

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Adawyah, R. (2008). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan (III)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Albaali, G. dan Farid, MM. (2006). *Sterilization of Food in Retort Pouches*. [Online] <https://www.researchgate.net/publication/321594900>. Diakses pada tanggal 25 Agustus 2022.
- Anonim. (2022). Peraturan Gubernur Bali No. 91 tahun 2018 tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota. Berita Daerah Provinsi Bali tahun 2018 No. 91. Sekretariat Daerah Provinsi Bali. [Online] <https://gajimu.com/garmen/gaji-pekerja-garmen/gaji-minimum/ump-umk-bali#:~:text=Pemerintah%20Provinsi%20Bali%20mengumumkan%20Upah, Surat%20Keputusan%20Gubernur%20Provinsi%20Bali>. Diakses pada tanggal 23 Januari 2022.
- Assauri, S. (2004). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Backi, CJ. (2015). *Modeling, Estimation, and Control of Freezing And Thawing Processes. Dissertation. Faculty of Information Technology*. Trondheim: Norwegian University of Science and Technology.
- [BNS] Badan Standardisasi Nasional. (2006). *Ikan segar Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*. BSN, SNI 01-2729.3-2006.
- Bakalis, S., Knoerzer, K., dan Fryer, PJ. (2015). *Modelling of Food Processing Operations*. UK: Elsevier.
- Borgstrom, G. (2012). *Fish as Food Vol. 4: Processing Part 2*. New York: Academic Press.
- Bratt, L. (2010). *Fish Canning Handbook*. US: Wiley-Blackwell.
- Bratt, L. (2013). *Technical Guide to Fish Canning. Globefish Research Programme*. Italy: FAO. Vol 111.
- Chandra, B. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. (1997). *Hazard Analysis and Critical Control Point System and Guidelines For Its Application*. Rome: FAO.
- [CSIRO] Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization. (2010). *Make It Safe: A Guide to Food Safety*. Australia: CSIRO Publishing.
- Dwiponggo, A. (1982). *Pengkajian Sumberdaya Perikanan dan Tingkat Pengusahaannya di Perairan Sulawesi Selatan*. Laporan Penelitian. Jakarta: Balai Penelitian Perikanan Laut.
- Fadli, WK. (2011). *Manajemen Proses Pada Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) di PT. Pasific Harvest Banyuwangi, Jawa Timur*. Sidoarjo: Akademi Perikanan.

- Featherstone, S. (2015). *A Complete Course in Canning and Related Processes. Edition 14. UK: Elsevier Ltd.*
- [FDA] Food and Drug Administration. (2011). *Scombrototoxin (Histamine) Formation. In: Fish and Fishery Product Hazards and Control Guide. Washington: Departemen of Health and Human Service, Center for Food Safety and Applied Nutrition.*
- [FAO] Food and Agriculture Organization. (1999). *The Living Marine Resources of the Western Central Pacific Species Identification Guide for Fishery Purposes. Italia. FAO.*
- Fraser, OP. dan Sumar, S. (1998). *Compositional Changes and Spoilage In Fish an Introduction. Nutrition and Food Science*, 2(6): 325-329.
- Fuad, EN. (2015). Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro atau Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jepara. *Media Ekonomi dan Manajemen*. [Online] <http://dx.doi.org/10.24856.v30i1.234>. Diakses pada tanggal 5 September 2022.
- Ghaly, AE., Dave, D., Budge, S., and Brooks, MS. (2010). *Fish spoilage mechanisms and preservation techniques: review. American: American Journal of Applied Sciences*, 7(7): 859-877.
- Gilarso, T. (2004). *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro*. Yogyakarta: Kanisius.
- Glass, K. dan Marshall, K. (2013). *Clostridium botulinum*, p. 371–387. In Morris JG and Potter M (eds.), *Foodborne Infections and Intoxications*. London: Academic Press.
- Gopakumar, K. (1993). *Fish Packaging Technology. Materials and Methods*. India: Concept Publishing Company.
- Handayani, A., Alimin., dan Rustiah, AO. (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
- Hay, A. (2010). *Rancangan percobaan Teori dan aplikasi*. Edisi 3. Jakarta: Rajawali Pers.
- Heldman, DR., dan Hartel, RW. (1997). *Principles of Food Processing*. New York: Aspen Publishers.
- Heldman, DR., dan Singh, RP. (2001). *Introduction to food engineering.. London: Academic Press*. Halaman 334-339.
- Hudaya, S. (2008). Tahapan proses pengalengan. *Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan*.
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.

- Irianto, HE., dan Indra, TMA. (2007). Pengalengan Ikan Tuna Komersial. *Squalen* Vol 2 No 2.
- Jay, JM. (2000). *Modern Food Microbiology Sixth Edition*. New York: Springer.
- Joint FAO/WHO (2012). *Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products*. Rome: FAO.
- Junaidi. (2009). Potensi Laut yang Terabaikan. Fakultas Pertanian dan Kelautan Universitas Bung Hatta. [Online] <http://fpik.bunghatta.ac.id/tulisan.php>. Diakses pada tanggal 24 Januari 2022.
- Kartika, S. (2010). Strategi pengelolaan sumber daya perikanan berbasis ekosistem di pantura barat. Semarang: Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro Semarang.
- Lutfi, LNA. (2018). Kandungan Asam Lemak Tak jenuh Omega 3 Pada Tempe Dengan Penambahan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*). [Skripsi]. Jember: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember.
- Mamuaja, CF. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado: *Unsrat Press*.
- Mayasari, LD. (2013). Pengaruh Hasil Tangkapan Ikan Lemuru Terhadap Produksi Pengalengan Ikan PT. Maya Muncar Banyuwangi. Surabaya: Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Surabaya.
- Moeljanto, RP., Sumpeno, SD., dan Sosrowarjono, W. (1978). Usaha Peningkatan Mutu Ikan Sardine Kaleng. Jurnal Penelitian Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan No. 1. Jakarta: Puslitbang Perikanan.
- Mudra, IW. (2010). Desain Kemasan Produk. Pelatihan Pembuatan Kemasan Puslit Seni Kreasi Baru LP2M ISI Denpasar.
- Mukunda, MK., Antony, PD., Nair, MR. (1986). *A review on autolysis in fish*. In *Fisheries Research*, vol. 4: 259-269.
- Murniyati, AS., dan Sunarman. (2000). Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanasius.
- Nurachmad, M. (2009). Cara Menghitung Upah Pokok, Uang Lembur, Pesangon, dan Dana Pensiun untuk Pegawai dan Perusahaan. Jakarta: VisiMedia.
- Oldring, PKT., dan Nehring, U. (2007). *Packaging Materials: Metal Packaging for Foodstuffs*. Belgia: *ILSI Europe*.
- Orsat, V., Raghavan, GSV dan Krishnaswamy, K. (2017). *Microwave Technology for Food Processing: an Overview of Current and Future Applications*. UK: *Woodhead Publishing*.
- Pal, M., Mulu, S., Adugna, F., dan Alemu, J. (2014). *Canned Foods and Botulism. Beverage and Food World*, 41 (9): 25-27. *Processes, Fourteenth Edition*. UK: *Elsevier Ltd*.

- Pudjirahaju, A. (2017). Pengawasan Mutu Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Purnomo, H. (1995). Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Jakarta: UIPress.
- Purnomo, H. (2004). Perencanaan dan Perancangan Fasilitas. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purnawijayanti, HA, (2001). Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Ragnarsson, SO., dan Vidarsson, JR. (2017). *Overview of Available Methods for Thawing Seafood*. Iceland: Qualifish.
- Siddiqui, MW., dan Rahman, MS. (2015). *Minimally Processed Foods: Technologies for Safety, Quality, and Convenience*. Switzerland: Springer International Publishing.
- Silva, CCG., Ponte, DJB., dan Dapkecius, MLNE. (1998). *Storage Temperature Effect on Histamine Formation in Big Eye Tuna and Skipjack*. *Jurnal of Food Science*, 63(4): 644-647.
- Silva, MM., Fonseca, LM., Sousa, SD. (2016). *The Impact of ISO 9001:2015 On ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS)*. *Quality Access to Success*, 17(152): 81-85.
- Sipahutar, YH., Purwandari, WV., dan Sitorus, TMR. (2019). Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Pasca Penangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, Sulawesi Tenggara. Seminar Nasional Kelautan XIV. Surabaya: Universitas Hang Tuah.
- Sitanggang, AB. (2021). Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Susanto, T., dan Sucipta, N. (1994). Teknologi Pengemasan Bahan Makanan. Blitar: CV. Family.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., dan Apriliyani, MW. (2019). Dasar Teknologi Hasil Ternak. Malang: UB Press.
- Umar, H. (2003). *Bussiness an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Varzakas, T., dan Tzia, C. (2016). *Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes*. Boca Raton: CRC Press.
- Widiantoko, RK. (2018). Pengemasan kaleng. [Online]. <https://lordbroken.wordpress.com/2018/05/12/prinsip-pengemasan-kaleng/>. Diakses pada tanggal 25 Januari 2023.
- Winarno, FG. (1994). Sterilisasi Komersial Produk Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG., dan Surono. (2004). *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO Press, Cetakan 2.

- Wiryanti, J., dan Witjaksono, HT. (2001). *Konsepsi HACCP*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyono, ES. (2012). Analisis efisiensi penangkapan ikan menggunakan alat tangkap *purse seine* di Muncar, Jawa Timur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22(3): 164-172.
- Yuniarti, RA., dan Sari. (2015). Penerapan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*.

Peraturan Perundang-undangan

- Undang Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.
- Undang Undang Nomor 24 Tahun 2011 tentang Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS).