

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional, 2016. SNI 8222-2016. Sarden dan Makerel dalam kemasan kaleng. Jakarta.
- CMC-KUHNKE, Inc All rights . 2011 – 2021. *Double Seam Troubleshooting Guide*. <https://doubleseam.com/visual-double-seam-defects/> (8 Desember 2021).
- Featherstone, S. 2015. *A Complete Course in Canning and Related Processes, Fourteenth Edition*. UK: Elsevier Ltd.
- Handayani, A., Alimin, dan A.O. Rustiah. 2014. Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Rendah (*Freezer*  $-3^{\circ}\text{C}$ ) terhadap Kandungan Air dan Kandungan Lemak pada Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). *Al- Kimia* 2 (1): 64-75.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Larousse, J., Brown, and Bruce, E. 1997. *Food Canning Technology*. Wiley-VCH, Inc. United States of America.
- Mudra, I.W. 2010. Desain Kemasan Produk. [http://repo.isi-dps.ac.id/1077/1/Desain\\_Kemasan\\_Produk.pdf](http://repo.isi-dps.ac.id/1077/1/Desain_Kemasan_Produk.pdf) (6 Desember 2021).
- Oldring, P.K.T. dan U. Nehring. 2007. *Packaging Materials: Metal Packaging for Foodstuffs*. Belgia: ILSI Europe.
- Pal, M., S. Mulu, F. Adugna, J. Alemu. 2014. Canned Foods and Botulism. *Beverage & Food World*, 41 (9): 25-27.
- Pandit, I.G.S. 2017. Penerapan Teknik Penanganan yang Berbeda terhadap Kualitas Ikan Segar sebagai Bahan Baku Pembuatan Ikan Pindang. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 19 (2): 89-96
- Ragnarsson, S.O., and J.R. Vidarsson. 2017. *Overview of Available Methods for Thawing Seafood*. ISSN 1670-7192. Iceland.

- Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2003, No. 39. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi* 3 (3): 5-6.