

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- DepKes RI, 2004. *Sistem Kesehatan Nasional*. Jakarta.
- [DKP].Departemen Kelautan dan Perikanan. 2005a. *Potensi dan Pemberdayaan Ikan Tuna*. www.dkp.go.id. [diakses 20 April 2013].
- FDA,2002. *Compendium of Fish and Fishery Product Processes Hazard, Control*.Seafood HACCP. US Food And Drug Administration.
- Hariyadi, P dan Ratih, D.H. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Hudaya, S. 2008. Bagaimanakah Jalannya Proses Pengalengan Ikan.Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. [<http://software-komputer.blogspot.com/2008/04/bagaimanakah-jalannya-proses.html>]. (4-04-2012).
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I* .Liberty. Jakarta. 52- 107.
- Maya Muncar. 2013. *Jenis Produk Ikan dalam Kaleng*. Banyuwangi : PT. Maya Muncar.
- Maya Muncar. 2013. *Standar Mutu Ikan*. Banyuwangi : PT. Maya Muncar.
- Murniyati AS, Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Moeljanto, R. 1988. Hubungan Kandungan Lemak Ikan Lemuru Dengan Beberapa Sifat Biologinya. [<http://digilib.si.itb.ac.id/print.php?id=jbptitbpp-gdl-s2-1988-rmoeljanto-1788>]. (4-04-2012).

Widodo, J. 2001. *Pengamatan Sanitasi Dan Higiene Di Unit Pengolahan PT.Maya Muncar*. Jakarta 20: 9-17.

Winarno, F.G. 1980. *Kimia Pangan*. Jakarta : PT. GramediaPustakaUtama.

Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia.