

DAFTAR PUSTAKA

- Cross, Jean. 1998. *Study notes: Risk Management*. University New South Wales. Sydney.
- Fadli, W.K. 2011. Manajemen proses pada pengalengan ikan lemuru (*Sardinella Longiceps*) di PT. Pasific Harvest Banyuwangi Jawa Timur. Akademi Perikanan : Sidoarjo.
- Fandy, Tjiptono. 2005. Strategi Pemasaran, Edisi 2, Yogyakarta: Andi FMEA *Handbook*, AIAG & VDA, 1st edition 2019.
- Handoko 2002. Manajemen Pemasaran. Badan Penerbit IPWI. Jakarta.
- Hariyanto, C.B. 2016. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Sarden Kaleng Pada PT. Blambangan *Food Packers* Banyuwangi Indonesia. Skripsi. Jember: S1 Ekonomi Manajemen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Jember.
- Kartika, V.D.H.R. 2019. Analisa Pengendalian Dan Perbaikan Kualitas Proses Pengalengan Ikan Tuna Menggunakan Metode *Failure Mode And Effect Analysis* (FMEA) Dan *Fault Tree Analysis* (FTA) Studi Kasus Di PT. XXX Jawa Timur. Jurnal. Malang: Teknik Industri Universitas Malang.
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Kris-Etherton; Haris, WS; Apel, LJ; Asosiasi Jantung Amerika. Komite Gizi (November 2002). "Konsumsi Ikan, Minyak Ikan, Asam Lemak Omega-3, dan Penyakit Kardiovaskular".
- Mayasari, L.D. 2013. Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap Produksi Pengalengan Ikan PT. Maya Muncar Banyuwangi. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya : Surabaya.
- Montgomery, D,C. 2009. Introduction To Statistical Quality Control 6th edition. Vol. 10. <https://doi.org/10.2307/2988304>.
- Rahman, A.H. 2019. Analisa Pengendalian Kualitas Produk Sarden 125 Gram Menggunakan Metode FMEA Dan SPC. Skripsi. Jember: S1 Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Jember.

- Schiffman dan Kanuk. 2007. Perilaku Konsumen. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Indeks Gramedia
- Standar Kodex Untuk Sarden Kalengan dan Produk Jenis Sarden Kodex Stan 94 – 1981 REV. 1-1995". Kodex Alimentarius. Komisi Kodex Alimentarius FAO/WHO. hlm. 1–7. 2007-01-18.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. SNI 3548.3:2010 Penanganan dan Pengolahan: Ikan Pelagis Kecil Media Saus Tomat dalam Kaleng – Bagian 3. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. 13 halaman
- Triawan, Sujud. 2004. Peningkatan Kualitas Melalui Penerapan Konsep Kaizen Pada Perusahaan Pengecoran Logam Di PT. Bakrie Tosanjaya Bekasi Jabar. Skripsi S1 ISTA Yogyakarta
- Wulandari, D.A., Indah W.A., Akhmad Farid. 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).