

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Cetakan Ketiga. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Adianto. 1993. Penggunaan Model Surplus Produksi Dalam Pendugaan Potensi Lestari Dan Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Lemuru. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andini., Harsojo., Rosalina, S.H., Sri, P. 1996. Sensitivitas Isolat *Salmonella* sp. Terhadap Iradiasi, Suhu, pH. Jurnal Aplikasi Isotop dan Radiasi.
- Andy dan Muhammad, T. 2010. Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Salmonella* sp. Pada Daging Kuda di Kabupaten Jeneponto. Jurnal Agrisistem 6(2).
- Arifan, F dan Wikanta, K.D. 2011. Optimasi Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Tinggi Asam Lemak Omega-3 Dengan Proses Fermentasi Oleh Bakteri Asam Laktat. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Cerf, O and E. Donnat. 2011. Application of Hazard Analysis-Critical Control Point (HACCP) Principles to Primary Production: What is Feasible and Desirable. Food Control 22: 1839-1843.
- Dahyar, A.M. 2009. Evaluasi Efektivitas Pengendalian Risiko Bahaya Histamin Pada Titik Kendali Kritis (Critical Control Point) Proses Pengolahan Tuna Loin Beku Dengan Metode Lean Six Sigma. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2013. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Dewi, E.N. 1996. Isolasi Asam Lemak Omega-3 Dari Minyak Hasil Limbah Penepungan Dan Pengalengan Ikan Lemuru. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta.
- Faridz, R., Hafiluddin., Mega, A. 2007. Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Esherichia coli* Pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Jurnal Embryo 4(2): 94-106.
- FishBase. 2014. Fish Species in China. http://fishbase.sinica.edu.tw/identification/RegionSpeciesList.php?resultPage=14&c_code=156. 23 Desember 2014 (15.30)

- Hanafiah, A., D. Karyadi., W. Lukiato., Muhilal., dan F. Supari. 2007. Desirable Intakes Of Polyunsaturated Fatty Acids In Indonesian Adults, Asia Pac. Journal Clin. Nutr 16(4): 632-638.
- Hanif., dan Rahaningsih, N. 2012. Sistem Informasi Akuntansi Persediaan Barang Dengan Metode Penilaian FIFO (First In First Out) Menggunakan Microsoft Visual Basic 6.0 Pada CV. Teling Cirebon. Jurnal Kompak *STMIK IKMI* 6(2).
- Haris, W.S. 2004. Review: Fish Oil Supplementation: Evidence For Health Benefits. Cleveland Clinic Journal of Medicine, 71 (3): 208-219.
- Hendrasty, K.H. 2013. Pengemasan Dan Penyimpanan Bahan Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta. Cetakan Pertama.
- Ilyas, S. 1982. Teknologi Pemanfaatan Lemuru Selat Bali. Prosiding Seminar Perikanan Lemuru, 18-21 Januari 1982. Banyuwangi.
- Iskandar, T dan D.A. Widyasarini. 2009. Pengaruh Enzim Bromelin Dan Waktu Inkubasi Pada Proses Hidrolisis Ikan Lemuru Menjadi Kecap. Jurnal Buana Sains Vol 9 (2) : 183-189.
- Juniarso, E. T. 2008. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Protease Dari Isi Perut Ikan Lemuru (*Sardinella* sp.) Untuk Deproteinisasi Limbah Udang Secara Enzimatik Dalam Proses Produksi Kitosan. Skripsi. Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember. 61 hal.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor KEP. 01/MEN/2007. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi. 5 Januari 2007. Menteri Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- 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., Tati., S. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Saribuah Terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk keprok Garut (*Citrus nobilis* Lour). Lembaga Penelitian. Universitas Padjadjaran.
- Muchtadi, D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Cetakan Pertama. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Mudawamah, U. 2008. Isolasi Asam Lemak Pada Minyak Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Dengan Variasi Pelarut Dan Identifikasi Menggunakan Kromatografi Gas-Spektroskopi Massa (KG-MS). Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN). Malang.

- Nababan, N.M.C.M. 2009. Hubungan Konsentrasi Klorofil-a di Perairan Selat Bali dengan Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) yang didapatkan di TPI Muncar, Banyuwangi. Skripsi. Ilmu dan Teknologi Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.59 hal.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nuraeni, K., Y. Wibisono dan Idrial. 2000. Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan. Politeknik Pertanian Negeri Jember. Jember.
- 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.
- Olaitan, B.P., Chen, I-Ping, J.Norris, R. Feinn, O.M. Oluwatosin, and E.J. Reichenberger. 2011. Inhibitory Activities Of Omega-3 Fatty Acids And Traditional African Remedies On Keloid Fibroblasts. Wound 23(4): 97-105.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per IV/2010. Persyaratan Kualitas Air Minum. 19 April 2010. Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/88. Bahan Tambahan Makanan. 20 September 1988. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Pradini, S., M.F Rahardjo., R. Kaswadji. 2001. Kebiasaan Makanan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di Perairan Muncar, Banyuwangi. Jurnal Iktiologi Indonesia 1(1): 41-45.
- Purnawijayanti, A.H. 2001. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja daam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan & HACCP. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rodin, M. 2013. Penerapan HACCP Pada Pengalengan Sarden di PT. Maya Food Industries. www.slideshare.net/mastorirodin/penerapan-haccp-pada-pengalengan-ikan-sardin-di-pt-maya-food-industries.
- Sangadji, E.M dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian. ANDI. Yogyakarta.
- Sasangka, V.A. F. 1997. Hidrolisis Enzimatik Ikan Lemuru (*Sardinella sp*) Dengan Variasi Konsentrasi Bahan dan Lama Hidrolisis. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Jember. Jember.

- Singgih, H. 2013. Uji Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Menggunakan Sensor Warna Dengan Bantuan FMR. *Jurnal ELTEK* 11(1): 55-70.
- Standar Nasional Indonesia Nomor 4110 Tahun 2014. Ikan Beku. Badan Standardisasi Nasional. ICS 67.120.30. Jakarta.
- Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta. Bandung.
- 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.
- Suwanrangsi, S. 2000. HACCP Implementation in The Thai Fisheries Industry. *Food Control* 11: 377-382.
- Tehubijuluw, H., Eirene, G.F., Semuel, S.P. 2013. Penentuan Kandungan Logam Cd Dan Cu Dalam Produk Ikan Kemasan Kaleng Secara Spektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Jurnal of Applied Chemistry* 1 (1).
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Cetakan Kedua. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Wijaya, Y.A. 2013. *Pabrik pengalengan Ikan Tuna KUD Mina Jaya di SendangBiru*. Artikel Ilmiah. Universitas Brawijaya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, A. 2011. *Tingkat Kontaminasi Escherichia coli Pada Susu Segar di Kawasan Gunung Perak, Kabupaten Sinjai*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi Proses Termal Untuk Membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(3).