

## DAFTAR PUTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Massie, G. K., Reo, A. R., Makapedua, D. M., Sanger, G., Montolalu, R. I., & Mentang, F. (2022). Kajian Mutu Ikan Tuna Kaleng Selama Proses Sterilisasi Di Pt. Sinar Pure Foods International. *Agustus*, 10(2), 117–121.
- Thros, F. A. (2022). *Penerapan Critical Control Points (CCP) Pada Proses Sterilisasi Produksi Pengalengan Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry Jembrana, Bali.*
- Zailanie, K. (2015). Fish handling. Universitas Brawijaya Press.
- Rahayu, W.P., Ma'oen S., Suliantari, Fardiaz S. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Widnyana, I. M. S., & Suprpto, H. (2019). Proses Pengalengan Ikan Tuna (Canned Tuna) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan Canning Process Tuna (Canned Tuna) with High Temperatures in PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan. *Journal of Marine and Coastal Science* Vol, 8, 2.