

DAFTAR PUSTAKA

- Arini, A., dan S. Subekti. 2019. “*Canning Process Lemuru Fish (Sardinella longiceps) in CV. Pasific Harvest, Banyuwangi, East java.*” *Journal of Marine and Coastal Science*.
- FACHRI, AI, dan JTPH PERIKANAN. t.t. “*Studi Pengawasan Mutu Pada Unit Pengolahan.*” *repository.polipangkep.ac.id*.
- Fortuna, A. M. 2021. “*Pengendalian Mutu Produk Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru Fish Canning) Merk Bandung di PT. Blambangan FoodPackers Indonesia Muncar*” *sipora.polije.ac.id*.
- Mahdi, C. 2012. “*Mengenal Bahaya Formalin, Borak, dan Pewarna Berbahaya Dalam Makanan.*” Malang: Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA.
- NADHIRO, UMI. 2015. *ANALISIS Critical Control Point (CCP) PADA PROSES PENGALENGAN IKAN LEMURU (Sardinella lemuru) DI PT MAYA FOOD INDUSTRIES KOTA PEKALONGAN* *repository.unair.ac.id*.
- Putri, D. O., E. Mardawati, dan S. H. Putri. 2019. “*Perbandingan Metode Degumming Cpo (Crude Palm Oil) Terhadap Karakteristik Lesitin Yang Dihasilkan.*” *Jurnal Industri Pertanian*.
- Rahardjo, P. A. C. 2017. “*Pengawasan Mutu Bahan Baku Dan Produk Ikan Sarden Dalam Saus Tomat Di CV. Pasific Harvest.*”
- Tamir, A. Ediarty Azizah Aimar. 2020. *Pengendalian Mutu Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Sembulak di PT Maya Food Industries.* *ereport.ipb.ac.id*.
- Wulandari, A., dan F. Nuraini. 2020. “*Hasil Uji Penggunaan Boraks dan Formalin Pada Makanan Olahan.*” Infokes.