

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- Arini, & Sri Subekti. (2019). Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur . *Marine and Coastal Science*, 8 (2) (June), 56–65.
- Backi, C. J. 2015. Modeling, Estimation, and Control of Freezing and Thawing Processes. Dissertation. Faculty of Information Technology. Norwegian University of Science and Technology. Trondheim.
- Clute, Mark. 2009. Food Industry Quality Control Systems. Florida (USA) : CRC Press.
- 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/jpfh.v2i2.224>
- Harnind, R. 2020. PENGENDALIAN HAMA (PEST AND CONTROL YANG DITERAPKAN DI AEROFOD ACS SURABAYA. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Karlina, D., Alimuddin, A., & Saleh, C. (2019). ANALISIS KADAR ION BESI (Fe^{2+}) DAN ION TIMBAL (Pb^{2+}) DALAM IKAN MAKAREL KEMASAN KALENG BERDASARKAN LAMA WAKTU PENYIMPANAN. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 16(2), 78. <https://doi.org/10.30872/jkm.v16i2.450>
- Koswara, S. 2002. PROGRAM MANAGEMENT HAMA TERPADU PADA INDUSTRI PANGAN. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.XIII. No. 3 Th.
- Nadifah, F., Farida Muhajir, N., Arisandi, D., & D. Owa Lobo, M. (2017). IDENTIFIKASI LARVA NYAMUK PADA TEMPAT PENAMPUNGAN AIR DI PADUKUHAN DERO CONDONG CATUR KABUPATEN SLEMAN. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 10(2), 172. <https://doi.org/10.24893/jkma.10.2.172-178.2016>
- Oktavia Audi Ais, W. Suryaningsih, A. Bakri, S. Kautsar, B Hariono, A Brilliantina, R Wijaya. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik. Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

- Peraturan menteri kesehatan RI No. 50 tahun 2017 tentang standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan untuk vektor dan binatang pembawa penyakit serta pengendaliannya. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indsonesia.
- Rofifah, D. (2020). Teknologi Pengolahan Ikan. Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents, 12–26.
- Saniapar, M. Y., Anwar, C., & Handayani, D. 2017. Identifikasi larva nyamuk di tempat penampungan air serta pengetahuan, sikap dan tindakan petugas kebersihan tentang perkembangbiakan nyamuk di tanam wisata sejarah bukit siguntang Palembang. *Sriwijaya Umiversity*.
- Widnyana, I. M. S., dan 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>.
- Yani A. (2019). Pengertian, Prinsip Dasar, dan Konsep Pengendalian Hama Terpadu. <https://www.mendeley.com/catalogue/63342cbb-c07a-3361-9d70-f2b89a83ab19/>