

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D. A., Ridwan, M., & Sulkifli. (2022). *Sistem Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru (Sardinella . Sp) Pada Pengalengan Ikan Sarden Di Pt Sarana Tani Pratama Jembrana , Bali. XX(Xx).*
- Akbar, K., Hamdi, H., Kamarudin, L., & Fahrudin, F. (2021). Manajemen POAC pada Masa Pandemi Covid-19 (Studi Kasus BDR di SMP Negeri 2 Praya Barat Daya). *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian Dan Kajian Kepustakaan Di Bidang Pendidikan, Pengajaran Dan Pembelajaran*, 7(1), 167.
- Lengkey, T. S., Kawet, L., & Palandeng, I. D. (2014). *Perencanaan Produksi Produk Kecap Dan Saos Pada Cv. Fani Jaya. 2(3), 139.*
- Rahardjo, P. A. C. (2017). *Pengawasan Mutu Bahan Baku Dan Produk Ikan Sarden Dalam Saus Tomat Di Cv. Pasific Harvest.*
- Rahim, Z., & Madduppa, H. (2020). Identifikasi Ikan Sardin Komersial (*Dussumieria elopsoides*) Yang Didaratkan Di Pasar Muara Angke, Jakarta Menggunakan Pengamatan Morfologi, Morfometrik Dan DNA Barcoding. Dalam *Jurnal Kelautan Vol. 13 No. 2*
- Sari, A. M., & Widodo, P. B. (2015). Persepsi Terhadap Fungsi Manajemen Dan Disiplin Kerja Karyawan Pt Pln (Persero) Distribusi Jawa Tengah Dan D.I. Yogyakarta. *Empati: Jurnal Karya Ilmiah S1 Undip*, 4(4), 20–25.
- Sudiro, R. S. (2013). Manajemen Dan Pengembangan Fungsi Produksi dan Bisnis Pakan Ternak. *Agora*, 1(1), 1–15.
- Supenah, P. (2020). Identifikasi Bakteri Clostridium Botulinum Pada Sarden Kemasan Kaleng Berbagai Merk Yang Dijual Di Swalayan X. *Suparyanto Dan Rosad (2015, 5(3), 248–253.*