

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksar. Jakarta. Hal 120-133.
- Andamari, R., Jhon H. H., Budi I.P., 2012. Aspek Reproduksi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacores*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan. Volume 4, No. 1, hal 89-91.
- Anggraini, D., dan Roliadi, H. 2011. Pembuatan PULP Dari Tandan Kosong Kelapa Sawit Untuk Karton Pada Usaha Skala Kecil. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* Vol. 29 No. 3, September 2011 : 211-225.
- Cenadi, C. S., 2000. *Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran*. Jurnal Nirmana Vol. 2, No. 1, Januari 2000:92-103.
- Firdaus, M. 2008. Manajemen Agribisnis. PT Bumi Aksara, Jakarta. Hal 56-60.
- Harahap, S. 2011. Teori Akuntansi Edisi Revisi. Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 77-80.
- Hudaya, S. 2008. Tahapan proses pengalengan. Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. 7 hal.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan, Jilid II : Teknik Pembekuan Ikan. Badan Penelitian dan Pengembangan Perikanan Bekerjasama dengan USAID/FRDP. Jakarta. 396 halaman.
- Irianto, H. E., dan Teuku M.I.A., 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial. Squalen. Vol. 2, No. 2. hal 21-22.
- Juliansyah, N. 2011. Metodologi Penelitian: Skripsi, Thesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah. PT. Fajar Interpratama Mandiri. Jakarta. Hal 138.
- Kaihatu, T. S., 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta. CV Andi Offset. Hal. 44-46
- Learson, R.J. and J.D. Kaylor. 1990. Pelagic Fish. In The Sea Food Industry. Editor. R.E. Martin and G.J. Flick. Van Nastrand. New York. Page 67-76.
- Marsh K., 2007. Food Packaging Roles, Materials, and Enviromental Issues. Journal of Food Science Vol. 72, No. 03.
- Moeljanto, R. 1992. Pengolahan Dan Pengawetan Hasil Perikanan. Lemaga Penerbit Swadaya. Jakarta. 30-42.

- Muchtadi, D. 1995. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 15-40.
- Murniati, A. S dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. Hal 100-121.
- Nontji, A. 1993. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan. Jakarta. 220 halaman.
- Okada, M. 1990. Fish and Raw Material. In science of processing Marine Food Product. Vol. I. editor. T. motohiro, H. Kadota. K. Hashimoto. M. katayama and T. Tokunaga. Japan International Cooperation Agency. Hyoga International Centre Japan.
- Riyanto, B., 2008. Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan. Edisi 4. Yogyakarta : BPF.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Bina Cipta. Jakarta. Hal 45-49.
- Sangadji, Etta M., dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan praktis dalam Penelitian. Yogyakarta. Hal. 171-172.
- Setyosari, P. 2013. Metode Penelitian dan Pengembangan. Prenadamedia Group. Jakarta. Hal 49-50
- Sharma, M. P. (2014). Study of Banking Break Even Point: An Innovative Tool for Banking Industry. *International Journal of Innovative Research and Development; Volume 3, Issue 11, November2014*, 3(11), 164–168.
- Sibagariang, O. P., Fauziyah., F. A., 2011. Analisis Potensi Lestari Sumberdaya Perikanan Tuna Longline di Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah. *Maspari Journal*. Vol. 3, hal. 24-26.
- Soekartawi. 2010. *Agribisnis: Teori & Aplikasinya*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada. 238 hal.
- Suratiyah, K. 2015. Ilmu Usahatani Edisi Revisi 2015. Penebar Swadaya. Yogyakarta. Hal 22-28.
- Syafar, M. N., dan Lamusa, A., 2015. Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri Pada Industri Rumah Tangga “Althaf Food” di Kota Palu. *E-Jurnal Agrotekbis* 3 (2), 255-260.

- Suzuki, T., 1981. *Fish and Krill Protein : Processing Technology*. Applied Science Publishers Ltd. London. Vol. 8, Page 120-123
- Tanner, J. and M. A. Raymond. 2012. *Marketing Principles*. Flat World Knowledge. Boston. pp. 387.
- Trianto, Hari Eko dan Akbarsyah, Teuku Muamar Indra. 2007. *Pengalengan Ikan Tuna Komersial*. Squalen Vol. 2 No. 2.
- Tuerah, M., 2014. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK, Jurnal EMBA ISSN:2303-1174 Vol 2. No. 4.
- Utami, R. 2012. Karakteristik pemanasan pada proses pengalengan gel cincau hitam (*Mesona palustris*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 hal.
- Wandasari, N.D. 2013. Perlakuan Akuntansi Atas PPH Pasal 21 pada PT. Artha Prima Finance Kotamobagu. Jurnal EMBA. 1(3) : hal 561.
- Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 165 pp.
- Wulandari, D A., Indah W. A., dan Akhmad F., 2009. Kualitas Mutu Bahan mentah dan Produk Akhir pada Unit Pengalengan Ikan Sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. Jurnal Kelautan. Vol. 2, No. 1.
- Wulandari, S. 2005. Analisis Mikrobiologi Produk Ikan Kaleng (*sardines*) Kemasan dalam Limit Waktu Tertentu (*expire*). Jurnal Biogenesis Vol. 2(1), 30-35.