

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D. A., Ridwan, M., & Sulkifli, S. (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*, 1(1), 11-20.
- Arifan, F., & Wikanta, D.K., 2011. Optimasi produksi Ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) tinggi asam lemak omega-3 dengan proses fermentasi oleh bakteri asam laktat. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Fakultas Teknik, Universitas Wahid Hasyim Semarang, 15, B15–B20
- Astawan, Made. 2019. *Penanganan dan pengolahan Hasil Perikanan*. Banten: Universitas Terbuka.
- Badan Standardisasi Nasional. (2004). Air dan Air Limbah-Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan menggunakan Alat pH Meter. SNI 06-6989.11-2004.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). Ikan Segar-Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku. SNI 01-2729.2-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan. SNI 2346-2015.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016) *Sarden dan Makarel dalam kemasan kaleng* (SNI 8222:2016). BSN
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 2712:2013: Ikan dalam kemasan kaleng hasil .
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 4110:2014: Ikan beku
- Fadillah, A.M. (2021). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) pada penerimaan bahan baku di PT. Sarana Tani Pratama, Jembrana-Bali.
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2020). Keragaman genetik ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di wilayah perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28-36.
- Himelda, Wiyono, E.S., Purbayanto, A., Mustaruddin, 2012. Seleksi jenis alat tangkap dan teknologi yang tepat dalam pemanfaatan sumberdaya lemuru di Selat Bali. *BULETIN PSP*, 20(1): 89–102.
- Jannah, A. R., Sulkifli, S., & Haruna, B. (2022). PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI SARDEN BERBAHAN BAKU IKAN LEMURU (*sardenella Sp*) DALAM MEDIA SAUS TOMAT DI PT

- SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA-BALI. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(2), 30-40.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2019). *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan* (Nomor 17/PERMEN-KP/2019.KKP).
- Lukito, K.P., dan Endang, R. 2021. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan Ri.
- Munfiqurrohman. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas
- Murniyati, A. S. Dan Sunarman. 2004. Pendinginan Pembekuan Dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Jakarta 97: 13-17.
- Pertami, N. D., Rahardjo, M.F., Tampubolon, P.A.R.P., 2016. Perikanan lemuru, *Sardinella lemuru* Bleeker 1853 di Selat Bali: status, permasalahan dan pengelolaan. Prosiding Seminar Nasional Ikan Ke-9, 483–495.
- Pratama, L.R., Afrianto, E., dan Rostini, L. 2017. *Pengantar Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Sartimbul, A., Rohadi E., Ikhsani, S.N., Listiyaningsih, D., 2018. Morphometric and meristic variations among five populations of *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853 from waters of Bali Strait, northern and southern-east Java and their relation to the environment 1,2. *AACL Bioflux*, 11(3): 744–752.
- Sartini, S., Haruna, B., & Karma, K. (2024). Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali. *Jurnal Bintang Manajemen*, 2(3), 167-179.
- Sri Dia Utari, S. P., Khairunnisa, A., & Agustin, N. (2024). MUTU FISIK, KIMIA, DAN SENSORI IKAN LEMURU (*Sardinella* sp.) KALENG DI PT X, PENGAMBENGAN, BALI. *Indonesian Fisheries Processing Journal/Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(6).
- Widiastuti, Karina. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Garam pada Rebung Ikan Fermentasi. [skripsi] Universitas Lampung.
- Wulandari, D. A., Abida, I. W., & Farid, A. (2009). Kualitas mutu bahan mentah dan produk akhir pada unit pengalengan ikan sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 2(1), 40-49.