

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan segar. *In* [BSN] Badan Standarisasi Nasional (Ed.) SNI 2729:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. 1–15.
- Daniel H. Ndahawali, F. W. (2016). Studi Proses Pengalengan Ikan di PT. Sinar *Pure Foods International* Bitung. *Buletin Matric*, Vol 13(2).
- Fadli, Wan Khairul, 2011. Manajemen Proses Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di PT. Pasific Harvest Banyuwangi, Jawa Timur. Akademi Perikanan Sidoardjo.
- [FDA] *Food and Drug Administration*. 2011. *Fish and fishery product hazards and control guidance –Fourth Edition*. Florida: US Department Health and Human Services, Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition.
- Hafiludin, F. H. (2023). Pengaruh metode pelelehan (thawing) terhadap mutu udang vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Industri Pertanian*, Vol 17(3), Hal: 716-723.
- Jon W. Bell, F. N. (2021). *Histamine Limits by Country: A Survey and Review*. *Journal of Food Protection*, Vol 84(9) Hal: 1610–1628.
- Mayasari, Lina Dwi, 2013. Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap Produksi Pengalengan Ikan PT. Maya Muncar Banyuwangi. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya.
- Nur Rachmat, Y. A. (2021). Klasifikasi Jenis Ikan Laut Menggunakan Metode SVM Dengan Fitur HOG Dan HSV. *Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi*, Vol 8(4), Hal: 2235-2247.
- Nurilmala M, Abdullah A, Matutina VM, Nurjanah, Yusfiandayani R, Sondita MFA, Hizbullah HH. 2019. Perubahan Kimia, Mikrobiologis Dan Karakteristik Gen HDC Pengkode Histidin Dekarboksilase Pada Ikan Tongkol Abu-Abu *Thunnus Tonggol* Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis* 11(2):285–296. DOI: <http://doi.org/10.29244/jitkt.v11i2.23007>.
- Refilda, S. Z. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Sarden Kemasan Kaleng terhadap Kadar Pb dan Cu. *Chempublish Journal*, Vol 5(2), Hal: 130-139.
- Rozina Sardar, S. H. (2015). *Sensory and histamine assessment of the freshness of Sardine (Sardine sindensis) during different storage conditions*. *International Quarterly Journal of Biological Sciences*, Vol 3(1), Hal: 9-15.
- Sartini, b. h. (2024). Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali. *Jurnal Bintang Manajemen*, vol 2(3), hal:167-179.

- Subekti, A. d. (2019). Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur (Canning Process Lemuru Fish (*Sardinella longiceps*) in CV. Pasific Harvest, Banyuwangi, East java). *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol 8(2).
- Utari, S. P. (2023). Proses Pembekuan Dan Analisis Pengujian Histamin Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Masak Beku di PT. X, Banyuwangi (*Freezing Process and Histamine Testing Analysis Frozen Cooked Tuna (Thunnus sp.) Product in PT. X, Banyuwangi*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol 13(2), Hal: 107-117.
- Yudi Garnida, T. W. (2020). Kajian Lama Pembekuan Dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Daging Sapi (*Bos primigenius taurus*), Ayam Broiler (*Gallus domesticus*), Ikan Patin (*Pangasius sp*) Dan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*) Yang Dithawing. *Pasundan Food Technology Journal*, Vol 7(2).
- Yulian Syalviana Fatuni, R. S. (2014). Identifikasi Kadar Histamin Dan Bakteri Pembentuk Histamin Dari Pindang Badeng Tongkol (*Identification on Histamine Content and Histamin-Forming Bacteria of Boiled Badeng Slender Tuna*). *JPHPI*, Vol 17(2).
- Yusni E, Zai KES, Zulkifli Z. 2019. *Analysis of histamin content in tuna fish Thunnus sp. with elisa method at fishing port of Belawan, North Sumatra, Indonesia. Prosiding the 6th ASI 2019 Annual Conference of The Asian Society of Ichthyologist 19–20 June 2019, Banda Aceh, Aceh Province. Banda Aceh: IOP Publishing. 348(1): 1-5. DOI:10.1088/1755-1315/348/1/012034.*