

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, merdiyanti k., rienny sulistijowati, dan sutianto pratama suherman. 2022. "karakteristik kimia dan total bakteri saus sambal dari serbuk ikan cakalang (katsuwonus pelamis) asap." 4(1):37–45.
- Anon. 2018. *Tabel komposisi pangan indoensia*.
- Anwar, sri haryani, rosa wildatul hidfa, syarifah rohaya, dan hafidh hasan. 2021. "kualitas tuna kaleng dari perairan aceh yang disterilisasi dengan pressure canner." *Jurnal pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan* 16(1):73.
- Arif sp.msi, abdullah bin. 2018. "metode accelerated shelf life test (aslt) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak." *Informatika pertanian* 25(2):189.
- Arifan, fahmi, dan kurniawan wikanta deddy. 2011. "optimasi produksi ikan lemuru (sardinella lemuru) tinggi asam lemak omega-3 dengan proses fermentasi oleh bakteri asam laktat." *Prosiding seminar nasional sains dan teknologi, fakultas teknik, universitas wahid hasyim semarang* 15:b15–20.
- Arini, liss diah dewi. 2017. "faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat." *Jurnal ilmiah teknologi dan industri pangan unisri* 2(1):15–24.
- Arini, dan subekti sri. 2019. "proses pengalengan ikan lemuru (sardinella longiceps) di cv . Pasific harvest banyuwangi , provinsi jawa timur ." *Marine and coastal science* 8 (2)(june):56–65.
- Asiah, nurul, laras cempaka, dan wahyudi david. 2018. *Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan*.
- Astuti, zenita mulya, dwi ishartani, dan dimas rahadian aji muhammad. 2021. "the use of low calorie sweetener stevia in velva tomato (lycopersicum esculentum mill)." *Jurnal teknologi hasil pertanian* 14(1):31.
- Badan standardisasi nasional. 2006. "sni 01-2976-2006 saus cabe."
- Badan standardisasi nasional. 2010a. "sni 3548.1-2010 pelagis kecil media saos tomat dalam kaleng- bagian 1 : spesifikasi."
- Badan standardisasi nasional. 2010b. "sni 3548.3-2010 ikan pelagis kecil media saos tomat dalam kaleng - bagian 3: penanganan dan pengolahan."
- Badan standardisasi nasional. 2011. "sni 2973-2011 biskuit."
- Badan standardisasi nasional. 2013. "sni 3741-2013 minyak goreng."

- Badan standardisasi nasional. 2015a. "sni 2332.3-2015."
- Badan standardisasi nasional. 2015b. "sni 2346-2015 pedoman pengujian sensori pada produk perikanan."
- Brilliantina, aulia, d. K. Wardani, pt fadhila, b. Hariono, dan r. Wijaya. 2022. "accelerated shelf life test method with arrhenius approach for shelf life estimation of tongkol 'euthynnus affinis' balado in cans."
- Estiasih, teti, dan ahmadi kgs. 2012. "pembuatan trigliserida kaya asam lemak ω -3 dari minyak hasil samping pengalengan ikan lemuru (*sardinella longiceps*)." 5(3):116–28.
- Hariyadi, purwiyatno. 2019. *Masa simpan dan batas kedaluarsa produk pangan*.
- Harjan, ismail. 2018. "penentuan umur simpan ikan roa asap (ikan julung-julung asap) (*hemirhamphus* sp) menggunakan metode aslt (accelerated shelf life testing) dengan pendekatan arrhenius." *Techno: jurnal penelitian* 7(01):105.
- Hendiari, i. Gusti ayu diah, aida sartimbul, i. Wayan arthana, dan gde raka angga kartika. 2020. "keragaman genetik ikan lemuru (*sardinella lemuru*) di wilayah perairan indonesia." *Acta aquatica: aquatic sciences journal* 7(1):28.
- Herawati, ervika rahayu novita, agus susanto, asep nurhikmat, dan muhammad kurniadi. 2020. "kelayakan usaha serta karakteristik kimia dan mikrobiologi mangut lele kaleng." *Jurnal riset teknologi industri* 14(2):156.
- Herawati, heny. 2008. "ppenentuan umur simpan pada produk pangan." 27(1974).
- Husain, rahim, suparmo, eni harmayani, dan chusnul hidayat. 2017. "komposisi asam lemak, angka peroksida dan angka tba fillet ikan kakap (*lutjanus* sp) pada suhu dan lama penyimpanan berbeda." 37(3):319–26.
- Husain, rahim, s. Suparmo, eni harmayani, dan chusnul hidayat. 2017. "kinetika oksidasi protein ikan kakap (*lutjanus* sp) selama penyimpanan kinetic of protein oxidation from fish snapper (*lutjanus* sp) during storage." *Agitech* 37(2):199–204.
- Irianto, koes. 2013. "mikrobiologi medis."
- Jannah, mirriyadhil. 2018. "peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning"pindang rumbuk dengan perlakuan lama sterilisasi." *World development* 1(1):1–15.
- Jannah, mirriyadhil, baiq rien handayani, bambang dipokusumo, dan wiharyani werdiningsih. 2018. "the enhancement of quality and shelf life o f yellow seasoned pindang fish ' pindang rumbuk ' through treatment of sterilization time." *Pro food* 4(1):311–23.

- Kalista, ayu, amin redjo, dan umi rosidah. 2018. “analisis organoleptik (scoring test) tingkat kesegaran ikan nila selama penyimpanan.” *Jurnal fishtech* 7(1):98–103.
- Kaparang, r., s. Harikedua, dan i. Ketut. 2013. “penentuan mutu ikan tandipang selama penyimpanan suhu kamar.” *Jurnal media teknologi hasil pertanian* 1(1):1–6.
- Karina, sa’diah multi, dan endang titi amrihati. 2017. *Pengembangan kuliner*.
- Lepene, a. A. I. W., y. H. Sipahutar, dan a. F. F. Ma’roef. 2021. “penerapan gmp dan ssop pada pengalengan ikan lemuru (sardinella longiceps) dalam minyak nabati.” *Jurnal aurelia* 3(1):11–24.
- Lestari, susi, ace baehaki, dan imam mahdi rahmatullah. 2020. “pengaruh kondisi post mortem ikan patin (pangasius djambal) dengan kematian menggelepar yang disimpan pada suhu berbeda terhadap mutu filletnya.” *Jurnal fishtech* 9(1):34–44.
- Menteri kelautan dan perikanan. 2018. “peraturan menteri kelautan dan perikanan republik indonesia nomor 63/permen-kp/2017 tentang rencana strategis kementerian kelautan dan perikanan tahun 2015-2019.” *Kkp* 1–101.
- Murda, yusuf kalingga, amir husni, siti ari budhiyanti, dan ervika rahayu novita herwati. 2016. “karkteristik kimia dan mikrobiologi filet lele dumbo asap berbumbu dalam kaleng.” *Jhpi* 19(2):140–47.
- Pertami, nyoman dati, m. .. Rahardjo, dan prawira a. R. .. Tampubolon. 2016. “seminar nasional ikan ke-9.” *Prosiding seminar nasional ikan ke-9* 483–95.
- Pertami, nyoman dati, m. F. Rahardjo, ario damar, dan i. W. Nurjaya. 2019. “makanan dan kebiasaan makan ikan lemuru, sardinella lemuru bleeker, 1853 di perairan selat bali.” *Jurnal iktiologi indonesia* 19(1):143–55.
- Rachmat, dedy, edison, dan sumarto. 2015. “comparative study of the quality of boiled fish presto jelawat with vacum and non vacum during storage.”
- Razak, maryam, dan muntikah. 2017. “ilmu teknologi pangan.”
- Saloko, satrijo, handito dody, novia rahayu, suburi rahman, dan afe dwiani. 2019. “pengolahan tomat menjadi saos tomat.” *Journal of chemical information and modeling* 53(9):1689–99.
- Sari, maulana, muhammmad hatta, dan asepepermana. 2014. “acta aquatica.” *Acta aquatica* 1(1):24–30.
- Sari, rodiah nurbaya, bagus sediadi bandol utomo, rintia jamal basmal, dan kusumawati. 2015. “pemurnian minyak ikan hasil samping (pre-cooking) industri pengalengan ikan lemuru (sardinella lemuru).” *Language* 18(3):768. Doi: 10.2307/411832.

- Sartimbul, aida, erfani rohani, siva n. Ikhsani, dan devita listiyandingsih. 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):744–52.
- Sobari, enceng. 2019. *Dasar-dasar proses pengolahan bahan pangan enceng sobari dan.*
- Sucipta, i. Nyoman, ketut suriasih, dan pande ketut diah kenacana. 2017. "pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien." *Udayana university press* 1–178.
- Sundari, dian, almasyhuri almasyhuri, dan astuti lamid. 2015. "effect of cooking process of composition nutritional substances some food ingredients protein source." *Media penelitian dan pengembangan kesehatan* 25(4):235–42.
- Supenah, pipin. 2019. "identifikasi bakteri clostridium botulinum pada sarden kemasan kaleng berbagai merk yang dijual di swalayan x." *Syntax literate : jurnal ilmiah indonesia* 4(4):146.
- Thalib, muthahhara. 2019. "pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat." *Jurnal penelitian dan pengembangan agrokompleks* 78–85.
- Tumonda, steven, hanny welly mewengkang, dan semuel marthen timbowo. 2017. "kajian mutu ikan cakalang (katsuwonus pelamis l) asap terhadap nilai kadar air dan ph selama penyimpanan." *Media teknologi hasil perikanan* 5(2):64.
- Vatria, belvi. 2018. "pengalengan ikan lemuru (sardinella lemuru fish canning)." *Belian* 5(3):174–81.
- Yuarni, desi, kadirman kadirman, dan jamaluddin p. Jamaluddin p. 2018. "laju perubahan kadar air, kadar protein dan uji organoleptik ikan lele asin menggunakan alat pengering kabinet (cabinet dryer) dengan suhu terkontrol." *Jurnal pendidikan teknologi pertanian* 1(1):12.
- Zhafirah, farah, dan yuliati hotmauli sipahutar. 2021a. "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.
- Zhafirah, farah, dan yuliati hotmauli sipahutar. 2021b. "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.