

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2008). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Anggraini *et al.*,(2009). Makalah proses thermal hasil perikanan sejarah Pengalengan dan pengalengan secara umum. UGM :Yogyakarta
- Anonim.a.Pengalengan ikan.<http://wismanpermana3.blog.com/pengalengan-ikan/>
- Fadli, 2011. Manajemen proses pada pengalengan ikan lemuru (*Sardinella Longiceps*)di PT. Pasific Harvest Banyuwangi Jawa Timur. Akademi Perikanan : Sidoarjo
- Hapsari K. V. 2015. Pengawasan Mutu Bahan Baku Produk Ikan Mackrel dalam Saus Tomat di PT. Maya Food Industry. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Mayasari, (2013). Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap Produksi Pengalengan Ikan PT. Maya Muncar Banyuwangi. Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya : Surabaya.
- Moeljanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murniyati. Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- R. Restiami (2014). Penanganan Produk Akhir Botol Mackerel (*scomber japonicus*) di PT. Maya Food Industry Pekalongan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember : Jember.
- Sukowati Dwi M (2013). Analisis Keseimbangan Lintasan Produksi Pada Proses Pembuatan Tuna Tonggol Natural Chunk Station Kerja Manual Dari *Heading* Sampai *Filling* Di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Suroyo, G. 2010. Laporan Magang Di PT. Maya Food Industry Pekalongan- Jawa Tengah. (Proses Produksi Mackerel/Sardines). Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Taufik Pandudamai I (2010). Mempelajari Aspek Teknologi Proses Produksi Dan Pengemasan Di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry, Bali*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor

- Wulandari *et al.* 2009. Kualitas mutu Bahan mentah dan produk akhir pada unit pengalengan ikan sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi.
- Utami, R. 2012. Karakteristik pemanasan pada proses pengalengan gel cincau hitam (*Mesona palustris*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 78 hal