

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, F. (2008). Pengujian Daya Awet Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forks) Duri Lunak Secara Organoleptik Di Kota Semarang. Laporan praktek kerja lapangan Universitas Diponegoro Semarang.
- Adityo Prabowo.(2018). Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Hasil Olahan Ikan Bandeng Studi Kasus Pada CV. Fania Food.
- Aryaning Dita. (2018). Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Lama Simpan Terhadap Mutu Mikrobiologis Dan Organoleptik Bandeng Presto Bima. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Astawan, M. (2004). Bandeng Presto. Makanan Masa Mendatang Badan Standar Nasional. SNI No: 4106.1-2009. Bandeng Presto.
- Bambang Hermanu, Saryana (2017). Optimalisasi Pelaksanaan Izin Edar Produk PIRT Melalui Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Yang Berkelanjutan. Jurnal Ilmiah UNTAG. Semarang ISSN : 2302-752, Vol. 6 No.2 Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas 17 Agustus 1945.
- Brody, A. (1972). Aseptic Packaging of Foods. Food Technology, Aug.70-74.
- Buckle,K.R. (1987). Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press.
- Djarijjah, A. (1995). Ikan Duri Lunak. Yogyakarta: kasinius.
- Ega Yuki Wiratama. (2007). Penggunaan Panci Presto Untuk Sterilisasi Komersial Produk Semur Daging Dalam Kaleng. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitri Rahmawati.M.P (2013). Pengemasan Dan Pelabelan. UNY Hotel 9-11.
- Fitta Ummaya Santi. (2015). Teknik Pengemasan dan Labeling Produk Makanan. Jurusan Pendidikan Luar Sekolah. Fakulta Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Irawan, A.(1997). Pengawetan ikan dan perikanan. Solo. Penerbit Aneka.
- Denok Indraswati. (2017). Pengemasan Makanan. Penerbit Forum Imiah Kesehatan.
- Kariada, N., Sunyoto,T.M., dan Aryadi, W. (2010). Uji Kualitas Bandeng Presto Dengan Alat *Low Temperatur High Preassure Cooker (LTHPC)*. Jurnal Sains dan Teknologi 8(2): 18-22.

- Kadin. (2012). Peningkatan Daya Saing Produksi Industri Nasional Melalui Penerapan SNI Wajib. 9 Oktober 2012.
- KKP (2014). Peraturan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia,
- La Choviya Hawa. (2014). Teknik Pengemasan Produk. Lab. Teknik Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian Jurusan Keteknikan Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Kementrian Perdagangan (2017). Pelayanan Jasa Sertifikasi Produk. Lembaga Sertifikasi Produk PPMB Balai Sertifikasi Direktorat Standarisasi dan Pengendalian Mutu.
- LPPOM MUI, (2008). General Guidelines Of Halal Assurance System LPPOM MUI.
- Muhammad Nur. (2009). Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (chanos chanos). Staff Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Jl. Prod. Soemantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung, Lampung 35145.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan. Presiden Republik Indonesia.
- Purnawijayanti, H.A. (2001). Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Penerbit kanisius.
- Saanin, H. (1984). Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid I-II Edisi II. Bina Cipta. Bogor.
- Saprianto, C., Ida, p., dan Diana, H. (2006). Badeng Duri Lunak. Yogyakarta, Kanisius.
- Sopiah, S.D. (2010). Metodologi Penelitian. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Susanto,E. (2010). Pengolahan Bandeng (Chanos Chanos Forks) Duri Lunak. Staff Pengajar Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan dan ilmu kelautan Universitas Diponegoro.
- Tim Yasa Boga. (2000). Resep Makan Nusantara. PT. Yasa Boga. Jakarta.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. Cara Pengolahan Pamgan Yang Baik. M Biro Press. Bogor