

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, & Adriani. (2021). Analisis protein dan kualitas organoleptik nugget ikan lemuru ( Sardhella Lemuru ) Analisis of protein and organoleptic quality of the lemuru fish nugget (Sardhella Lemuru). *SAGO: Gizi dan Kesehatan, Vol. 2*, 116–121. <https://doi.org/10.30867/gikes.v2i2.244>
- Ananda, R. A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., & Novita, E. K. (2022). Karakteristik Tepung Ikan Lemuru Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan ( Characterization of Lemuru Fish Flour Using Pretreatment Variation ). *JOFE : Journal of Food Engineering, 1*(1), 40–48.
- Annisa, K. N., Restu, I. W., & Pratiwi, M. A. (2021). Aspek Pertumbuhan Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Nusantara ( PPN ) Pengambangan , Bali. *Current Trends in Aquatic Sciences, IV*(1), 82–88.
- Arini, & Sri, S. (2019). Proses Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) di CV . Pasific Harvest Banyuwangi , Provinsi Jawa Timur . *Marine and Coastal Science, 8* (2)(June), 56–65.
- Asmawati, A., Saputrayadi, A., & Marianah, M. (2019). Kajian Lama Pemasakan terhadap beberapa Komponen Mutu Ikan Lele Presto. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 12*(1), 51. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.1.51-58>
- Batubara, A. P. P., Desniar, & Setyaningsih, I. (2019). Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat Probiotik Terhadap Perubahan Kimiawi Dan Mikrobiologis Rusip. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 30*(1), 28–35. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.1.28>
- Choo, P. Y., Azlan, A., & Khoo, H. E. (2018). Cooking methods affect total fatty acid composition and retention of DHA and EPA in selected fish fillets. *ScienceAsia, 44*(2), 92–101. <https://doi.org/10.2306/scienceasia1513-1874.2018.44.092>
- Damongilala, L. J. (2021). Kandungan Gizi Pangan Ikan. *Patma Media Grafindo Bandung, 12–20*.
- DeBeer, J., Nolte, F., & Lord, C. W. (2018). Precooking tuna: A study of tire factors impacting the time required for precooking. *Food Protection Trends, 35*(6), 448–460.
- Debeer, J., Nolte, F., Lord, C. W., & Colley, J. (2019). Precooking tuna: A heat of summation analysis of different heating profiles. *Food Protection Trends, 39*(2), 127–136.

- Fahdi, F., Pratiwi, D., & Sari, H. (2020). Identifikasi Cemaran Bakteri (*Escherichia coli*) Terhadap Ikan Kembung dan Ikan Dencis yang Dijual di Pasar Tradisional Deli Tua. *Jurnal penelitian Farmasi Herbal*, 2(2), 31–38.
- Harimurti, E. K., Sudjatinah, M., & Fitriana, I. (2021). Pengaruh Perbedaan Waktu Pengukusan Pada Proses Pemindangan Ikan Kembung Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–7.
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2020). Keragaman genetik ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di wilayah perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28. <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.2405>
- Herawati, E. R. N., Susanto, A., Nurhikmat, A., & Kurniadi, M. (2020). Kelayakan Usaha Serta Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Mangut Lele Kaleng. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 156. <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.5896>
- Hermalena, L., & Salihat, R. A. (2018). Analisis Senyawa Kimia Padang Bakso Ikan Tetelan Merah Tuna Dengan Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dengan Metode GC-MS. *Menara Ilmu*, 12(79), 124–127. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menarailmu/article/download/520/459>
- Hidayat, R., Maimun, M., & Sukarno, S. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21–33. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i1.11003>
- Karlina, D., Alimuddin, & Saleh, C. (2019). Analisis Kadar Ion Besi ( $Fe^{2+}$ ) dan Ion Timbal ( $Pb^{2+}$ ) dalam Ikan Makarel Kemasan Kaleng Berdasarkan Lama Waktu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Mulawarnan*, 16(2), 78–82.
- Lepene, A. A. I. W., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. F. (2021). Penerapan GMP DAN SSOP Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam Minyak Nabati. *Jurnal Aurelia*, 3(1), 11–24.
- Ma'roef, A. F., Sipahutar, Y. H., & Hidayah, N. (2021). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardenella Longiceps*) dengan Media Saos Tomat. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 143–154.
- Maherawati, M., Nurhikmat, A., Santoso, A., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2022). Pengaruh Proses Termal terhadap Karakteristik Fisikokimia Pacri Nanas Kaleng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 34–39. <https://doi.org/10.17728/jatp.11979>
- Maskur, M. (2018). PENGARUH WAKTU DAN SUHU STERILISASI

TERHADAP KANDUNGAN PROKSIMAT IKAN BANDENG (Chanos chanos) KALENG. *Jurnal Airaha*, 7(01), 017–029. <https://doi.org/10.15578/ja.v7i01.83>

Naiu, A. S., Koniyo, Y., & Kasim, F. (2018). *PENANGANAN DAN PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN* (D. N. Fazrin (ed.); 1 ed.). CV. ATHRA SAMUDRA.

Nguju, A. L., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2018). Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 17–23.

Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. (2018). Profil Asam Amino, Asam Lemak dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (*Osphronemus gouramy*) dan Kukus. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 219. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.22842>

Rofifah, D. (2020). Teknologi Pengolahan Ikan. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 12–26.

Saputra, E. A., Santri, A., Studi, P., Pengetahuan, I., Islam, U., Fatmawati, N., & Bengkulu, S. (2022). *Peran enzim dalam metabolisme berdasarkan al - qur'an dan hadist. 1*, 27–35.

Sartimbul, A., Rohadi, E., Ikhsani, S. N., & Listiyaningsih, D. (2018). Morphometric and meristic variations among five populations of *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853 from waters of Bali Strait, northern and southern-east Java and their relation to the environment. *AACL Bioflux*, 11(3), 744–752.

Satmah, A., Nurhaeni, Hardi, J., & Indriani. (2021). Produksi Maltodekstrin Secara Enzimatik dengan Menggunakan Berbagai Massa Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.). *Fullerene Journ. Of Chem*, 6(2), 76–80. <https://doi.org/10.37033/fjc.v6i2.261>

Setyastuti, A. I., Yanuar, D., Prasetyo, B., Kresnasari, D., Ayu, N., Andhikawati, A., Studi, P., Perikanan, I., Nahdlatul, U., Purwokerto, U., Klesem, K., Selatan, P., Banyumas, K., Perikanan, D., Padjadjaran, U., & Barat, J. (2021). KARAKTERISTIK KUALITAS IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) ASAP QUALITY CHARACTERISTICS OF SMOKED EASTERN LITTLE TUNA (*Euthynnus affinis*) USING CORN COB LIQUID SMOKE DURING FROZEN STORAGE. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(2), 62–69.

SNI. (2013). SNI 2729:2013 Ikan Segar. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–15.

Sumartini, Harahap, K. S., & Sthevany. (2020). Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Di Perusahaan Pembekuan Tuna X. *Aurelia Journal*, 2(1), 29–38.

Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern

- Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Vatria, B. (2018). Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru* Fish Canning). *Belian*, 5(3), 174–181.
- Wonggo, D., Mongi, E. L., & Harikedua, S. D. (2018). Aplikasi Air Kelapa Sebagai Aditif Alami Bagi Peningkatan Mutu Produk Cakalang Asap (Cakalang Fufu) Khas Sulawesi Utara. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 20. <https://doi.org/10.35800/mthp.6.1.2018.19521>
- Yuliasri, V., & Suwandi, R. (2015). HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK DAN HISTOLOGI LELE ASAP PADA PROSES PRECOOKING The Organoleptic and Smoked Catfish Histology from Precooking. *Jphpi*, 18, 190–204. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2015.18.2.190>
- Zhafirah, F., & Sipahutar, Y. H. (2021). Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-abu (*Thunnus tonggol*) dalam Kaleng dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa Interbational Food, Cilcap-Jawa Tengah. in *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 57–68. [journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/issue/view/1040](http://journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/issue/view/1040)