

DAFTAR PUSTAKA

- Akbari, M.F. 2015. *Makalah Pengantar Teknologi Hasil Laut Pengalengan Ikan Sarden (Sardinella sp.)*. Madura: Universitas Trunojoyo Madura.
- Asiah, N., L. Cempaka dan W. David. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan: Universitas Bakrie.
- Frazier, W.C. and Westhoff, D.C. 2014. *Food Microbiology, 5ed*. New Delhi: McGraw Hill Education (India) Private Limited.
- Hanifah, Nurul. 2016. *Pengaruh Penambahan Daun Jeruk Purut, Sereh dan Jahe Terhadap Aroma Langu (Beany Flavor) Pada Yogurt Susu kedelai (Soygurt)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Harismah, Kun dan Chusniatun. 2016. *Pemanfaatan Daun Salam (Eugenia polyantha) Sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan*. Warta LPM, Vol. 9(2). P. 110-118.
- Hariyadi, P. 2006. *Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hasibuan, M. N., Indarti, E., & Erfiza, N. M. (2019). Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2), 69-74.
- Herawati, H. (2008). *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Jannah, Mirriyadhil. 2018. *Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning "Pindang Rumbuk" Dengan Perlakuan Lama Sterilisasi*. Mataram: Universitas Mataram.
- Karina, S.M. dan E.T Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber daya Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.

- Khasanah, L.U., Kawiji., R. Utami, dan Y.M. Aji. 2015. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix DC)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4(2).
- Kurniawati, Suci. 2014. *Identifikasi dan Prevalensi Endoparasit Pada Saluran Pencernaan Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong, Lamongan-Jawa Timur*. Surabaya: ADLN Perpustakaan Universitas Airlangga.
- Moulia, M.N., R. Syarief., E.S. Iriani., H.S. Kusumaningrum dan N.E. Suyatma. 2018. *Antimikroba Ekstrak Bawang Putih Antimicrobial of Garlic Extract*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muntikah dan M. Razak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Kemenkes RI: Pusat Pendidikan Sumber daya Manusia Kesehatan.
- Nabila, L., Tamrin., K.T Isamu. 2017. *Karakterisasi Organoleptik, Kimia, dan Mikroba Ikan Kayu Cakalang (Katsuwonus pelamis) dan Ikan Kayu Tongkol (Euthynnus Affinis) yang Diproduksi di Kota Kendari*. Jurusan Sains dan Teknologi Pangan, Volume 2 (3). P. 530-541.
- Pandit, G. Suranaya. 2012. *Biokimia Hasil Perairan*. Denpasar: Warmadewa University Press.
- Piay, S.S., A. Tyasdjaja., Ermawati dan F.R.P. Hantoro. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum Annuum L)*. Jawa Tengah: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Pratiwi, A. Rika. 2004. *Aspek Mikrobiologi Produk Makanan Kaleng*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ray, B. 2004. *Fundamental Food Microbiology*, 3ed. Washington DC: CRC Press.
- S, Rahmadana. 2013. *Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna Dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang dan Dingin Analysis of The Shelf Life of Tuna Fish as Rendang with Vacuum Packaging at Room Temperature and Cold temperatures*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Sanger, Grace. 2010. *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (Auxis tazard) Selama Penyimpanan Dingin*. Warta Wiptek.
- Standar Nasional Indonesia SNI 01-2712-1992: *Tuna Dalam Kaleng*. Dewan Standarisasi Nasional – DSN. Jakarta. 5 pp.

- Sucipta, I.N., K. Suriasih., dan P.K.D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press, Bali.
- Sumiati, T. (2008). *Pengaruh pengolahan terhadap mutu cerna protein ikan mujair (Tilapia mossambica)*. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumber Daya Keluarga. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). *Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein*. Media litbangkes, 25(4), 235-242.
- Susilowati, N dan R. Primaswari. 2012. *Laporan Tugas Akhir Pengambilan Minyak Biji Kemiri (Aleurites moluccana, Wild) Melalui Ekstraksi Dengan Menggunakan Soxhlet*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sutara, Pande Ketut. 2016. *Bumbu Masakan Bali: Bermanfaat Sebagai Obat Tradisional*. Bali: Universitas Udayana.
- Tuli, M. 2018. *Sumber Daya Ikan Cakalang*. (Misilu, N.F.Y). IP. 084.12.2018. Gorontalo: Ideas Publishing.
- Ulfaturrizza, Z., Ferasyi, T. R., & Azhar, A. (2019). *Pengukuran Kadar Protein Pada Tahap Pembersihan, Perebusan dan Pengeringan Produk Ikan Kayu di Kecamatan Kuta Alam Banda Aceh*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 3(3), 170-174.
- Vatria, Belvi. 2006. *Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru Fish Canning)*. Jurnal Belian, Volume 5 (3). P. 174-181.
- Wayansari, L., I.Z Anwar dan Z. Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Industri*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Wijaya, Alex. 2018. *Klasifikasi Spesies Ikan Menggunakan Probabilistic Neural Network*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Wulandari, D.A., I.W. Abida., dan A. Farid. 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).
- Zulfikar. 2008. *Kimia Kesehatan Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. ISBN.978-602-8320-48.1. Jakarta.