

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. SNI 2729-2013.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Sarden dan Mackerel dalam Kemasan Kaleng. SNI 8222:2016.
- Badan Standarisasi nasional. 2004. Syarat Mutu Pasta Tomat. SNI 01-3546-2004
- Adina, Priska. 2017. *Pengawasan Mutu Bahan Baku dan Produk Ikan Sarden Dalam Saus Tomat Di CV. Pasific Harvest Laporan Kerja Praktek*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Dwiponggo, A. (1982). Beberapa Aspek Biologi Ikan Lemuru *Sardinella spp.* Prosiding seminar perikanan lemuru Banyuwangi. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian.
- Lestari, Wiji. 2016. Pengolahan Ikan Lemuru (*Sardinella.sp*) Di PT. Blambangan FoodPackers Indonesa Laporan Kuliah Kerja. Universitas Negeri Jember.
- Mastori. 2007. Penerapan HACCP Pada Pengalengan Ikan Sardine (*Sardinella sp*) Di PT. Maya Food Industries Pekalongan Jawa Tengah. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Moeljanto, R. 1982. *Penggaraman dan pengeringan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Subekti Sri, Arini. 2019. Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) di CV. Pasific Harvest. Banyuwangi Jawa Timur.
- Vatria, Belvi. 2006. Pengalengan Ikan Lemuru (*sardinella fish canning*). Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan. Politeknik Negeri Pontianak.