

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Ahadin, FF Ma'roef, Sipahutar, Y.H, & Nur Hidayah, 2021. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longicep*) dengan Media Saus Tomat. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Aziz, M. R., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2021). ANALISA CRITICAL CONTROL POINT (CCP) PADA PRODUKSI IKAN KALENG DI PT. PERMATA BAHARI MALINDONESIA: Analisis of Critical Control Point (CCP) on Canned Fish Production at PT. Permata Bahari Malindonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), 13-19.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). SNI 2372.2:2011. *Judul Standar, Cara Uji Fisika – Bagian 2: Penentuan Bobot Tuntas Pada Produk Perikanan*. Jakarta.
- Bandan Standarisasi Nasional. (2022). *SNI 8222:2022 tentang Sarden dan Makerel dalam Kemasan Kaleng*. Jakarta.
- BPOM, 2023. Pedoman Implementasi Regulasi Pangan Olahan Berasam Rendah Dikemas Hermetis. BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN, 2023.
- Mahfud, F., Sipahutar, Y. H., Masengi, S., & Natalia, D. A. 2024. Karakteristik Mutu Pengolahan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Dengan Media Saus Tomat Dalam Kaleng di PT. SY, Muncar, Banyuwangi. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA* (pp. 315-328).
- Nakazawa, N., & Okazaki, E. (2020). Recent research on factors influencing the quality of frozen seafood. *Fisheries Science*, 86(2), 231-244.
- Oktavia, A. A., Hariono, B., Suryaningsih, W., Brilliantina, A., Kautsar, S., & Wijaya, R. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3), 251-258.

- Permatasari, R. A., Yudiastuti, S. O. N., & Halim, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Medium Vegetable Broth dan Non Vegetable Broth terhadap Drain Weight Ikan Tuna Studi Kasus di PT XYZ: The Effect Of Comparison Of Vegetable Broth Medium And Non Vegetable Broth On Drain Weight Of Tuna Fish Study case at PT XYZ. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 254-261).
- Qiao, Z., Yin, M., Qi, X., LI, Z., Yu, Z., Chen, M., ... & Wang, X. (2022). Freezing and storage on aquatic food: underlying mechanisms and implications on quality deterioration. *Food Science and Technology*, 42, e91322.
- Riska, R., Abdullah, A., & Ilham, I. (2024). Efektifitas Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru* sp) di PT. Sarana Tani Pratama Bali. *Manfish: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Peternakan*, 2(2), 16-39.
- Samarajeewa, U. 2024. Safety, Processing, and Utilization of Fishery Products. *Fishes* 2024, 9, 146. <https://doi.org/10.3390/fishes9040146>.
- Sandria, E. E., Sipahutar, Y. H., Sayuti, M., & Napitupulu, R. J. (2023). Pengolahan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) Kaleng Dengan Media Saus Tomat di PT. BMP Food Canning Industry, Negara-Bali. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA* (pp. 103-122).
- Telaumbanua, Cindy & TelaumbanuaTelaumbanua, Betzy & Lase, Natalia. (2024). PENGARUH SISTEM PENGAWETAN TERHADAP KUALITAS DAGING DAN RASA IKAN. *Jurnal Ruaya : Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 12. 10.29406/jr.v12i2.6623.
- Utari, S. P. (2023). Proses pembekuan dan pengujian histamin ikan tuna (*Thunus* sp.) di PT. X, Banyuwangi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 13(2), 107-117.
- Wahyu, Y. I., & Ariadi, P. S. (2024). PENGENDALIAN PRODUK STERILISASI KOMERSIAL TUNA DALAM KEMASAN KALENG DENGAN MENGGUNAKAN PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(6).
- Wang, H., Shi, W., & Wang, X. (2022). Effects of different thawing methods on microstructure and the biochemical properties of tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets during frozen storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 224-234.

- Wibowo, S. N., Yuliadi, Y., & Sukram, S. (2024). Optimasi Proses Seaming pada Pengalengan Ikan. *TEKNOPANS*, 6(1), 1-8.
- Wijaya, R., Hariono, B., Kautsar, S., Brilliantina, A., NS, E. K., Rachmanita, R. E., & Yunus, M. (2022). Penerapan teknologi High Pulsed Electric Field (HPEF) pada proses thawing sebagai upaya meningkatkan mutu produk ikan kaleng di Tefa Fish Canning Polije. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 154-158.
- Wilda, Y., Meiliati, H., Rafsanjani, M. A., & Rahadi, F. (2023). Analisis Pengendalian Mutu Crude Palm Kernel Oil (CPKO) Dengan Menggunakan Metode Statical Statistical Quality Control (SQC). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, 2(2), 119-127.
- Zhafirah, F., & Sipahuta, Y. H. (2021). Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) dalam Kaleng Dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa International Foods, Cilacap-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 8.
- Zhou, P. C., & Xie, J. (2021). Effect of different thawing methods on the quality of mackerel (*Pneumatophorus japonicus*). *Food Science and Biotechnology*, 30(9), 1213-1223.