

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, S. H., Hifdha, R. W., Rohaya, S., dan Hasan, H. 2021. "Kualitas Tuna Kaleng dari Perairan Aceh yang Disterilisasi dengan Pressure Canner". *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 16(1), 73. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v16i1.705>
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Dharmayanti, N., dan Purnomo, A. H. 2023. "Sterilisasi produk siap saji: Cakalang (*Katsuwonus pelamis* Linnaeus 1778) dalam Kemasan Retort Pouch". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 77–86. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.41863>
- Bappeda Jember. 2021. Data Pembangunan Kab Jember Tahun 2021. <https://bappeda.jemberkab.go.id/publikas-detail/11>
- Belvi Vatria. 2006. *Jurnal Belian* Vol 5 No . 3 Tahun 2006 : 174-181. *Belian*, 5(3), 174–181.
- Hanafi, L., dan Ardian, D. 2011. "Aplikasi Beda Hingga Pada Proses Sterilisasi". *Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya*, 69–77.
- Hendriaswari, P. M. 2017. "Proses Pengalengan Ikan Dalam Saus Tomat Di PT Maya Food Industries". *Laporan Kerja Praktek*, 1–39.
- Lapene, A. A. I., Sipahutar, Y. H., dan Ma'roef, A. F. 2021. "Penerapan GMP dan SSOP pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) dalam Minyak Nabati". *Aurelia Journal*, 3(1), 11. <https://doi.org/10.15578/aj.v3i1.10281>
- Najih, M. R., Metusalach, dan Amir, N. 2018. "Pengaruh Kombinasi Lama Waktu Dan Suhu Sterilisasi Proses Pengalengan Terhadap Mutu Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Kaleng". *J. Sains dan Teknologi*, 18(3), 267–273.
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, Pongoh, S., Kaharu, S., Gani, S. H., dan Sasara, S. M. 2016. "Studi Proses Pengalengan Ikan Di PT . Sinar Pure Foods International Bitung". *Buletin Matric*, 13(2), 42–53. <http://www.poltekkp-bitung.ac.id/batampung/file/42-53-studi-proses-bitung-daniel-ndahawali-dkk.pdf>
- Nurmiah S, Syarief R, Sukarno, Peranginangin R, Nurtama B. 2013. "Aplikasi *Response* Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated Cottonii (ATC)". *JPB Kelautan Dan Perikanan* 8: 9-22.
- Oktavia, Audi Ais, W. Suryaningsih, Bakri, H. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu

Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat. 22(3), 251–258.

Pachira, P., Maherawati, M., Hartanti, L., dan Syamsi, W. W. 2021. "Sterilisasi Pacri Nanas Menggunakan Kemasan Retort Pouch". *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 50. <https://doi.org/10.26418/jft.v4i2.56719>

Prayogo, A., dan Najilatil Mazda, C. 2021. "Inovasi Teknologi Plecing Kaleng Sebagai Pemulihan Ekonomi Pasca Gempa Lombok". *Jurnal Informatika Teknologi Dan Sains*, 3(3), 376–383. <https://doi.org/10.51401/jinteks.v3i3.1254>

Rahardjo. n.d. "Pengawasan Mutu Bahan Baku Dan Produk Ikan Sarden Dalam Saus Tomat Di Cv. Pasific Harvest." 2017

Rahayuni, T., Pertanian, J. B., Pertanian, F., dan Tanjungpura, U. 2022. "Perubahan nutrisi ikan asam pedas dalam *retort pouch* dengan variasi waktu *sterilisasi Nutrition change of* ikan asam pedas in *retort pouch* with variation of sterilization time". 9(2), 75–85.

Rizki Aziz, M., Ulfa, R., Setyawan, B., Program, M., Pengolahan, S., Pertanian, H., Pertanian, F., Pgrri Banyuwangi, U., dan Program, D. 2021. "Analisa Critical Control Point (Ccp) Pada Produksi Ikan Kaleng Di Pt. Permata Bahari Malindonesia Analisis of Critical Control Point (CCP) on Canned Fish Production at PT. Permata Bahari Malindonesia". *Analisa Critical Control Point (CCP) Pada Produksi Ikan Kaleng... Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 3(1), 13–19.

SNI 2332.3. 2015. Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6144>

SNI 2346. 2011. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/4584>

Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kenacana, P. K. D. 2017. "Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien". *Udayana University Press*, 1–178.

Suma, N. N. 2018. "Informasi Geospasial untuk Membangkitkan Potensi Wisata Pesisir Pada Jalur Lintas Selatan (JLS) Jember – Jawa Timur". *Jurnal Geografi*, 10(1), 26. <https://doi.org/10.24114/jg.v10i1.8321>

Sun J, Yin G, Du P, Chen L. 2011. "Optimization Of Extraction Technique Of Polysaccharides From Pumpkin By *Response* Surface Method". *J Med Plants Res* 5: 2218-2222.

- Swastawati, F. 2018. Buku Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional (R. Tegar dan N. Saadah, Eds.; Cetakan Pe). Intimedia
- Tangke, U., Bafagih, A., dan Daeng, R. A. 2018. "Teknik Pengolahan dan Pengalengan Ikan Rica-Rica Pada Program". *Ejournal.Unkhair.Ac.Id*, 32–38. <http://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/pengamas/article/viewFile/721/515>
- Teknologi pengasapan ikan tradisional*. (n.d).
- Vatria, B. 2006. "Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru* Fish Canning). *Belian*", 5(3), 174–181.
- Widnyana, I. M. S., dan Suprpto, H. 2020. "Canning Process Tuna (Canned Tuna) with High Temperatures in PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan". *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 66. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v8i2.21150>
- Yannie Asrie Widanti, R. M. N. A. M. dan. 2019. "Nugget Ikan Hiu (*Carcharhinus Amblyrhynchos*) Dengan Variasi Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Sp.*)". *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 4(1), 15–21. <https://doi.org/10.33061/Jitipari.V4i1.3014>
- 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
- Yuswita, E. (2014). "Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium botulinum*". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5–6.