

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Food and Drug Officials (AFDO). (2011). *A Guide to Can Defects and Basic Components of Double Seam Containers*. Association of Food and Drug Officials (AFDO).
- Effendi, M. (2021). Pengaruh hasil kerapatan double seam terhadap penutup kaleng ikan tuna pada settingan mesin seamer. *Jurnal Mechanical and Manufacture Technology (JMMT)*, 2(2), 89–97.
- Erkan, N., U. Ozden, A. N. Inanli, B. H. Polat, and Y. O. Karayucel. (2010). Effects of different cooking methods on electrophoretic patterns of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets. *International Journal of Food Science and Technology*, 45(10), 2005–2010.
- Irianto, H. E., & Akbarsyah, T. M. I. (2007). Pengalengan Ikan Tuna Komersial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 2(2), 43-50.
- Kurniasi, F., Rusdi dan Almahdi. 2016. Efek Teratogeni Ika Tuna yang Mengandung Formalin pada Fetus Mencit. *Jurnal Kedokteran Yarsi* 24 (1): 042-050.
- Ndahawali, D., Ginting, B. H., & Suryani, N. (2016). Studi Proses dan Pemeriksaan Mutu pada Pengalengan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dalam Saus Tomat di PT. Samudera Mandiri Mangupang Bitung. *Jurnal Mitra Bahari*, 12(1), 1-10.
- Nurhadi, S., Purnomo, A., & Handayani, T. (2018). Pengaruh Metode Pendinginan Terhadap Kualitas Mutu Ikan Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 123-132.
- Pratiwi, S. T. (2004). *Mikrobiologi Farmasi*. PT. EGC.
- Rahardjo, Natasha. (2014). *Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Beku dan Metode Thawing terhadap Tekstur Ikan Bandeng Pra dan Pasca Perebusan*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Sari, S. F. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis asinina*) Beku. *Saintek Perikanan (Indonesian Journal of Fisheries Science and*

Technology), 14(2), 106–109.

Syafri, I. A., dkk. (2024). *Seaming quality evaluation of a double can seamer for ciplukan (Physalis angulata L.) juice drinks*. *AIP Conference Proceedings*, 2957(1).

Syahputra, S. A., dkk. (2023). *Pengaruh Settingan Mesin Seamer Varian-41 pada Hasil Kerapatan Double Seam Kemasan Kaleng Ikan Tuna*. *Repository Universitas Yudharta Pasuruan*. Diambil dari.

Standart Nasional Indonesia. 2013. SNI 2712-2013. Ikan Dalam Kemasan Kaleng Haisl Sterilisasi. Badan Standart Nasional. Jakarrta

Wodi, S.I. M. dkk. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Peyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol. 17 No. 3.

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*, 2(1): 40-49.