

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 151–158. <https://doi.org/10.20961/performa.19.2.43467>
- Ananda, R. A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kautsar, S., & Fadila, P. T. (2022). Karakteristik Tepung Ikan Lemuru Dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 1(1), 40–48. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i1.3083>
- Anggun Putrisila, & Sipahutar, Y. H. (2021). Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Nobashi Ebi di PT Misaya Mitra, Pati-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021*, 81–92.
- Bansal, V., Siddiqui, M. W., & Rahman, M. S. (2015). Minimally processed foods: Overview. *Food Engineering Series*, October, 1–15. [https://doi.org/10.1007/978-3-319-10677-9\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-319-10677-9_1)
- Cristóvão, R. O., Botelho, C. M., Martins, R. J. E., Loureiro, J. M., & Boaventura, R. A. R. (2014). Primary treatment optimization of a fish canning wastewater from a Portuguese plant. *Water Resources and Industry*, 6(August), 51–63. <https://doi.org/10.1016/j.wri.2014.07.002>
- Fahdi, F., Pratiwi, D., & Sari, H. (2020). Identifikasi Cemaran Bakteri (*Escherichia Coli*) Terhadap Ikan Kembung dan Ikan Dencis Yang Dijual Di Pasar Tradisional Deli Tua. *Jurnal Penelitian Farmasi & Herbal*, 2(2), 31–37. <https://doi.org/10.36656/jpjh.v2i2.224>
- Hikmawan, S., Jurjani, N., Trianjari, N., Nasution, N., Hamiyati, I., Lusia, D., Astuti, C., Studi, P., Pengolahan, T., Perikanan, H., Perikanan, T., & Kelautan,

- D. (2023). Analisis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) di Nifari Food Cirebon Jawa Barat. *Direvisi Mei*, 1(2), 31–46.
- Karlina, D., Alimuddin, A., & Saleh, C. (2019). Analisis Kadar Ion Besi (Fe<sup>2+</sup>) dan Ion Timbal (Pb<sup>2+</sup>) Dalam Ikan Makarel Kemasan Kaleng Berdasarkan Lama Waktu Penyimpanan. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 16(2), 78. <https://doi.org/10.30872/jkm.v16i2.450>
- Kautsar, S., Suryaningsih, W., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2022). Sistem monitoring berbasis Desktop untuk Perangkat Mini Exhausting Pada Proses Pengalengan Ikan. *JTIM : Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 4(1), 47–53. <https://doi.org/10.35746/jtim.v4i1.200>
- Lapene, A. A. I., Sipahutar, Y. H., & 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>
- Oktavia, A. A., Hariono, B., Bakri, A., Suryaningsih, W., Brilliantina, A., Kautsar, S., & Wijaya, R. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3), 251–258. <https://doi.org/10.25047/jii.v22i3.3429>
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–102.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1–17. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>
- Sari, H. F. (2021). Perancangan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) DI UMKM Tape Singkong Kabupaten Bondowoso. *Skripsi, September 2019*, 2019–2022.
- Sipahutar, Y. H., Sumiyanto, W., Panjaitan, P. S. T., Sitorus, R., Panjaitan, T. F. C., & Khaerudin, A. R. (2021). Observation of heavy metal hazard on processed frozen escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) fillets. *IOP Conference Series*:

*Earth and Environmental Science*, 712(1), 0–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/712/1/012018>

- Supenah, P. (2019). Identifikasi Bakteri Clostridium Botulinum Pada Sarden Kemasan Kaleng Berbagai Merk Yang Dijual Di Swalayan X. *Syntax Literate. Syntax Literate : Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(4), 146–151. <https://www.neliti.com/publications/330293/>
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*, 7(2), 76–83.
- Widnyana, I. M. S., & 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>
- Zahirah, R. M. (2020). Manajemen Bahan Baku Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) di CV Pasific Harvest, Banyuwangi, Jawa Timur. *Repository Universitas Airlangga*.
- Zuanazzi, J. S. G., Goes, E. S. D. R., de ALMEIDA, F. L. A., Goes, M. D., de LARA, J. A. F., & Ribeiro, R. P. (2020). Effects of freezing and thawing cycles on the quality of nile tilapia fillets. *Food Science and Technology (Brazil)*, 40(June), 300–304. <https://doi.org/10.1590/fst.11119>