
- Ernawati, E. (2011). *Proses Pemuatan Barang ke Dalam Container (Stuffing) Pada CV. Manggala Java Art di Klaten*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.

- Fellows, P.J. (1988). *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. England.
- Fitrian, T. (2018). KEPITING EKONOMIS PENTING, *Portunus pelagicus* DI INDONESIA. *Oseana*, 43(4), 57–67. <https://doi.org/10.14203/oseana.2018.vol.43no.4.3>.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Halid dan Rizal S. (1993). *Teknologi Penyimpanan*. Jakarta: Arcan.
- Haz, E. N. (2021). Analisis Risiko Rantai Pasok Produk Rajungan Menggunakan Metode Supply Chain Operation Reference dan Model House of Risk. <https://repository.uisi.ac.id/1604/1/MAGANG%200%28EGIE%20NUGRAH%20HAZ%2C%202021710014%29.pdf>.
- Iksanti, R.M.; Redjeki, S.; Taufiq, N. (2022) Aspek Biologi Rajungan (*Portunus pelagicus*) Linnaeus, 1758 (Malacostraca: Portunidae) Ditinjau dari Morfometri dan Tingkat Kematangan Gonad di TPI Bulu, Jepara. *Journal of Marine Research*. 11(3): 495-505.
- Ilyas, S. (1983). *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jilid 1. Jakarta: Paripurna.
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Jacoeb, A. M. Asnita, L., & Lingga, B. (2012). Karakteristik Protein dan Asam Amino daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15 (2). <https://doi.org/10.17844/jphpi.v15i2.6207>.
- Karmila, S. (2011). *Kandungan Mineral, Vitamin A, B12 dan Komponen Bioaktif Sotong (Sepia recurvirostra)*. Bogor: IPB.
- Kartika, R. (1991). *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Laurenco HM, Anacleto P, Afonso C, Ferraria V, Martins MF, Carvalho ML, Lino AR, Nunes ML. (2009). *Elemental Composition of Cephalopods from Portuguese Continental Waters*. *Journal Food Chemistry* Volume 113, Number 4: 1146-1153.

- Listiani, N. (2013). *Penerapan Standar Ekspor Crabmeat dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan Di Kendari*. Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan. Volume 7, Nomor 1: 91-110.
- Liviawaty, E dan Eddy A. (2014). *Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (Oreochromis Niloticus) Berdasarkan Pola Derajat Keasaman*. Jurnal Akuatika Volume 5, Nomor 1: 40-44.
- Maryam, S, Elof MK dan Isrojaty J. (2012). *Pengaruh Perbedaan Pancing Jigs Beradium Dan Berlampu Terhadap Hasil Tangkapan Sotong Di Perairan Pantai Sario Tumpaan Kota Manado*. PARANSA Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap Volume 1, Nomor 1: 18-21.
- Moeljanto. (1993). *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murniyati dan Sunarman. (2000). *Pendinginan dan Pembekuan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mustar. (2013). *Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)*. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Nasional, B. S. (2016). SNI 6929: 2016 Tentang Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pasteurisasi dalam Kaleng. Dalam Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal.
- Nasution, A., Hasibuan, D., Dalimunthe, W., dan Silalahi, P. (2023). Peningkatan Kinerja Industri Makanan dan Minuman Melalui Transformasi Digital di Indonesia. Trending: Jurnal Manajemen dan Ekonomi Vol.1, No.1 :165-176.
- Najih, M. R., Amir, N., Perikanan, P. S., & Perikanan, P. S. (2018). Pengaruh Kombinasi Waktu dan Suhu Sterilisasi Proses Pengalengan Terhadap Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Kaleng, 18 (3), 267–273.
- Nuraini, D. (2013). *Dahsyatnya Pengobatan Hewan*. Jakarta: PT. Bhuna Ilmu Populer
- Nurdiansyah, A. (2010). *Evaluasi Aplikasi GMP Dan SSOP Serta Penyusunan HACCP Plan Pada Produksi Yoghurt Drink Di PT. Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan*. Skripsi. IPB
- Ozogul Y, Duysak O, Ozogul F, Ozkutuk AS, Tureli C. (2008). Seasonal Effects In The Nutritional Quality Of The Body Structural Tissue Of Cephalopods. Food Chemistry Volume 108, Number 3: 847-852.

- Pandelaki, C. (2016). Identifikasi Bahaya Pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Dalam Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Di PT. Sumber Mina Bahari, Rembang -JawaTengah. repository.unair.ac.id. <https://repository.unair.ac.id/57900/>
- Prabowo, A. (2021). Perencanaan dan Perngendalian Persediaan Bahan Baku Rajungan PT. Graha Makmur Cipta Pratama (GMCP) dengan Menggunakan Metode Lot Sizing Economic Order Quantity (EOQ). repository.uisi.ac.id. <https://repository.uisi.ac.id/1594/2/KERJAPRAKTIK%28AGUNG%20PRA BOWO%2C2021710004%29%28KHANAN%20ZAKARIA%20202171002 7%29.pdf>
- Pengabdian Magister Pendidikan IPA, J., Husni, S., Yusuf, M., Nursan, M., & Fria Utama, A. F. (2021). *under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license. Pemberdayaan Ekonomi Nelayan Rajungan Melalui Pengembangan Teknologi Alat Tangkap Bubu fi Desa Pemongkong Kabupaten Lombok Timur*. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.1143>
- Perdana, Y. (2008). *Kajian Penerapan GMP, GTP, GRP Dan SSOP Serta Penyusunan Awal Rencana Sistem HACCP Pada Produksi Yoghurt Di KPSBU Lembang, Bandung*. Skripsi. IPB.
- Pires, PV dan Barbosa A. (2004). *Sensory, Microbiological, Physical and Nutritional Properties of Iced Whole Common Octopus (Octopus Vulgaris)*. LebensmWiss Technology Volume 37, Number 1 :105-114.
- Prasetya, H dan Fitri L. (2009). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Primyastanto, M. (2014). *Aplikasi Teori Pemasaran pada Komiditi Perikanan dan Kelautan*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press).
- Purnomo, H. (2007). *Aktivitas Air dan Pemanfaatannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta; UI Press.
- Ristyanadi, B dan Darimiyya H. (2012). *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut, Madura*. Agointek Volume 6, Nomor 2; 2012.
- Sahubawa, L., & Ustadi. (2019). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan* (U. Santoso (ed.); 3rd ed.). Gajah Mada University Press.
- Saskia A, Puspita AA P, Hapsari N A, Fitra R N, Pricillia V, Febriyanto B D, Aprianto D, Maulana R, Adan Nurhayati T. (2011). *Proses Kemunduran Mutu Ikan Dan Analisis Pengujiannya*. Bogor: IPB.

- Sukasih, E, Setyadjit, R. D. Hariyadi. (2005). Analisis Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Puree Mangga (*Mangifera Indica* L). *Jurnal Pasca Panen* 2(2):8-17.
- Supriadi, D., Utami, D. R., & Sudarto. (2019). Perbandingan Kualitas Daging Rajungan Hasil Tangkapan Kejer Dan Bubu Lipat Cirebon. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 4 (2), 71–76.
- Suwandi, R., Maharani, S., (2019). Teknologi Hasil Perairan, D., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., Pertanian Bogor Jalan Lingkar Akademik Kampus IPB Dramaga, I., Barat, J., Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, P., & Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Institut Pertanian Bogor, L. (n.d.). Perbedaan Waktu Penanganan Terhadap Bobot, Komposisi Proksimat, Dan Asam Amino Rajungan Kukus. In *JPHPI 2019* (Vol. 22, Issue 1).
- Syarief, R., & Syukri, A. (2016). Pengemasan Pangan (Eds 2/Modu). Universitas Terbuka.
- Wahyudi. (2003). *Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Wahyono, A. (2012). *Penanganan Ikan Hasil Tangkapan Diatas Kapal. Disampaikan pada kegiatan Bimbingan Teknis Pengelolaan Usaha bagi Kelompok*. Solo.
- [WHO] World Health Organization. (1985). *Energy and Protein Requirements*. Geneva (CH): WHO Technical Report Series.
- Wibowo, IR, Darmanto YS dan Apri DA. (2012) *Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (Oreochromis niloticus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 3: 95-103.
- Winarno, F.G. (1986). *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG dan Surono. (2002). *Hazaard dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.
- Wu X, Zhou B, Cheng Y, Zeng C, Wang C, Feng L. (2010). *Comparison of gender differences in biochemical composition and nutritional value of various edible parts of the blue swimmer crab*. Journal of Food Composition and Analysis. 23(2): 154-159.
- Zahirah, R. M. (2020). Manajemen Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) di CV Pasific Harvest, Banyuwangi, Jawa Timur. Repository Universitas Airlangga.