

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. hal 120 – 133.
- Aprilia, S. 2011. Trofik Level Hasil Tangkapan Berdasarkan Alat Tangkap yang Digunakan Nelayan Di Bojonegara, Kabupaten Serang, Banten. Skripsi. Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 117 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan segar SNI 2729:2013. Badan Standarisasi Nasional . Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Ikan beku SNI 4110:2014. Badan Standarisasi Nasional . Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Lemuru dalam Kemasan Kaleng SNI 8222:2016. Badan Standarisasi Nasional . Jakarta
- Estiasih, T. 2009. Minyak Ikan Teknologi dan Penerapannya untuk Pangan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Jakarta
- Gulo, W. 2000. Metodologi Penelitian. Jakarta : PT Grasindo Anggota IKAPI
- Husni, A. dan Putra MGS. M. P. 2014. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hudaya, S. 2008. Tahapan Proses Pengalengan. Makalah pada Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. 13 Oktober 2008. 24 hal.
- Ilham, M., N. 2012. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Statistical Processing Control (SPC) Pada PT. Bosowa Media Grafika. Skripsi. Makassar : Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Hasanuddin.
- Junais, I., N. Brasit., dan R. Latief. 2010. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Indonesia.
- Mayasari, dan Dwi L., 2013. Pengaruh hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap produksi Pengalengan Ikan PT. Maya Muncar Banyuwangi. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya : Surabaya.
- Merta, I.G.S. 1992. Dinamika Populasi Ikan Lemuru *Sardinella lemuru* Bleeker 1853 di Perairan Selat Bali dan Alternatif Pengelolaannya. Disertasi Program Pascasarjana IPB. Bogor.

- Muchtadi, D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2004. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. hal. 32-35.
- Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP). 2012. Ikan Lemuru.
- Rodriguez, A., Nicolas C. and Santiago P. A. 2010. Effect of chill storage under different icing conditions on sensory and physical properties of canned Farmed salmon (*Oncorhynchus kisutch*). Food Science and Technology 45 : 295-304.
- Saanin, H. 1984. Kunci Identifikasi dan Taksonomi Ikan. PT. Bina Cipta. Bandung.
- Sanger, G. 2010. Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT. Blambangan foodpackers Indonesia Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur. Fakultas teknologi pertanian. Universitas Brawijaya. Laporan Kerja Lapangan
- Syakila S. 2009. Dinamika stok ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) di Teluk Palabuhan ratu, Jawa Barat. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- 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. Kelautan 2 : 41-50.