

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, N. I. 2018. Penentuan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dan Analisis Proksimat pada Minuman Rumput Laut.
- Aji, A. S. 2015. Teknik Pengalengan Bekicot (*Achatina fulica*) di CV. Keong Mas Permai, Kapas, Kabupaten Bojonegoro, Provinsi Jawa Timur. Universitas Airlangga.
- Anggo, A. D. 2017. Energi Aktivasi Perubahan Nilai Free Fatty Acid pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias* sp) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 21–28. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i2.1834>
- 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>
- Arini dan Subekti, S. 2019. Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV . Pasific Harvest Banyuwangi , Provinsi Jawa Timur . *Marine and Coastal Science*, 8 (2)(June), 56–65.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. Panduan praktis pendugaan umur simpan (Vol. 1, Issue 69). Universitas Bakrie.
- BAPPEDA Jember. 2021. Data Pembangunan Kab Jember Tahun 2021. <https://bappeda.jemberkab.go.id/publikas-detail/11>
- Berry, M. R., and Pflug, I. J. 2003. Cans and Their Manufacture. In *Canning of Foods - Principles of Canning*. (p. 824).
- BPS Jember. 2021. Produksi dan Nilai Produksi Ikan Laut Menurut Jenisnya. Badan Pusat Statistik. <https://jemberkab.bps.go.id/statictable/2021/10/27/293/produksi-dan-nilai-produksi-ikan-laut-menurut-jenisnya-2020.html>
- El-Lahamy, A. A., Khalil, K. I., El-Sherif, S. A., and Mahmud, A. A. 2019. Effect of Smoking Methods and Refrigeration Storage on Microbiological Quality of Catfish Fillets (*Clarias gariepinus*). *Journal of Food & Industrial Microbiology*, 08(05). <https://doi.org/10.4172/2572-4134.1000127>
- Fatimah, F., Pelealu, J. J., Gugule, S., Korompot, a. R. H., Monintja, V. W., Tallei, T. E., and Rorong, J. a. 2019. Chemical Characteristics of Tuna Fish Bakasang.

- IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 567(1).
<https://doi.org/10.1088/1757-899X/567/1/012040>
- Gustiawati, N., dan Aprilianti. 2016. Peningkatan Kualitas Garam Rakyat dengan Metode Rekristalisasi [Institut Teknologi Sepuluh Noverber].
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26849997>
- Hariyadi, P. 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan : Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harjan, I. 2018. Penentuan Umur Simpan Ikan Roa Asap (Ikan Julung-Julung Asap) (Hemirhampus Sp) Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) dengan Pendekatan Arrhenius. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(01), 105.
<https://doi.org/10.33387/tk.v7i01.612>
- Hasanah, F., Lestari, N., dan Adiningsih, Y. 2018. Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(2), 72.
<https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i2.3566>
- Herawati, E. R. N., Angwar, Susanto, A., dand Kurniadi. 2016. Effect of Brine Concentration on the Nutrient Content and Fatty Acid Profile of Canned Catfish (Pangasius sutchi). *Aquatic Procedia*, 7, 85–91.
<https://doi.org/10.1016/j.aqpro.2016.07.011>
- Herawati, E. R. N., Susanto, A., Nurhikmat, A., dan Kurniadi, M. 2020. Kelayakan Usaha Serta Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Mangut Lele Kaleng. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 156.
<https://doi.org/10.26578/jrti.v14i2.5896>
- Husen, A., dan Daeng, R. a. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus pelamis). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 59. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.11.2.59-64>
- IFOMA. 1998. Guidelines For Characterising Food Grade Fish Oil. In *Inform* (Vol. 9, Issue 5).
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., and Werdiningsih, W. 2018. The Enhancement of Quality And Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish “Pindang Rumbuk ” Through Treatment of Sterilization Time. *Pro Food*, 4(1), 311–323.
- Khurin'in. 2022. Penentuan Umur Simpan Produk Ikan Lemuru Kaleng dengan Metode Arrhenius. Politeknik Negeri Jember.

- Laili, M. N. 2021. Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Aktivitas Enzim Protease Dari Bakteri Proteolitik Indigenous Bekatul. 1–94.
- Mahaputri, Y. Y. 2021. Pendugaan Umur Simpan Ikan Tongkol Bumbu Bali dalam Kaleng Berdasarkan Model Arrhenius.
- Mailoa, M. N., Lokollo, E., Nendissa, D. M., dan Harsono, P. I. 2019. Karakteristik Mikrobiologi dan Kimiawi Ikan Tuna Asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 89–99. <https://core.ac.uk/download/pdf/291864206.pdf>
- Muntikah, & Razak, M. 2017. Ilmu Teknologi Pangan.
- Murda, Y. K., Husni, A., Budhiyanti, S. A., dan Herwati, E. R. N. 2016. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu dalam Kaleng. *Jhpi*, 19(2), 140–147. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.2.140>
- 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>
- Prayogo, A., dan Najilatil, M. 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>
- Pulungan, R. A. 2019. *Perubahan Sifat Fisik Minyak Kedelai yang Bercampur dengan Minyak Babi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Rajput, H., and Arya, M. 2022. Technology for Canning. *Global Hi-Tech Horticulture*, 6.
- Rakhmayeni, D. A., Yuniarti, T., and Sukarno. 2020. Application of Liquid Smoke from Coconut Shell in Tandipang (*Dussumeiria acutta*) Smoked Fish to Extend Shelf Life. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 315–323. <https://doi.org/10.20473/jipk.v12i2.20790>
- Salim, M. R. 2014. Aplikasi Model Arrhenius Untuk Pendugaan Masa Simpan Sosis Ayam pada Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda Berdasarkan Nilai TVB dan pH. *Tesis Universitas Pasundan*, 1–71.
- Sirait, J., dan Saputra, S. H. 2020. Teknologi Alat Pengasapan Ikan dan Mutu Ikan Asap. *Jurnal Riset Teknologi*, 1, 220–229.

- SNI 01-2354.4. 2006. Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3142>
- SNI 01-3147. 1992. Pengalengan Ikan dalam Saus Tomat dan atau Minyak. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/984>
- 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>
- SNI 2725. 2013. Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5335>
- SNI 3741:2013. 2013. Minyak Goreng. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5359>
- 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.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian (Edisi Kedua). Liberty Yogyakarta.
- Sulistijowati, R., Djunaedi, O. ., Nurhajati, J., Afrianto, E., dan Udin, Z. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. *Unpad Press*, 65–92.
- Sutrisno, A. D., Widjaja, W. P., dan Salam, W. Q. 2020. Pendugaan Umur Simpan Ikan Asap Menggunakan Jenis Asap Tempurung Kelapa Dan Jenis Ikan Air Tawar. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2). <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2981>
- Swastawati, F. 2018. Buku Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional (R. Tegar & N. Saadah, Eds.; Cetakan Pertama). Intimedia.
- Syam, H. H., dan Patang. 2017. Analisis Penggunaan Berbagai Bahan Bakar dan Suhu Ruang Pengasapan Terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Ikan Mas Asap. In *PNBP Pusat*.
- Tenyang, N., Tiencheu, B., Djikeng, F. T., Morfor, A. T., and Womeni, H. M. 2019. Alteration of The Lipid of Red Carp (*Cyprinus Carpio*) During Frozen Storage.

National Center for Biotechnology Information.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6475762/>

- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokomples*, 78–85.
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., dan Timbowo, S. M. 2017. Kajian Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L) Asap Terhadap Nilai Kadar Air dan pH Selama Penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 64. <https://doi.org/10.35800/mthp.5.2.2017.14937>
- Vatria, B. 2018. Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru Fish Canning). *Belian*, 5(3), 174–181.
- Winarno, F. G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi (Ketiga). PT. Gramedia Jakarta.
- Yılmaz, Ş. T., Çaklı, Ş., Şen Yılmaz, E. B., Kırılancı, F., and Lee, C. 2018. Effect of Fillet Temperature on Lipoxygenase Activity In Sardine Mince With and Without Milk Protein Concentrate. *Lwt*, 90, 38–44. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.12.006>
- Zhafirah, F., dan Sipahutar, Y. H. 2021. Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-abu (Thunnus tonggol) dalam Kaleng dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa International Food, Cilacap-Jawa Tengah. In *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 57–68. journal.unhas.ac.id/index.php/proceedingsimnaskp/issue/view/1040