

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2014. Teknologi Pengawetan Pangan. *Alfabeta*. 47 hal.
- Anggraini, A. F., Primyastanto, M., & Utami, T. 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*. Vol 04 (01):105-112.
- Argud'in, M. A., Mendoza, M. C., & Rodicio, M. R. 2010. Food Poisoning and *Staphylococcus aureus enterotoxins*. *Toxins*. Hal 1751-1773.
- Atmiasri, & Rochman, S. 2011. Pendeteksi Logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *Jurnal Teknik Waktu*. Vol. 9 : 77-79.
- Daulay. 2013. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. *Pusdiklat Industri*. Hal 1-2.
- Erlinda, E., & Rahardjo, B. 2018. Perancangan HACCP di PT X Dengan Mempertimbangkan Peraturan Pemerintah Tentang Antibiotic Growth Promoters (AGP). *Jurnal Tirta*. Vol.6 : 90-103.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. 2020. Pengendalian Kualitas Pangan dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknik Industri*. Vol.30 (1) : 110-127.
- Indriani, R., Namtini, S. S., & Egayanti, Y. 2019. *Pedoman Implementasi Pelabelan Pangan Olahan: Pencantuman Jumlah Bahan Baku dan Informasi Alergen*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. 60 Hal.
- Jumiati, & Zainuddin, M. 2019. Analisis Good Manufacturing Practice (GMP) dan Mutu Daging Rajungan pada Miniplant Pengupasan di Kabupaten Tuban. *Jurnal PENA Akuatika*. Vol.18(1) : 21-23.
- Kalteng, P. 2015. Ekspor Rajungan dan Kepiting Tergantung Tangkapan Nelayan. [https://kalteng.prokal.co/read/news/1980-ekspor-rajungan-dan-kepiting-tergantung/diakses tanggal 4 Juni 2023](https://kalteng.prokal.co/read/news/1980-ekspor-rajungan-dan-kepiting-tergantung/diakses%20tanggal%204%20Juni%202023).
- Maurina, F., & Sipahutar, Y. H. 2021. Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Pasteurisasi dalam Cup di PT Muria Bahari Indonesia, Kudus, Jawa Tengah. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. Hal 299-310.
- Mawaludin, Halili, & Palupi. 2016. Komposisi Ukuran Kepiting Rajungan (*Portunus pelagicus*) Berdasarkan Fase Bulan di Perairan Lakara. *Jurnal Manajemen Sumberdaya Perairan*. Hal 299-310.
- Muhammad, D. W., Kautsar, A. I., & Latifah, E. 2023. Pencantuman Label Alergen dalam Pelabelan Produk Pangan Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen. *Jurnal Hukum IUS QUIA IUSTUM*. Vol 30 : 420-441.

- Nugraheni, Fahrudin, & Yonvitner. 2015. Variasi Ukuran Lebar Karapas dan Kelimpahan Rajungan (*Portunus pelagicus linnaeus*) In Pati Waters. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*. Vol 7 (2) : 493-510.
- Purwaningsih, S., Josephine, & Lestari, S. D. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Rebus pada Suhu Kamar. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 6 (1) : 42-45.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. *Graha Ilmu*. 59 hal.
- Riski, K., Fakhurrazi, & Abrar, M. 2017. Isolasi Bakteri *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Asin Talang-Talang (*Scomberoides commersonianus*) di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar. *Jimvet*. Vol 01 (3) 366-374.
- Santoso, D., Japa, L., & Raksun. 2016. Karakteristik Bioekologi Rajungan (*Portunus pelgicus*) di Perairan Dusun Ujung Lombok Timur. *Jurnal Biologi Tropis*. Vol. 16 (2) : 94-105.
- Setiyowati, D. 2016. Kajian Stok Rajungan (*Portunus pelagicus*) di perairan Laut Jawa, Kabupaten Jepara. *Jurnal Disprotek*. Vol.7 (1) : 84-97.
- Sonaru, A. C., Rahman, A., & Tantrika, C. F. 2014. Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CCPB-IRT) Untuk Meminimasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus : Perusahaan X). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*. Vol. 2 : 385-387.
- Sugiyono, L. P., & Subandriani, D. N. 2012. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). *Jurnal Ilmu Gizi*. Hal 9-13.
- Sulaiman, D. 2020. Pedoman Audit Mutu Internal (AMI). *Lembaga Penjamin Mutu*. 41 hal.
- Supriadi, D., Utami, D. R., & Sudarto. 2019. Perbandingan Kualitas Daging Rajungan Hasil Tangkapan Kejer dan Bubu Lipat di Gebang Mekar, Kabupaten Cirebon. *Jurnal Akuatika Indonesia*. Vol.4 : 71-74.
- Syukron, B. 2020. Memahami Konsep, Paduan, dan Aplikasi. *Audit Mutu Internal*. 68 hal.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Jakarta. Hal 10.
- Winarno, F. G. 2012. HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. *MBRIO Press*. Bogor. 66 hal.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. 2015. Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurusan Teknik Industri*. Vol.14 : 86-87.

Yusuf, M. 2007. Kajian Pemasaran dan Pengembangan Value Added Product Dengan Pemanfaatan Rajungan Menjadi Produk Olahan. *Tesis. Universitas Diponegoro.*