

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- AJI, A. S. (2016). *Teknik pengalengan bekicot (Achatina fulica) di CV. Keong Mas Permai, Kapas, Kabupaten Bojonegoro, Provinsi Jawa Timur*.
- Annisa, F. (2016). *Deteksi kualitas dan keseragaman telur berdasarkan segmentasi warna dengan metode fuzzy color histogram dan wavelet dengan klarifikasi KNN*. ISSN: 2355-9365, 3(3).
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, S. P., Kaharu, S., Gani, S. H., & Sasara, S. M. (2016). *Studi proses pengalengan ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung*. Buletin Matric, 13(2), 42-53.
- Reynaldi, E., & Ardigurnita, F. (2023). *Analisis kelayakan usaha agro industri kikir kulit sapi pada PD. Bilal Putra Leather Tasikmalaya dilihat dari aspek teknis, lingkungan, dan pasar: Peternakan*. Tropical Livestock Science Journal, 2(1), 57-62.
- Saepurohman, T., & Putro, B. E. (2019, May). *Analisis principal component analysis (PCA) untuk mereduksi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas kulit kikir sapi*. In Seminar dan Koferensi Nasional IDEC (No. 6).
- Supenah, P. (2019). *Identifikasi bakteri Clostridium botulinum pada sarden kemasan kaleng berbagai merk yang dijual di swalayan X*. Syntax Literate, 4(4), 146-151.
- Tjampakasari, C. R., & Hanifah, R. (2022). *Bakteri anaerob Clostridium botulinum dan toksin yang dihasilkannya*. Cermin Dunia Kedokteran, 49(5), 260-264.
- Winarno, F. G. (1994). *Sterilisasi komersial produk pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuswita, E. (2016). *Optimasi proses termal untuk membunuh Clostridium botulinum*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(3).