

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarawati, L. E. R., Kusumaningsih, P., & Kusumawati, I. G. A. W. (2021). Analisis protein, kalsium, natrium, dan organoleptik sarden pindang tongkol dengan penambahan nitrit dan kitosan. *Gorontalo Journal Health & Science Community*, 5(1), 215–217.
- Chatzikiyriakidou, K., Dimakopoulou-Papazoglou, D., & Katsanidis, E. (2023). Atribut keamanan dan kualitas ikan sarden segar (*Sardina pilchardus*) dalam skenario penyimpanan yang meniru kondisi dari panen ke lemari es. *International Journal of Food Science and Technology*, 58, 6642–6651.
- Cruz, R., Pereira, V., Pinho, T., Ferreira, I. M. P. L. V. O., Novais, C., & Casal, S. (2022). Keamanan dan kualitas ikan sarden kaleng setelah dibuka: Studi ketahanan penyimpanan. *Foods*, 11(991), 1–16.
- Darvishi, H., Azadbakht, M., & Nemati, A. (2013). Karakteristik pengeringan ikan sarden dengan pemanasan gelombang mikro. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 12(2), 121–127.
- Doskocil, I., Lampova, B., Smid, P., & Kopeć, A. (2025). Dampak pengolahan termal terhadap daya cerna protein ikan sarden dan sprat. *Foods*, 14(2096), 1–13.
- El Lahamy, A. A., & Mohamed, H. R. (2020). Perubahan kualitas ikan selama proses pengalengan dan masa penyimpanan produk ikan kaleng: Artikel tinjauan. *Global Journal of Nutrition & Food Science*, 3(1), 1–7.
- Hidayat, T., Setiawan, B., & Prasetyo, D. (2019). Kandungan Logam Berat dalam Produk Ikan Kaleng di Pasar Indonesia. *Jurnal Keamanan Pangan dan Gizi*, 7(2), 88-95.
- Intania, R. (2020). Pengaruh Penyimpanan terhadap Mutu Sensorik Produk Ikan Kaleng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 56-64.
- Kaihena, M., & Ukratalo, A. M. (2022). Analisis kandungan gizi dan jumlah mikroba pada produk ikan kaleng yang dijual di beberapa supermarket di Kota Ambon berdasarkan lama penyimpanan. *Jurnal Kalwedo Sains (KASA)*, 3(1), 55–62.
- Kusumawati, N. (2023). Analisis Kandungan Histamin dan pH pada Produk Sarden Kaleng dengan Berbagai Merk di Pasar Tradisional. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 9(2), 102-110.
- Lestari, A. & Rachma, Y. (2021). Pengaruh Pengemasan terhadap Stabilitas Produk Sarden Kaleng Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 5(1), 67-74.

- Muchtar, F., & Panga, L. H. (2020). Pengaruh Penyimpanan Pada Suhu Rendah Terhadap Kandungan Protein Dan Sifat Organoleptik Tahu. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(5), 3256-3264.
- Nisa, A. R., & Kusharto, C. M. (2022). Kualitas selama penyimpanan dan umur simpan makanan formula cair instan berbahan tepung lele dan tepung daun kelor. *Jurnal Gizi Dietetik*, 1(2), 119–126.
- Prasetyo, D. & Handayani, M. (2020). Studi Perbandingan Kualitas Protein pada Produk Ikan Beku dan Kaleng. *Jurnal Riset Teknologi Pangan*, 8(3), 77-85.
- Prego, R., Trigo, M., Martínez, B., & Aubourg, S. P. (2022). Pengaruh penyimpanan beku sebelumnya, proses pengalengan, dan media pengemas terhadap komposisi asam lemak ikan makarel kaleng. *Marine Drugs*, 20(666), 1–15.
- Putri, R., & Nugraha, F. (2022). Stabilitas Protein Ikan selama Penyimpanan: Studi Kasus pada Ikan Sarden dan Tuna Kaleng. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 99-108.
- Rahayu, S. & Prasetyo, W. (2021). Pengaruh Oksidasi Lipid terhadap Perubahan Warna dan Tekstur Produk Sarden Kalengan. *Jurnal Kimia Pangan*, 3(1), 45-52.
- Rahman, A. & Setiawan, T. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Kandungan Protein dan pH Produk Ikan Kaleng. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 6(2), 134-142.
- Refilda, R., Aliju, S. Z., & Indrawati, I. (2020). Pengaruh lama penyimpanan ikan sarden kemasan kaleng terhadap kadar Pb dan Cu. *Chempublish Journal*, 5(2), 130–139.
- Roussel, H., & Cheftel, J. C. (1990). Mekanisme pembentukan gel protein ikan sarden: Pengaruh pemrosesan termal dan berbagai bahan tambahan terhadap tekstur dan kelarutan protein gel kamaboko. *International Journal of Food Science and Technology*, 25(3), 260–280.
- Santoso, A. & Wijaya, H. (2019). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perubahan Kualitas Produk Ikan Kalengan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 4(3), 91-99.
- Setiawan, D. (2022). Teknik Penyegehan dan Sterilisasi Produk Ikan Kaleng untuk Meningkatkan Keamanan Pangan. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 7(1), 22-30.
- Suhaili, R. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Sarden Kemasan Kaleng terhadap Kadar Logam Pb dan Cu. *Chempublish Journal*, 5(2), 130-139.

- Suryani, E. (2020). Peran Pengemasan dalam Menjaga Mutu dan Keamanan Produk Sarden Kalengan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 88-96.
- Syarif, R. H., Tangke, U., Daeng, R. A., & Usman, H. (2023). Penentuan umur simpan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) rica-rica dalam kemasan kaleng. *Jurnal Sains, Sosial dan Humaniora*, 3(1), 33–44.
- Utari, S. P. S. D., Khairunnisa, A., & Agustin, N. (2024). Mutu fisik, kimia, dan sensori ikan lemuru (*Sardinella* sp.) kaleng di PT X, Pengembangan, Bali. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(6), 526–535.
- Wahyuni, D. & Saputra, J. (2021). Preferensi Konsumen terhadap Tekstur dan Rasa Produk Ikan Sarden Kalengan. *Jurnal Konsumen dan Inovasi Pangan*, 9(1), 55-63.
- Wijaya, T. (2020). Dampak Pengemasan terhadap Stabilitas Sensorik Produk Sarden Kalengan. *Jurnal Keamanan Pangan dan Inovasi Teknologi*, 8(2), 41-50.
- Wulandari, Dyah A., Indah W. A., & Akhmad F. (2009). Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir pada Unit Pengalengan Ikan Sarden di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan*, 2(1).
- Yuliana, M., Hartono, S., & Sari, A. (2022). Pengaruh Metode Pengolahan terhadap Kandungan Protein dan Tekstur Ikan Kaleng. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 11(3), 132-140.