

Daftar Pustaka

- Adawyah, Rabiatul. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Albaali, G. and M.M. Farid. 2006. *Sterilization of Food in Retort Pouches*. <https://www.researchgate.net/publication/321594900>
Sterilization Of Food In Retort Pouches.
- AZ. Nasution, Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar, (Jakarta: Diadit Media, 2001)
- 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.
- Borgstrom, Georg (Ed). 2012. *Fish as Food Vol. 4 : Processing Part 2*. New York: Academic Press.
- Budianto, A. 2011. Formalin Dalam Kajian Undang Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Lesgislasi Indonesia*; 151-172
- Chen Lee, Y., Kung, H., Wu, C., Hsu, H., Chen, H., Huang, T., & Tsai, Y. (2015). Determination of histamine in milkfish stick implicated in food-borne poisoning. *Journal of Food and Drug Analysis*, 24(1), 63–71. <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2015.06.009>
- Chen, Y, Ganesan, S, Liu, Y. (2009). Does a Firm's Product-Recall Strategy Affect Its Financial Value? An Examination of Strategic Alternatives During Product-Harm Crises. *Journal of Marketing*, November, Vol. 73: 214-226.
- Chu, Ting-Heng, Lin, Che-Chun, Prather, L. J. (2005). An Extension of Security Price Reactions Around Product Recall Announcements. *Quarterly Journal of Business and Economics*. Summer. Vol. 44: hal. 33.
- CSIRO. 2010. *Make It Safe: A Guide to Food Safety*. Australia: CSIRO Publishing.
- Diyantoro. 2007. Pengaruh Lama Penyimpanan yang Berbeda dalam Campuran Air Laut dan Es terhadap Kemunduran Mutu Kesegaran Ikan Nila

- Downing, D. L. 1996. *A Complete Course in Canning and Related Processes: Microbiology, Packaging, HACCP, and Ingredients (13th ed)*. UK: Woodhead Publishing.
- Fachruddin, L. 2000. *Budidaya Kacang-kacangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dwiponggo, A. 1982. Beberapa Aspek Ikan Lemuru *Sardinella* sp. Prosiding Seminar Perikanan Lemuru Banyuwangi, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Featherstone, S. 2015. *A Complete Course in Canning and Related Processes, Fourteenth Edition*. UK: Elsevier Ltd.
- Fishbase. 2018. Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). <https://www.fishbase.in/summary/Sardinella-lemuru>
- Food and Agriculture Organization. 2016. Fisheries and Aquaculture Statistics (Capture Production, Fleet and Employment). Page 9
- Fraser, O., and S. Sumar. 1998. Compositional Changes and Spoilage In Fish – an Introduction. *Nutrition & Food Science* 98 (5) : 275-279.
- Gelman, A., L. Glatman, V. Drabkin, and S. Harpaz. 2001. Effect of storage temperature and preservative treatment on shelf life of the pond-raised freshwater fish, silver perch (*Bidyanus bidyanus*)
- 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.
- Harvianto, D.P. dan Sulistijono. 2012. Pengaruh Komposisi Phenolic Epoxy terhadap Karakteristik *Coating* pada Aplikasi Pipa Overhead *Debutanizer*. *Jurnal Teknik ITS* 1 (1): 69-74.
- Heldman, D.R. and R.W. Hartel. 1997. *Principles of Food Processing*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

- Hudaya, R.N. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumpit Laut (*Kappaphycus alvarezii*) untuk Peningkatan Kadar Yodium dan Serat Pangan pada Tahu Sumedang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor
- Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. CV Paripurna, Jakarta
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Junianto, 2003. Teknik Penanganan Ikan. Seri Agriwawasan. Penebar Swadaya. Jakarta
- 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.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1365-2621.1999.tb15896.x>
- M. Regier, K. Knoerzer, and H. Schubert, Eds.), UK: Woodhead Publishing.
- Marino, P., A. Siguenza, V. Pastoriza, M. Santamaria, E. Martinez, 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.
- Metusalach, Kasmiasi, Fahrul, dan Ilham Jaya. 2012. Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara penanganan dengan kualitas ikan yang dihasilkan (Laporan Hasil Penelitian) LP2M. Unhas
- Min, D.B. dan J.M. Boff. 2002. Chemistry and Reaction of Singlet Oxygen in Foods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 1 : 58-72.
- Oldring, P.K.T. dan U. Nehring. 2007. *Packaging Materials: Metal Packaging for Foodstuffs*. Belgia: ILSI Europe.
- Orsat, V., G.S.V. Raghavan, and K. Krishnaswamy. 2017. Microwave Technology for Food Processing: an Overview of Current and Future Applications, (dalam *The Microwave Processing of Foods*,
- Pal, M., S. Mulu, F. Adugna, J. Alemu. 2014. Canned Foods and Botulism. *Beverage & Food World*, 41 (9): 25-27.

Pasal 1 Angka 1 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen

Ragnarsson, S.O., and J.R. Vidarsson. 2017. Overview of Available Methods for Thawing Seafood. ISSN 1670-7192. Iceland.

Rayi Adipitaryana Diredja, Pengaruh Product Recall Terhadap Reputasi Perusahaan, Tesis, (Jakarta: Pascasarjana Ilmu Sosial UI, 2012),

Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2003, No. 39. Sekretariat Negara, Jakarta.

Republik Indonesia. 2011. *Undang-Undang No. 24 tahun 2011 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Sosial*. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2011 No. 116. Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, Jakarta.

Santhi, D.G.D.D., 2017. Uji Kualitatif Formalin pada Produk Udang Segar yang Dijual di Pasar Badung. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana Denpasar. Denpasar

Siddiqui, M.W. and M.S. Rahman. 2015. *Minimally Processed Foods: Technologies for Safety, Quality, and Convenience*. Switzerland: Springer International Publishing.

Suryanto, Muhammad R & Yuliati H. Sipahutar (2021). Kadar Histamin dan Nilai Angka Lempeng Total (ALT) pada Tuna Loin Berdasarkan Jumlah Hari Penangkapan dan Ukuran Ikan di Unit Pengolahan Ikan. ISBN 978-602-71759-8-3

Susilo, A., D. Rosyidi, F. Jaya, dan M.W. Apriliyani. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.

Varzakas, T., and C. Tzia. 2016. *Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes*. Boca Raton: CRC Press.

Widiastuti, I., & Putro, S. (2010). Analisis mutu Ikan Tuna selama lepas tangkap. 01, 22–29.

Widjajanto, S et al. 2003. Ada Apa dengan Laut (Pemanfaatan Sumberdaya Perairan) Departemen Kelautan dan Perikanan. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan. Jakarta.