

DAFTAR PUSTAKA

- arifan, fahmi, and dkk wikanta. 2011. "Optimasi Produksi Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Tinggi Asam Lemak Omega-3 Dengan Proses Fermentasi Oleh Bakteri Asam Laknat."
- badan standarisasi nasional. 2013a. "Ikan Dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilasi, Pub. L No. SNI 2712:2013.BSN."
- badan standarisasi nasional. 2013b. "Ikan Dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi."
- badan standarisasi nasional. 2013c. "Ikan Segar, Pub. L No. SNI 2729 Jakarta."
- Firmanila, Thahta, and Subhan Ramdhan. n.d. "Pengembangan Bangunan Industri Makanan Olahan Buah Belimbing Di Desa Karang Sari Blitar." 2016.
- Junais, Junais, and Isnaini. 2014. "Kajian Strategi Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatam Marinusa."
- kemendagri kelautan dan perikanan. 2021. "Produksi Lemuru. Statistik Kementerian Kelautan Dan Perikanan. <https://stastistik.kkp.go.id/home.php?M=total&i=panel-Footer>."
- kemendagri kesehatan indonesia. 2018. "Data Komposisi Nilai Gizi Pangan."
- Sutrisna, Nana, n.d. "Proses Pengolahan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) dalam Keadaan Media Vegetable Oil di PT. Sarana Tani Pratama Negara-Bali" 2021.
- Yulianto, Atun, and Nurcholis. n.d. "Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement Hom Platinum Hotel Yogyakarta." 2015.