

**DAFTAR PUSTAKA**

- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2019. *Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853). <http://www.fao.org/fishery/species/2892/en>. 4 hal. diakses tanggal 7 November 2019 (20.40).
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 25-34.
- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arsani, N.M.D.C., I.K. Suamba., dan I.A.L. Dewi. 2016. Manajemen Pengawasan Mutu Produk pada UD Kangen Water di Kelurahan Lukluk, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung. Jurnal Agribisnis dan Agrowisata, 5 (1).
- Asep, H. 2006. Penelitian Bisnis Paradigma Kuantitatif. PT. Gramedia Widia Sarana Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional RI. 2009. SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta: BSN RI.
- Calishain, Tara and Dornfest, Rael. 2003. Google Hacks. O'Reilly and Associate, Inc. United States of America.
- Djaelani, A.R. 2013. Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. Jurnal Majalah Ilmiah Pawiyatan, 20 (1) : 82-92.
- Dwiponggo, A. 1982. Beberapa Aspek Biologi Ikan Lemuru *Sardinella* spp. Prosiding Seminar Perikanan Lemuru Banyuwangi. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Edowai, D.N., S. Kairupan., dan H. Rawung. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) pada Tingkat Keatangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. Jurnal Agrotek, 10 (1).
- Estiasih, T dan Kgs. Ahmadi. 2004. Pembuatan Triglicerida Kaya Asam Lemak  $\omega$ -3 dari Minyak Hasil Samping Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). Jurnal Teknologi Pertanian, 5 (3).
- FishBase. 2019. *Sardinella longiceps* (Randall J.E., 1995) Indian oil sardine. <https://www.fishbase.in/summary/Sardinella-longiceps.html> 1 hal. diakses tanggal 11 Januari 2020 (09.24).
- Haris, S.W. 2004. Review: Fish Oil Supplementation: Evidence For Health Benefits. Cleveland Clinic Journal of Medicine, 71 (3) : 208-219.

## IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Hendrasty, H.K. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Herdiansyah, H. 2010. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Jakarta: Salemba Humanika.
- Hudaya, S. 2008. Tahapan Proses Pengalengan. Makalah pada Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. 24 hal.
- Ilhamdi, H dan A. Surahman. 2014. Pengamatan Kondisi Biologi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) yang Tertangkap di Teluk Prigi Jawa Timur. Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan, 12 (1).
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). 2019. ITIS Report: *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853. [http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt\\_1](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt_1) hal. diakses tanggal 7 November 2019 (20.00).
- Irianto, H. E., dan Akbarsyah, T. M. I. 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial. Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology, 2 (2), 43-50.
- Liufeto, D.S., Darmanto, dan T.W Agustini. 2016. Kualitas Pengolahan Ikan Kayu di Kabupaten Sikka. Prosiding Seminar Nasional Kelautan. Universitas Trunojoyo Madura.
- Marriot, N.G., dan Gravani, R.B. 2006. Principles of Food Sanitation Fifth Edition. New York. Springer Science Business Media.
- Marta, H., Asri, W., dan Tati., S. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dan Konsentrasi Sari Buah Terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis* Lour). Lembaga Penelitian. Universitas Padjadjaran.
- Maskur, M. 2018. Pengaruh Waktu dan Suhu Sterilisasi terhadap Kandungan Proksimat Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Kaleng. Jurnal Airaha, 7 (1), 17-29.
- Mayasari, L.D. 2013. Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru terhadap Produksi Pengalengan Ikan PT Maya Muncar di Kecamatan Muncar Banyuwangi. Jurnal Pendidikan Ekonomi.
- Miranti, E. A., dan Adi, A. C. 2018. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan *Higiene* Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. Media Gizi Indonesia, 11 (2), 120-126.

## IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Muchtadi, D. 1995. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Cetakan Pertama. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2004. *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 32-35.
- Nazir. 2011. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, S. P., Kaharu, S., Gani, S. H., dan Sasara, S. M. 2016. *Studi Proses Pengalengan Ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung*. Buletin Matric, 13 (2).
- Nugraheni, D. 2012. *Hubungan Kondisi Fasilitas Sanitasi Dasar dan Personal Hygiene dengan Kejadian Diare di Kecamatan Semarang Utara Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 1 (2).
- Permanasari, F dan Triyantoro, B. 2017. *Hygiene Sanitasi Makanan di Pabrik Mie “Tjap Tiga Anak” Desa Wlahar Kulon Kecamatan Patikraja Kabupaten Banyumas Tahun 2016*. Buletin Keslingmas, 36 (3), 255-261.
- Prabhaningrum, A.A.S.D.A., I.K. Suamba., dan P.U. Wijayanti. 2016. *Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Proses Produksi pada PT. Alove Bali*. Jurnal Agribisnis dan Agrowisata, 5 (1).
- Pradini, S., M.F. Rahardjo dan R. Kaswadji. 2001. *Kebiasaan Makanann Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di Perairan Muncar, Banyuwangi*. Jurnal Iktiologi Indonesia, 1 (1) : 41-45.
- Purwaningsih, S., Santoso, J., dan Garwan, R. 2013. *Perubahan Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologi dan Histamin Bakasang Ikan Cakalang Selama Fermentasi dan Penyimpanan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 24 (2), 168.
- Rahimah, S. 2011. *Pengemasan Bahan Pangan dalam Kemasan Logam*. Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pangan Padjajaran Bandung. Hal 1-3.
- Rosidah, E dan C. Krisnandi. 2008. *Peranan Anggaran Biaya Produksi dalam Menunjang Efektivitas Pengendalian Biaya Produksi (Studi Kasus pada PT Bineatama Kayone Lestari Tasikmalaya)*. Jurnal Akuntansi FE Unsil 3 (1).
- Sahubawa, Latif. 2019. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sahupala, P dan Latuheru, R.D. 2016. *Perancangan Cold Storage pada Peti Kemas Untuk Udang*. Jurnal Ilmiah Mustek Anim Ha, 5 (2).
- Sanusi, A. 2014. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Cetakan Keempat. Jakarta: Salemba Empat.

## IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Sjarif, S. R., dan Apriyani, S. W. 2018. Pengaruh Bahan Pengental pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8 (2), 141-150.
- Sunardi, D., dan Sudarwati, W. 2014. Pengukuran Tingkat Pemahaman Civitas Akademika Terhadap Visi Misi Jurusan Teknik Industri. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 1 (2).
- Supriyantini, E dan H. Endrawati. 2015. Kandungan Logam Berat Besi (Fe) pada Air, Sedimen, dan Kerang Hijau (*Perna viridis*) di Perairan Tanjung Emas Semarang. *Jurnal Kelautan Tropis*, 18 (1), 38-45.
- Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4 (3), 1-28.
- Sutarna, N., Ardhillah, C., Suherman, A., dan Ardiyanti, R. 2016. Efek Uap Bertekanan pada Viskositas Minyak Oli terhadap Waktu Alir dalam Mesin Simulator Injeksi Uap Berbasis Plc dan Scada. *Jurnal Poli-Teknologi*, 15 (2).
- Syahputra, H., A. Aziz., dan R.I. Mainil. 2016. Laju Pendinginan *Coolant Ethylene Glycol* pada Mesin Pendingin Type *Chiller* untuk *Cold Storage*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Riau*, 3 (1), 1-4.
- Triharjono, A., B.D. Probowati., dan M. Fakhry. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Agrotek*, 7 (2).
- Vatria, B. 2013. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*.
- Waluyo, E dan B. Kusuma. 2017. Keamanan Pangan Produk Perikanan. UB Press. Malang.
- Widodo, J. 2001. Pengamatan Sanitasi dan Higiene di Unit Pengolahan PT. Maya Muncar. *Jakarta 20* : 9-17.
- Wulandari, D.A., Abida, I.W., dan Farid, A. 2009. Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan*, 2 (1) : 41-49.