

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 120-135.
- Akhmadi, Y. N. 2006. Aplikasi Bagan Kendali Proses Berdasarkan Tingkat Residu *Chloramphenicol* pada Daging Rajungan di PT. Global Mandiri. Skripsi. Hal 1-24.
- Anonim. 2007. *Pengamatan Aspek Biologi Rajungan Dalam Menunjang Teknologi Perbenihannya*. Warta Penelitian Perikanan Indonesia. Volume 10. No. 1.
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 1995, *Laporan Pengembangan Pengolahan Kepiting Bakau dan Rajungan*, Direktorat Jenderal Perikanan, Jakarta.
- Blikon, M.O.E., Rahayu T & Rakhmawati A. (2017) Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada usaha jasaboga. Kotagede, Yogyakarta. 343 Jurnal Prodi Biologi Vol 6 No 6 Tahun 2007.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01- 4852 – 1998. Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Corlett, DA, (1991). Regulary Verification of Industrial HACCP System. *Food Technol.* Vol. 45, No. 4 pp.144-146.
- Damayanthi, E. Dan Mudjajanto, E. S., 1995, *Teknologi Makanan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Devinta, Clara. 2020. “Pengawasan Mutu Proses Pengalengan Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pada Produk *Claw Seawings* Can 16 Oz di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant”. Tugas Akhir. Teknologi Pertanian. Teknologi Pangan. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2013. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. Hal 30-31.
- Hermansyah, M., Praktiko., R. Soenoko, dan N. W. Styanto. 2013. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) produksi maltosa dengan pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Jemis* Vol 1. No. 1 : 14-20.
- Henri Ponda., dkk (2020). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Produksi Suklat Mochacino Dan Choco Granule Di PT. Mayora Indah TBK. *Jurnal Teknik Industri*. ISSN 1693-8232.

- Juwana, S. Dan Kasijan Romimohtarto, 2000, *Rajungan Perikanan, Cara Budidaya dan Menu Masakan*, Djambatan, Jakarta.
- Mirzards. 2009. Pengemasan Daging Rajungan Pasteurisasi Dalam Kaleng. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Moeljanto, R., 1992, *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*, PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Neuhaus, B.K; J.A. Hurlburt; W. Hammack. 2002. *LC/MS/MS Analysis of Chloramphenicol in Shrimp*. Laboratory Information Buletin No. 4290 ([www.cfsan.fda.gov/-frf/lib4290.html](http://www.cfsan.fda.gov/-frf/lib4290.html))
- Nurdiyansyah, A. 2010. Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP plan pada produksi Yoghurt Drink di PT Indolaku Factory Pandaan, Pasuruan. Skripsi. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Purwaningsih,S., Josephine W, dan Diana Sri Lestari. 2005. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (Portunus Pelagicus) Rebus Pada Suhu Kamar. Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Volume VIII Nomor 1. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Perairan FPIK-IPB.
- PT. Phillips Seafoods Indonesia, 1997., *GuidelineSistem Pengawasan Mutu di Mini Plant*, Quality Assurance Division, Jakarta.
- Pal, M., Gebregabiher, W., dan Singh, R. K. (2016). The role of hazard analysis critical control point in food safety. *Beverager & Food World*, 43(4), 34.
- Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan &HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal : 64.
- Refriza, Renanda. 2020. "Penetapan CCP Dan Batas Kritis Serta Monitoring Pada Proses Produksi Produk *Super Lump Black Can 16 Oz* di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant". Tugas Akhir. Teknologi Pertanian. Teknologi Pangan. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung
- Sarwono, E. 2007. Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT. Japfa Santori Indonesia. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 7-71.
- Soman R. & Raman M. (2016). HACCP system hazard analysis and risk assestment, based on ISO 22000:2005 methodology. *Food Control*.
- Sukasih, E, Setyadi dan R. D. Hariadi. 2005. Analisis kecukupan panas pada proses pasteurisasi puree mangga (*Mangiferaindica* l). *Jurnal Pascapanen*, 2 (2): 8-17.
- Sulkifli, A. Baso., dan Susanto. 2009. Peningkatan Pendapatan Nelayan Kepiting Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Melalui Pendekatan Agribisnis di Kabupaten Maros. *Jurnal Torani* Vol. 19 (3). Hal. 150-158.

- Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta : Deepublish
- Sumitro, E. Adi., dan Imam Hanafi. 2019. *Evaluasi Proses Pengolahan Daging Rajungan Pada PT KML Lobuk Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Wirajaja. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Volume 1 No 2 Agustus 2019. P-ISSN: 2656 – 0632. E-ISSN: 2684 – 8252.
- Szyrocka, J.R & Abbase A.L (2020). Quality management and safety of food in HACCP system aspect. *Production Engineering Archives*, 26 (2), 50-53.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). PT Bumi Aksara. Jakarta. 308 hal.
- Winarno, F. G., 1993, *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2012. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor : M-Brio Press.
- Wibowo, A., Muliani, L., & Prabowo, M. H. (2010) Analisa Residu Antibiotik *Chloramphenicol* Dalam Daging Ikan Gurami (*Ospromerous gouramy, Lac*) menggunakan metode High Performance Liquid Chromatography, *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7 (1). 23-27.
- Yayuk. 2016. “Penetapan Critical Control Point (CCP) Produk Costco Se Crab Cake 3 Oz di PT. Phillips Seafood Indonesia Lampung Plant”. Tugas Akhir. Teknologi Pertanian. Teknologi Pangan. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung
- Yusuf, M, 2007. Kajian Pemasaran dan Pengembangan *Value Added Product* dengan Pemanfaatan Rajungan menjadi Produk Olahan. [Tesis]. Universitas Diponegoro, Semarang.