

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Cetakan Ketiga. PT Bumi Aksara: Jakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. 1992. Unpad, Bandung.
- Agustine, A. D., I. Noor, dan A. Said. 2014. *Pengembangan Sektor Kelautan dan Perikanan Untuk Meningkatkan Pendapatan Asli Daerah* (Studi di Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Publik*, 2(2), 276-280.
- 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.
- BBPMHP. 1995. *Laporan Pengembangan Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan*. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- 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.
- 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.
- Dewan Standarisasi Nasional, 2002. SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-6929.2-2002. *Daging rajungan dalam kaleng secara pasteurisasi persyaratan bahan baku*. Dewan standarisasi nasional. Jakarta.
- Hendrasty, henny krissetiana. 2013. *Pengemasan dan penyimpanan bahan pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Indriyani, A. 2006. *Mengkaji pengaruh penyimpanan rajungan (portunus pelagicus linn) mentah dan matang di mini plant terhadap mutu daging di plant*. (tesis). Program studi magister manajemen sumberdaya pantai fakultas perikanan dan ilmu kelautan universitas diponegoro, semarang.
- Nazir, M. 2011. *Metode penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor . Hal . 54.
- Purwaningsih, S., lestrai, w. Josephine dan D. Sri. 2005. *Pengaruh lama*

peyimpanan Daging rajungan (*portunus pelagicus*) rebus pada suhu kamar. Buletin Teknologi Hasil Perikanan, VII (2): 34-47.

SNI 01-6929:2002. Daging Rajungan (*portunus pelagicus*) dalam kaleng secara pasteurisasi. Badan standarisasi Nasional. Jakarta.

Seaprimefood.2019. *prime in seafood*.[http//. www.seaprimefood.com](http://www.seaprimefood.com). Diakses 21 juli 2019 pukul 16.00 WIB.