

DAFTAR PUSTAKA

- Husni, E., Samah, A., & Arianti, R. 2007. *Analisa Zat Pengawet dan Protein Dalam Makanan Siap Saji Sosis*. Dalam *Jurnal Sains Dan Tekmologi Farmasi*, 12(2), 108–111.
- Lestari, R., & Yaya, R. 2017. *Whistleblowing dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Niat Melaksanakannya oleh Aparatur Sipil Negara*. Dalam *Jurnal Akutansi*, 21(3), 336–350.
- Saidah, Z. 2005. *Kajian Ekuitas Merek Ikan Kaleng dan Implikasinya Terhadap Bauran (Studi kasus di kota Bogor)*.
- Setha, B., Savitri, I. K., & Tala, F. 2007. *Perubahan Mutu Cakalang Asar Bentuk Stik Dan Loin Yang Di Kemas Vakum Selama Penyimpanan*.
- Setiawan, D. . 2019. *Proses Pemasakan Awal (Precooking) Pada Produksi Pengalengan Ikan Mackarel Di PT. Maya Food Industries Pekalongan Jawa Tengah*.
- Sunadari, R. S., Kusmayadi, A., Umbara, D. S. 2017. *Konsumsi Nilai Tambah Agrindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya*. Dalam *Jurnal Pertanian Agros*, 19(1), 45-54 e-ISSN 2528-1488.
- Utami, R. 2012. *Karakteristik Pemanasan pada Proses Pengalengan Gel Cincau Hitam (Mesona palustris)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor, 78.