

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ali Purwito dan Indriani, Ekspor Impor Sistem Harmonis dan Pajak dalam Kepabebean, Jakarta, 2015
- Arif. 2013. Beberapa parameter populasi ikan lemuru (*sardinella lemuru bleeker*, 1853) di perairan selat bali. Badan riset dan sumber daya manusia Kelautan dan Perikanan. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/bawal/article/view/687>
- Bea Cukai. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2006
- Featherstone, S. 2015. A Complete Course in Canning and Related Processes, Fourteenth Edition. UK: Elsevier Ltd.
- Gugup Kismono. 2001. Bisnis Pengantar. BPFE. Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2017. Teknologi Proses Termal untuk Industri Pangan. Bogor: PT Media Pangan Indonesia.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Produksi Lemuru* [Produksi Perikanan]. Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2017). usaha pembudidayaan ikan. https://kkp.go.id/an-component/media/upload.-gambar-pendukung/A_PDS/LKJ%20PDS%20Tahun%202018/LKJ%20PDS%202017.pdf
- Mikael Hang Suryanto, S.E., M.M.. Gramedia Widiasarana Indonesia, Nov 21, 2016 - Business & Economics - 182 pages.
- Muchtadi, Deddy. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Mulyadi. 2013. Sistem Akuntansi. Jakarta: Salemba Empat.

- Suad Husnan dan Enny Pudjiastuti. 2012. Dasar – Dasar Manajemen Keuangan. Edisi Keenam Cetakan Pertama. Yogyakarta : UPP STIM YPKN
- Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, dan M.W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Malang: UB Press.
- Varzakas, T., and C. Tzia. 2016. Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes. Boca Raton: CRC Press.
- Winarno, F. G. 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yau, N. J. N. and Y. J. Huang. 2001. Effect of Thawing Methods on Textural Quality of Sous-Vide Stewed Beef Assessed By Sensory and Instrumental Analysis. Journal of Food Quality 24 : pp.375-387.