

Daftar Pustaka

- Alibaali, G. and M.M. Farid. 2006. Sterilization of Food in Retort Pouches. https://www.researchgate.net/publication/321594900_Sterilization_OF_Food_In_Retort_Pouches. (5 Desember 2021)
- Astawan, Made. 2019. *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Banten: Universitas Terbuka.
- Backi, Christoph Josef. 2015. *Modeling, Estimation, and Control of Freezing and Thawing Processes. Dissertation*. Faculty of Information Technology. Norwegian University of Science and Technology. Trondheim.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). *Ikan segar (SNI 2729:2013)*. BSN
- Badan Standarisasi Nasional. (2016) *Sarden dan Makarel dalam kemasan kaleng (SNI 8222:2016)*. BSN
- Borgstrom, Georg (Ed). 2012. *Fish as Food Vol. 4 : Processing Part 2*. New York: Academic Press.
- Edi Saputra Pakpahan. 2014. Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Pelatihan Terhadap Kinerja Pegawai pada Badan Kepegawaian Daerah Kota Malang” *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*, Vol. 2 No. 1, Hal.116-121.
- Fandy Tjiptono. 2009. *Strategi Pemasaran Jasa*. Yogyakarta : CV. Andi.
- Featherstone, S. 2015. *A Complete Course in Canning and Related Processes, fourteenth Edition*. UK:Elsevier Ltd,
- Fraser, O., and S.Sumar. 1998. Compositional Changes and Spoilage In Fish-an Introduction. *Nutrition & Food Science* 98 (5) : 275-279.
- Ghaly AE, Dave D, Budge S, Brooks MS. 2010. Fish spoilage machnisms and preservation techniques. *American journal of Apllied Science*. 7(7):859-877.
- Gubernur Bali. 2018. Peraturan Gubernur Bali No495/03-M/HK/ Tahun 2020 *tentang upah minimum provinsi*. Sekretariat Daerah Provinsi Bali, Denpasar.
- Handayani, A., Alimin, dan A.O. Rustiah. 2014. Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Rendah (*Freezer -3°C*) terhadap Kandungan Air dan Kandungan Lemak pada Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*). *Al-Kimia* 2 (1): 64-75.

- Hariyadi, P. 2017. *Teknologi Proses Termal Untuk Industri Pangan*. Bogor: PT. Media Pangan Indonesia.
- Heldman, D.R. and R.W. Hartel. 1997. *Principles of Food Processing*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Irianto, H. E., Giyatmi, S. (2015). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. In *Universitas Terbuka*, Tangerang Selatan (Vol. 2)
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2019). *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan* (Nomor 17/PERMEN-KP/2019.KKP).
- Kim, S.H., An, H., & Price, R. J. (2006). Histamine Formation and Bacterial spoilage of Albacore Harvested off the U.S Northwest Coast. *Jurnal of Food Science.*, 64(2), 340-343.
- Lukito, K.P., dan Endang, R. 2021. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Ma'roef, A.F., Sipahutar, Y. H., & Hidayah, N. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (Sarenella Longiceps) dengan Media Saos Tomat*. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan Dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar 5 juni 2021*, 143-154.
- Marino, P., A. Siguenza, V. Pastoriza, M. Santamaria, E. Martainez, dan F. Machado. 2002. Can Seam Diagnosis from Still Image Processing, *Proceedings of the IAPR Conference on Machine Vision Applications*, Nara, 11-13 Desember 2002.
- Pratama, I.R., Afrianto, E., dan Rostini, L. 2017. *Pengantar Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : CV. Budi Utama.
- PT. Sarana Tani Pratama. 2021. *Manual HACCP PT. Sarana Tani Pratama*. Bali : PT. Sarana Tani Pratama.
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. (2014). *Petunjuk Teknis Inspeksi Cara Penanganan Ikan Yang Baik (CPIB) Berdasarkan Konsep HACCP pada Unit Pengumpul/Supplier*. Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- Rahman, M.S. 1999. *Handbook of Food Preservation. Food Science and Technology. A Series of, Monographs, Textbooks, and Reference Books*. New York:Marcel Dekker.
- Republik Indonesia. 2020. Undang-undang No. 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2021, Jakarta.
- Siddiqui, M.W. and M.S. Rahman. 2015. *Minimally Processed Foods: Technologies for Safety, Quality, and Convenience*. Switzerland: Springer International Publishing.
- Sipahutar, Y. H., Djajuli, N., & Hasibuan, L. E. A. (2010). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di PT. X Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia, Sekolah Tinggi Perikanan, Jakarta, 02-03 Desember 2010*, 486-499.
- Supenah, P (2019). Identifikasi Bakteri Clostridium Botulinum pada Sarden Kemasan Kaleng berbagai merk yang dijual di swalayan X. *Syntax Literatur, Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(4), 146-150.
- Syarief, R., & Syukri, A. (2016). *Pengemasan Pangan (Eds2/Modu)*. Universitas Terbuka.
- Varzakas, T., and C. Tzia. 2016. *Handbook of Food Processing: Food Safety Quality, and Manufacturing Processes*. Boca Raton: CRC Press.
- Widiastuti, Karina. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Garam pada Rebung Ikan Fermentasi. [skripsi] Universitas Lampung.
- Widodo, PP., Handayanto, R.T., dan Herlawati,. 2013. *Penerapan Data Mining dengan MATLAB*, Rekayasa Sains, Bandung