

DAFTAR PUSTAKA

- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2018. *Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853). <http://www.fao.org/fishery/species/2892/en>. 4 hal. diakses tanggal 10 November 2018 (19.43).
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. hal. 25-34.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan. Graha Ilmu : Jakarta.
- Batafor, Y.M.J. 2014. Peningkatan Kualitas Minyak Ikan Sardin (*Sardinella* sp.) Dengan Sentrifugasi Dan Adsorben. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. hal. 1-75.
- Djaelani, A.R. 2013. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif. Jurnal Majalah Ilmiah Pawiyatan 20(1) : 82-92.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara : Jakarta.
- Faber, J. M. and E. C. D. Todd. 2000. Safe Handling of Foods. Marcel Dekker, Inc. New York. pp. 335-372.
- FishBase. 2018. *Sardinella lemuru* (Bleeker, 1853) Bali *Sardinella*. <http://www.fishnbase.se/summary/Sardinella-lemuru.html>. 1 hal. diakses tanggal 2 November 2018 (19.35).
- Gitosudarmo, I. 2002. Manajemen Operasi. Edisi Kedua. Yogyakarta : BPF.
- Haris, S.W. 2004. Review: Fish Oil Supplementation: Evidence For Health Benefits. Cleveland Clinic Journal of Medicine, 71 (3) : 208-219.
- 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. 13 Oktober 2008. 24 hal.

- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). 2018. ITIS Report: *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853. <http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt1> hal.diaksestanggal 10 November 2018 (19.00).
- Jacob, A.M., M. Hamdani., dan Nurjanah.2008. Perubahan Komposisi Kimia dan Vitamin Daging Udang Ronggeng (*Harpiosquillaraphidea*) Akibat Perebusan. BuletinTeknologi Hasil Perikanan XI (2).
- Junais,I., N. Brasit., dan R. Latief. 2010. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Indonesia.
- Kristianti, C.T.S. 2011. Hukum Perlindungan Konsumen. Sinar Grafika. Jakarta.
- 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 Fiffth Edition. New York. Springer Science Business Media
- Maulana, I.T., Sukraso., dan S. Damayanti. 2014. Kandungan Asam Lemak Dalam Minyak Ikan Indonesia. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis, 6 (1) : 121-130.
- Murniyati, A. S. dan Sunarman. 2004. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta. hal. 32-35.
- Poedjiadi, A dan Supriyanti, T.M.F. 2009. Dasar – Dasar Biokimia. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta. hal 445-466.
- Rachmawati, F. J. dan S. Y. Triyana. 2014. Perbandingan Angka Kuman pada Cuci Tangan dengan Beberapa Bahan sebagai Standarisasi Kerja di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Islam Indonesia. Jurnal Penelitian&Pengabdian. <http://dppm.uui.ac.id>. hal. 1-13.
- Rahimah, S. 2011. Pengemasan Bahan Pangan dalam Kemasan Logam. Jurnal Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri Pangan Padjadjaran. Bandung. hal 1-3.
- Rizal, M.S., Sumaryati, E., dan Suprihana. 2016. Pengaruh Waktu dan Suhu Sterilisasi Terhadap Susu Sapi Rasa Cokelat. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian AGRIKA, 10(1) : 20-30.

- Salamah, E., Ayuningrat, E., dan Purwaningsih, S. 2008. Penapisan Awal Komponen Bioaktif dari Kijing Taiwan (*Anadonta woodiana* Lea.) Sebagai Senyawa Antioksidan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan, 11(2) : 119-132.
- Sanusi, A. 2014. Metodologi Penelitian Bisnis. Cetakan Keempat. Jakarta: Salemba Empat.
- Siagian P.S. 2000. Peranan Staf dalam Manajemen. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suryani, A., Erliza, H., dan Encep, H. 2005. Limbah Ikan dan Udang. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Susanto, T., dan Nyoman, S. 1994. Teknologi Pengemasan Bahan Makanan. Surabaya : CV. Family.
- Thaherr, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Jakarta. Bumi Aksara.
- 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.