

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.
- Andy dan Muhammad, T. 2010. Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Salmonella* sp. pada Daging Kuda di Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Agrisistem* 6(2)
- Arifan, F., & Wikanta, D. K. 2011. Optimasi Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Tinggi Asam Lemak Omega-3 Dengan Proses Fermentasi Oleh Bakteri Asam Laktat. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1), B15-B20.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1998. SNI 01-4852-1998. Pohon Keputusan Penentuan CCP. BSN. Jakarta
- Calishain, Tara and Dornfest, Rael. 2003. Google Hacks. O'Reilly & Associate, Inc. United States of America
- Chen, C.Y., Yeh, K.L., Aisyah, R., Lee, D.J, and Chang, J.S., 2011. Cultivation, photobioreactor design and harvesting of microalgae for biodiesel production: A critical review”, *Bioresource Technology*, 102, 71–81.
- Damayanti, E., Ma'ruf, W. F., & Wijayanti, I. (2014). Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa* Linn.) Sebagai Pereduksi Formalin Pada Udang Putih (*Penaeus merguensis*) Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 98-107.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Donald A. Corlett, Jr. 1998. HACCP User's Manual. Maryland: Aspen Publishers, Inc: 75.
- Dwiyitno, D., Subaryono, S., & Suryanti, S. (2017). Pengaruh Penundaan Pengolahan Terhadap Kandungan Histamin Ikan Lisong (*Scomber australascus* CV). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 10(3), 19-25.

- Eka, Reysa. 2013. *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. GUEPEDIA. Jakarta.
- Elfidasari, D., Saraswati, A.M., Nufadianti, G., Samiah, R., dan Setiowati, V. 2011. Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran *Fast Food* di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah *Escherichia Coli* Terlarut. *Jurnal AL-AZHAR Indonesia Seri SAINS Dan Teknologi*, 1(1), 18-23.
- Faridz, R., Hafiluddin., Mega, A. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. *Jurnal Embryo*, 4(2), 94-106
- Fishbase. 2019. Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). <https://www.fishbase.se/summary/Sardinella-longiceps.html>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). 2018. *Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853). <http://www.fao.org/fishery/species/2892/en>. 4 hal. diakses tanggal 10 November 2018 (19.43).
- Hanif dan Rahaningsih, N. 2012. Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Dengan Metode Penilaian FIFO (*Fisrt In First Out*) Menggunakan Microsoft Visual Basic 6.0 Pada CV. Teling Cirebon. *Jurnal Kompak STMIK IKMI* 6(2)
- Haris, S.W. 2004. Review: Fish Oil Supplementation: Evidence For Health Benefits. *Cleveland Clinic Journal of Medicine*, 71 (3), 208-219.
- Hudaya, S. 2008. Tahapan Proses Pengalengan. Makalah pada Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. 24 hal.
- Karsinah. 2004. *Deteksi Salmonella*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Khaq, K. N., & Dewi, L. (2016). Deteksi Cemaran Bakteri Koliform Dan *Salmonella* sp. pada Tempe yang Dikemas Daun Pisang di Daerah Salatiga. *Agric*, 28(1), 79-86.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Kelautan dan perikanan dalam angka*. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Keputusan Menteri Kelautan Republik Indonesia Nomor KEP.01/MEN/2007. *Persyaratan Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan Dan Distribusi*. Jakarta
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013. *Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi*

- Mahendra, T. 2006. Evaluasi Risiko Bahaya Keamanan Pangan (HACCP) Tuna Kaleng dengan Metode Statistical Process Control. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- 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
- Moelyaningrum, A. D. 2012. Hazard Analysis Critical Point (HACCP) pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia. *The Indonesian Journal of Health Science*. 3(1), 41-49.
- Monte J, M. Sá, C. F. Galinha, L. Costa, H. Hoekstra, C. Brazinha and J. G. Crespo. 2018. Harvesting of *Dunaliella salina* by membrane filtration at pilot scale, *Separation and Purification Technology*, 190, 252–260.
- Muchtadi, D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Cetakan Pertama. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. hal 54-55.
- Ngelo, R. C., Tinangon, J. J., & Elim, I. 2014. Penerapan Biaya Standar sebagai Alat Pengendalian Biaya Poduksi pada PT. Sinar Pure Foods Indonesia. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(3). 227–234
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Suharwadji, S. 2014. Pemodelan Pindah Panas Pada Proses Sterilisasi Gudeg Kalengan. *Reaktor*, 15(1), 64-72.
- Nuryani, B. AG. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap). Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per IV/2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. Menteri Kesehatan. Jakarta
- Pranoto, A. A. 2017. Proses Produksi Ikan Tuna Kaleng Di PT Banyuwangi Cannery Indonesia.
- Purwaningsih, R. 2015. Analisis Nilai Tambah Produk Perikanan Lemuru Pelabuhan Muncar Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 13-23.

- Raharja, S. dan Cahyani, D. 2013. Isolasi dan Identifikasi Monoasilgliserol Omega-3 (Monoester Omega-3). *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*, 2(1), 162-168.
- Rahimah, S. 2011. Pengemasan Bahan Pangan dalam Kemasan Logam. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pangan Padjajaran Bandung. Hal 1-3.
- Ratnani, R.D. 2009. Bahaya Bahan Tambahan Makanan Bagi Kesehatan. *Momentum*, 5(1), 16-22
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1. Bina Cipta. Bogor.
- Sahubawa, Latif. 2019. Teknik Penanganan Hasil Perikanan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Sahubawa, Latif dan Ustadi. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Sally, H.A., Price, R.S. and Brown, W. 1980. Histamine formation by bacteria isolated from skipjack tuna. *Bul. Jap. Soc. Sci. Fish*, 46(8), 991-995.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A.B., Yona, D., Hidayati, N., Harlyan, L.I., Fuad, M.A.Z., dan Sari, S.H.J. 2017. Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia. UB Press. Malang. hal 72-73.
- Seafast Center. 2013. *Heat Penetration Data Evaluation and Process Schedule Recommendation*. No. 082/IT3.11.3/LL/2013. Bogor : Bogor Agricultural University
- Soedijono R. 2008. Suplemen Kuliah: “Metode Riset Bisnis”. Universitas Gunadarma. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. SNI 01-2712.1-2006 Ikan Tuna dalam Kaleng. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. SNI No. 01-2729.1-2006 Mutu Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. SNI 2712-2013 Ikan dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2014. SNI No. 4110-2014 Ikan Beku. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Critical Control Point*). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(2), 183-191.

- Suhardi, D. 2019. Optimalisasi Keterampilan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk pada UKM Pembuat Tape di Desa Cibeureum, Kabupaten Kuningan. Empowerment. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(02), 116-128.
- Suryadi, H., M. Kurniadi., Y. Melanie. 2010. Analisis Formalin Dalam Sampel Ikan dan Udang Segar Dari Pasar Muara Angke. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 7(3), 16-31
- Suryana. 2010. Metodologi Penelitian (Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. hal. 13-16.
- Tangke, U., Bafagih, A., & Daeng, R. A. 2018. Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Rica-Rica Pada Program PPUPIK Rumah Ikan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UMMU Ternate. *JURNAL PengaMAS*, 1(1), 32-38
- Vatria, Belvi. 2009. Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru Fish Canning*). *Jurnal Berlian*. 5(3), 174-181.
- Wijaya, Y.A. 2013. Pabrik Pengalengan Ikan Tuna KUD Mina Jaya di Sendang Biru. Artikel Ilmiah. Universitas Brawijaya
- Wikanta, W. 2011. Pengaruh Penambahan Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Kadar Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeus vannamei*) Berformalin. Unmuh, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wulandari, D. A., Abida, I. W., & 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: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 2(1), 40-49.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi Proses Termal Untuk Membunuh *Clostridium Botulium*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), v-iv.