

## DAFTAR PUSTAKA

- Hariyadi P , Kusnandar F , Wulandari N. 2006. Teknologi Pengalengan Pangan .  
Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan , Institut Pertanian  
Bogor . [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004.  
Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta (ID): Ditjen PPM dan  
PL.
- Tirtana, P.P., 2007. Pengendalian Kualitas Industri Pengalengan Ikan dengan  
Menggunakan Pendekatan Sistem HACCP (Studi Kasus di PT. MAYA  
Muncar, Banyuwangi, Jawa Timur).
- Ashiddiqi, Z.M., 2020. Proses Karantina Kaleng Gudeg Bu Tjitro 1925 di CV.  
Buana Citra Sentosa Yogyakarta.
- Pangan, T.K.Z.G.B., Ayuningtyas Hesti. 2016. Pengertian Sterilisasi dan Jenis  
Sterilisasi. [https://panganpedia. Com/ilmu-pangan/sterilisasi-pangan-  
pengertian- prinsip-dan/](https://panganpedia.com/ilmu-pangan/sterilisasi-pangan-pengertian-prinsip-dan/)(diakses pada tanggal (16 November 2021)).
- Food dan Drug Administration (FDA).(2005).Food and Drug.Chapter 1-Food and  
Drug Administration Department of Health and Human  
Services.Subchapter B- Food for Human Consumption.Code of federal  
Regulations.Tittle 21,Volume Revised as of April 1,2005.
- Fryer,J.F.dan Robbins,P.T.(2005).Heat transfer in food processing:ensuring  
product quality and safety.Applied Thermal Engineering 25:2499- 25