

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D. A., Ridwan, M., & Sulkifli. (2022). Sistem penerimaan bahan baku ikan lemuru (*Sardinella* sp) pada pengalengan ikan sarden di PT Sarana Tani Pratama Jembrana, Bali. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, Vol. XX No. XX.
- Adiansyah, & Rintonga, A. H. (2017). Analisa kadar logam kadmium (Cd) pada ikan sarden kaleng. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Lingkungan Hidup*, 2(2), 2.
- Arini, & Sri Subekti. (2019). Proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. *Marine and Coastal Science*, 8(2), 56–65.
- Effendi, M. S. (2015). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan* (3rd ed.). Alfabeta.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Irianto, H. E., & Akbarsyah, T. M. I. (2007). Pengalengan ikan tuna komersial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 2(2), 43.
- Kartika, G. R. A., Sartimbul, A., & Widodo. (2017). Varian genetik *Sardinella* lemuru di perairan Selat Bali. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 10(1), 21.
- Sahubawa, L., & Ustadi. (2019). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan* (3rd ed.). Gajah Mada University Press.
- Sipahutar, Y. H., & Sitorus, T. M. R. (2018). Penanganan ikan kakap merah (*Lutjanus* spp) yang ditangkap dengan pancing ulur dan bubu di Pelabuhan Perikanan Nusantara Sungailiat, Kabupaten Bangka. *Prosiding Seminar Nasional Ikan Ke-10*, 1–14.
- Sofiah, S. L., & Ramli. (2012). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) Pada Tahapan Proses Produksi Sarden. *Samakia*, 3(2), 28–37.