

DAFTAR PUSTAKA

- Adera, S. S., Mariyani, N., & Eddy, F. F. (2022). SCREENING PANELIS INTERNAL DI PT FOODEX INTI INGREDIENTS. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, 12(2), 49–59. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.49-59>
- Adi, P., Mulyani, R., & Khabibah, L. nur. (2023). KAJIAN KEAMANAN PANGAN PADA INDUSTRI PENGOLAHAN SUSU DI JAWA TENGAH DENGAN MENGGUNAKAN METODE GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305>
- Ali Arsyad, M., Rusli, A., & Herman. (2022). Pelatihan pembuatan Kornet ikan dalam bambu (Koridabu) bagi masyarakat Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 1(2), 2963–5322.
- Aliyah, N. M. (2022). *PENERAPAN MESIN RETORT DALAM PROSES PENGALENGAN OLAHAN BUAH DI PT BANJARNEGARA AGRO MANDIRI SEJAHTERA (BAMS) DESA PAGELAK KECAMATAN MADUKARA KABUPATEN BANJARNEGARA PROVINSI JAWA TENGAH*.
- Amalina, A. N., Lejap, T. Y. T., & Luthfiah, U. (2023). Pengaruh Lama Waktu Penggilingan Beras dan Jenis Ayakan terhadap Nilai Rendemen Tepung Beras. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1(1). <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5767>
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kementrian Pertanian, Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Ami, M. S., & Candra, E. A. (2019). Identifikasi tumbuhan dalam masakan tradisional urap-urap sebagai materi penyusunan buku referensi taksonomi tumbuhan. *Edubiotik : Jurnal Pendidikan, Biologi dan Terapan*, 4(2), 83–92. <https://doi.org/10.33503/ebio.v4i02.490>
- Andika, B., Wahyuningsih, P., & Fajri, R. (2020). PENENTUAN NILAI BOD DAN COD SEBAGAI PARAMETER PENCEMARAN AIR DAN BAKU MUTU AIR LIMBAH DI PUSAT PENELITIAN KELAPA SAWIT (PPKS) MEDAN. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(1). <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>
- Anggun Nurmansyah, A., Zainal Muttaqin, A., & Annisa Khoiri, H. (2023). Usulan Perbaikan Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Metode Activity Relationship Chart dan Software Blocplan. Dalam *IJM: Indonesian Journal of Multidisciplinary* (Vol. 1). <https://journal.csspublishing/index.php/ijm>
- Ardhanawinata, A., Irawan, I., Pagoray, H., Fitriyana, Pamungkas, B. F., & Zuraida. (2023). PENERAPAN SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) PADA PROSES PEMBUATAN AMPLANG DI BDS SNACK, BALIKPAPAN, KALIMANTAN TIMUR. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 18–24.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. (2012). PENGARUH EDIBLE COATING DENGAN KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP KADAR

PROTEIN, DAYA IKAT AIR DAN AKTIVITAS AIR BAKSO SAPI SELAMA MASA PENYIMPANAN. *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 100–108. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>

Association of Official Analytical Chemist. (1995). *Journal of AOAC International* (Vol. 78).

Astawan, M., & Prayudani, A. P. G. (2020). The Overview of Food Technology to Process Soy Protein Isolate and Its Application toward Food Industry. *World Nutrition Journal*, 4(S1), 12–17. <https://doi.org/10.25220/wnj.v04.s1.0003>

Astuti, P., Desi, Harlis, & Budiarti, R. S. (2021). *EFEKTIVITAS PENGGUNAAN STARTER Trichoderma DALAM PENGOMPOSAN LIMBAH NANAS (Ananas comosus (L.) Merr.) SEBAGAI BAHAN AJAR MIKOLOGI*. Universitas Jambi.

Astuti, R. M. (2018). PENGARUH LAMANYA WAKTU MIXING DALAM PROSES PEMBUATAN BROWNIES TERHADAP KUALITAS BROWNIES DITINJAU DARI ASPEK INDERAWI. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 6(1).

Astuti, W., Isharijadi, I., & Yusdita, E. E. (2022). SISTEM PENGELOLAAN BAHAN BAKU BERBASIS JUST IN TIME (JIT) PADA UMKM “ANEKA KERIPIK KARTINI.” *Jurnal Bisnis Terapan*, 6(2), 130–140. <https://doi.org/10.24123/jbt.v6i2.5138>

Azammudin, A., Sipahutar, Y. H., Afifah, R. A., & Napitupulu, R. J. (2023). Pengolahan Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) dalam Kaleng dengan Media Saus Tomat di PT. SY, Muncar-Jawa Timur. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-24*.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Mutu karkas dan daging sapi*. SNI 3932:2008.

Badan Standarisasi Nasional. (2012). *Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Escherichia coli terduga - Teknik Angka Paling Mungkin (APM)*. SNI 7251:2012.

Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Kornet daging*. SNI 3775:2015. www.bsn.go.id

Cahyono, H. B., Rieke, Y., & Amanati, L. (2018). Pengaruh Proses Penggorengan Terhadap Kandungan Nitrit dalam Kornet. *JURNAL TEKNOLOGI PROSES DAN INOVASI INDUSTRI*, 3(2), 57–62.

Daya, M. A., Sitania, F. D., & Profita, A. (2019). Perancangan Ulang (re-layout) tata letak fasilitas produksi dengan metode blocplan (studi kasus: ukm roti rizki, Bontang). *PERFORMA Media Ilmiah Teknik Industri*, 17(2). <https://doi.org/10.20961/performa.17.2.29664>

Delti, G., Salengke, & Latief, R. (2018). PENGEMBANGAN PROSEDUR OPERASIONAL BAKU PROSES PRODUKSI JAGUNG MARNING. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 139–149.

- Dwiari, S. R., Asadayanti, D. D., Sofyaningsih, M., Yudhianti, S. F., & Yoga, I. B. K. W. (2008). *Teknologi Pangan Jilid 1* (1 ed.). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Endres, J. (2001). *Soy Protein Products: Characteristic, Nutritional Aspects, and Utilization*. AOCS Press.
- Ermawati, D., Andriani, M. A. M., & Utami, R. (2014). Pengaruh ekstrak jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap residu nitrit daging curing selama proses curing. *Biofarmasi*, 12(1), 18–26. <https://doi.org/10.13057/biofar/f120103>
- Ernita, T., Syahmer, V., & Rachman, B. (2018). Perancangan Tata Letak Hasil Produksi Buis Berdasarkan ARC. *Saintek*, 2(2), 49–55.
- Farisandi, D., & Pangesthi, L. T. (2013). Pengaruh Jumlah Natrium Nitrat dan Angkak Bubuk terhadap Sifat Organoleptik Kornet. *e-journal Boga*, 2(1), 33–38.
- Fitriasari, E. (2021). Sosialisasi Penggunaan Masker Sebagai Upaya Penerapan Protokol Kesehatan Di Masyarakat Desa Kairatu. *Journal of Human and Education*, 1(2), 8–10.
- Godish, Thad. (2001). *Indoor environmental quality*. Lewis Publishers.
- Gunawan, R., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. (2018). PENGARUH LAMA PEMANASAN DAN KONSENTRASI MAIZENA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMA, DAN ORGANOLEPTIK LEMPOK JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 1–11.
- Habibah, N., Dhyanaputri, S. I. G., Karta, I. W., & Dewi, N. N. A. (2018). Analisis Kuantitatif Kadar Nitrit dalam Produk Daging Olahan di Wilayah Denpasar Dengan Metode Griess Secara Spektrofotometri. *International Journal of Natural Sciences and Engineering*, 2(1), 1–9. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IJNSE>
- Hambali, Erliza. Suryani. A. R. M. (2005). *Membuat Pasta Bumbu Instan Pasta*. Penebar Swadaya.
- Hamim, A. L., Ningrum, S. F. A. S., & Wulansari, Z. E. (2023). Analisis Desain Pengembangan Model Bisnis Pada Perusahaan Pengalengan Ikan Dengan Metode Bussiness Model Canvas (Bmc) Pada Pt. Abc. *Journal of Agribusiness Science and Rural Development (JASRD)*, 3(1), 20–35.
- Haradito, A., Utami, R., & Nursiwi, A. (2021). PENGARUH EKSTRAK JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* Linn) TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI DALAM PROSES CURING. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 44. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.44719>
- Ismanto, A., & Subaihah, S. (2020). Sifat fisik, Organoleptic dan Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 10(1), 45. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i1.84>
- Jern, N. G. W. (2006). *Industrial Wastewater Treatment*. Imperial College Press.

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat.
- Kencanawati, C. (2016). *DIKTAT MATA KULIAH SISTEM PENGELOLAAN AIR LIMBAH (MKB 7473)*. Universitas Udayana.
- Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 188 tahun 2023 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur tahun 2024 (2023).
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 907 Tahun 2002 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum (2002).
- Kim, H. M., Park, M. K., Mun, S. J., Jung, M. Y., Lee, S. M., & Kim, Y. S. (2022). Study on Volatile Profiles, Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, and Acrylamide Formed in Welsh Onion (*Allium fistulosum* L.) Fried in Vegetable Oils at Different Temperatures. *Foods*, 11(9). <https://doi.org/10.3390/foods11091335>
- Kim, S. H., Yoon, J. B., Han, J., Seo, Y. A., Kang, B. H., Lee, J., & Ochar, K. (2023). Green Onion (*Allium fistulosum*): An Aromatic Vegetable Crop Esteemed for Food, Nutritional and Therapeutic Significance. *Foods*, 12(24). <https://doi.org/10.3390/foods12244503>
- Kristiangsih, Y., & Fitrianti, E. (2019). PERBANDINGAN KADAR NITRIT PADA KORNET DAGING SAPI SEBELUM DAN SESUDAH DIKUKUS YANG DIJUAL DI WILAYAH KECAMATAN MATRAMAN. *Anakes: Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 5(1). <http://journal.thamrin.ac.id/index.php/anakes/issue/view/33>
- Kusnandar, F., Dafiq, H. H., Rahayu, W. P., & Irmawan, D. (2023). Evaluasi Kecukupan Panas dan Pengembangan Proses Alternatif dalam Sterilisasi Komersial Jamur Kancing dalam Kaleng. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(2), 100–107. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.2.100>
- Lakapu, A. K., Wuri, D. A., & Detha, A. I. R. (2021). TINGKAT PEMAHAMAN DAN PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PENJAGAL DAN PENJUAL DAGING BABI DAN AYAM DI KOTA KUPANG. *Jurnal Veteriner Nusantara*, 4(1).
- Launda, A. P., Mamahit, D. J., & Allo, E. K. (2017). Prototipe System Pengering Biji Pala Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, 6(3).
- Lisnawati, Zam, W., & Kasmi, M. (2022). PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI PENGALANGAN IKAN TUNA DI PT DELTA PASICIF INDOTUNA BITUNG SULAWESI UTARA. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 01(1), 2022.
- Listyaningrum, R., & Satar, I. (2022). *EVALUASI KEMASAN PRODUK RAJUNGAN KALENG DI PT. GRAHA MAKMUR CIPTA PRATAMA, GRESIK, JAWA TIMUR*.

- Mahmudah, L., & Ariani, N. M. (2019). Recovery Air Rendaman Bumbu Garam dari Industri Kacang Bawang. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 4(2), 53.
- Mainassy, M. C. (2017). Pengaruh Parameter Fisika dan Kimia terhadap Kehadiran Ikan Lompa (*Thryssa baelama* Forsskal) di Perairan Pantai Apui Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 19(2), 61–66.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., & Etza Setiani, B. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 48–54. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Mojapelo, J. (2016). *EMPLOYEES' ADHERANCE TO THE OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY ACT IN THE STEEL MANUFACTURING SECTOR*.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan* 27.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, P. S., Kaharu, S., Gani, S. H., & Sasara, S. M. (2016). Studi Proses Pengalengan Ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*, 13(2).
- Pandey, U. B. (2001). Garlic. Dalam K. V Peter (Ed.), *Handbook of herbs and spices*. Woodhead Publishing Limited.
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., & Wahyuni, T. H. (2020). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAGING*. CV. Anugerah Pangeran Jaya Press. <https://www.researchgate.net/publication/341077880>
- Peja, E., Leonna, A., Athallah, M. T., Adawiyah, R., & Nofiyanti, F. (2022). PENGOLAHAN IKAN LOKAL MELALUI INOVASI CURING DENGAN SQUID, VANILLA SALT, DAN ISOMALT. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 1–6.
- PERATURAN BADAN PANGAN NASIONAL REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1 TAHUN 2023 TENTANG LABEL PANGAN SEGAR, Berita Negara Republik Indonesia (2023).
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan (2018).
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 36 tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pengawet (2013).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentng Kesehatan Lingkungan (2023).
- PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 32 TAHUN 2017 TENTANG STANDAR BAKU MUTU KESEHATAN LINGKUNGAN DAN PERSYARATAN KESEHATAN AIR UNTUK

- KEPERLUAN HIGIENE SANITASI, KOLAM RENANG, SOLUS PER AQUA, DAN PEMANDIAN UMUM (2017).
- PERATURAN MENTERI KETENAGAKERJAAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 5 TAHUN 2018 TENTANG KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA LINGKUNGAN KERJA (2018). www.peraturan.go.id
- PERATURAN MENTERI NEGARA LINGKUNGAN HIDUP NOMOR 06 TAHUN 2007 TENTANG BAKU MUTU AIR LIMBAH BAGI USAHA DAN/ATAU KEGIATAN PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN (2007).
- PERATURAN MENTERI PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR: 75/M-IND/PER/7/2010 TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (GOOD MANUFACTURING PRACTICES) (2010). www.djpp.depkumham.go.id
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001 Tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air (2001).
- Prehatini, D. A., Lestari, S. W., & Triasih, D. (2020). Pengaruh Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Sapi Beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 7(1), 42. <https://doi.org/10.33772/jitro.v7i1.8547>
- Prihatiningsih, K., Silviana, I., & Wandasari, N. (2014). Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke Pluit Jakarta Utara Tahun. *Forum Ilmiah*, 12(1), 77.
- Purnama, P. I., & Romiyadi. (2017). Perancangan dan Pembuatan Mesin Penggiling Daging dan Pengaduk Adonan Bakso. *Jurnal Teknik Mesin Institut Teknologi Padang*, 7(1). <https://doi.org/10.21063/jtm.2017.v7.i1.14-18>
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424–431. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.424>
- Purwanto. (2011). Strategi Bersaing Untuk Mengoptimalkan Kapasitas Produksi: Studi Kasus pada PT. Jaya Indah Casting, Bekasi. *Journal the Winner*, 12(2), 154–179.
- Puspariani, N. K. S., Kamaryati, N. P., Rahayuni, I. R., & Kusuma, M. D. S. (2023). Kepatuhan Tenaga Kesehatan dalam Penggunaan Sarung Tangan Non Steril. *Journal of Telenursing (JOTING)*, 5(2), 3549–3558. <https://doi.org/10.31539/joting.v5i2.7466>
- Putri, E. D. H. (2013). PENTINGNYA MENJAGA HIGIENE DAN SANITASI DI LINGKUNGAN THE SAHID RICH HOTEL YOGYAKARTA. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(2).
- Rahmawati, A., & Fadhilah, M. N. (2023). Perancangan Desain Kemasan Sale Pisang “Lesale” Di Desa Terban Batang. *Jurnal Teknik Informatika dan Desain Komunikasi Visual*, 2(2).
- Ramadani, D. N., Maimunah, A. H., Abdilah, F. F., Dinnar, A., & Purnamasari, L. (2021). Efektivitas Pemberian Bawang Putih untuk Pengawetan Daging

- Ayam. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(3), 230–234.
<https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.230-234.2021>
- Ravindran, P. N., & Kallapurackal. Johny A. (2001). Black Pepper. Dalam K. V Peter (Ed.), *Handbook of Herbs and Spices* (hlm. 319). Woodhead Publishing Limited.
- Retnosari, A. A., & Shovitri, M. (2013). Kemampuan Isolat *Bacillus* sp. dalam Mendegradasi Limbah Tangki Septik. *JURNAL SAINS DAN SENI POMITS*, 2(1).
- Riza, C. L., & Yuliani, H. (2022). PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN OLAHAN DARI PALA DI DESA PASIE KUALA ASAHAN. *Jurnal Sosial dan Sains*, 2(4).
<http://sosains.greenvest.co.id>
- Romadianti, D. (2005). *LAPORAN MAGANG KUALITAS AIR DALAM PRODUKSI TEPUNG TAPIOKA DI PT. SUKOHARJO MAKMUR ABADI JAWA TENGAH*.
- Rusdin, I., Sulistiawati, S., & Kusumaningrum, I. (2023). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada pembuatan Stik Jaleee di UMKM Kube Amanah Samarinda. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 3(1).
- SAFE AND SUITABLE INGREDIENTS USED IN THE PRODUCTION OF MEAT, POULTRY, AND EGG PRODUCTS, FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE (2023).
- Safitri, A., Fahmi, Z., & Gunawan, S. (2022). Kajian penelusuran produk halal kornet daging sapi. *Halal Research*, 2(2), 64–76.
- Sahrevi, A. S. N., Wijayanthi, D. G. P., & Anggriani, R. (2022). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Hot Meal Dori Woku Belanga Untuk Maskapai Garuda Indonesia di PT. Aerofood ACS Denpasar. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 206–219.
<https://doi.org/10.22219/ftsh.v5i2.21942>
- Sajudi, & Faizal, H. V. (2019). Proses Pengisian Dokumen Pemberitahuan Import Barang (PIB) yang Terhubung dengan Electronic Data Interchange (EDI) System pada PT Jatrindo Antarasentra Jakarta. *Muara: Jurnal Manajemen Pelayaran Nasional*, 2(1).
- Salehe, R., Astuti, ida, Ngabito, M., & Noor, S. Y. (2023). EVALUASI PENERAPAN SANITASI DI TEMPAT PENJUALAN IKAN DAN JUMLAH MIKROBA PADA IKAN TONGKOL (*Eutinnus affinis*) DI PASAR SENTRAL KWANDANG. *Gorontalo Fisheries Journal*, 6(2).
- Salima, J. (2015). ANTIBACTERIAL ACTIVITY of GARLIC (*Allium sativum* L.). *Jurnal Majority*, 4(2).
- Sembor, S. M., & Tinangon, R. M. (2022). *INDUSTRI PENGOLAHAN DAGING*. CV. Patra Media Grafindo.
- Setiadi, T., Ismail, G. A., Yamaguchi, T., Sutani, D., & Watari, T. (2019). *Pedoman Pengolahan Air Limbah Industri Pengolahan Ikan di Indonesia*. KLHK Indonesia dan KLH Jepang.

- Sinaga, J., Sinambela, J. L., Purba, B. C., & Pelawi, S. (2024). Gula dan Kesehatan: Kajian Terhadap Dampak Kesehatan Akibat Konsumsi Gula Berlebih. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 2(1).
- Siswanti, & Retina. (2004). *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Sukmanov, V., Hanjun, M., & Li, Y.-P. (2019). Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review. *Food Technology*, 8(3), 449. <https://doi.org/10.24263/2304>
- Sulistiyanti, D., Antoniker, A., & Nasrokhah, N. (2018). Penerapan Metode Filtrasi dan Adsorpsi pada Pengolahan Limbah Laboratorium. *EduChemia (Jurnal Kimia dan Pendidikan)*, 3(2), 147. <https://doi.org/10.30870/educhemia.v3i2.2430>
- Sulthoniyah, S. T. M., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2012). PENGARUH SUHU PENGUKUSAN TERHADAP KANDUNGAN GIZI DAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*). *THPi STUDENT JOURNAL*, 1(1), 33–45.
- Surono, & Suryanti, I. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. CV. Budi Utama.
- Suryaningrum, T. D., Ikasari, D., & Syamdidi. (2020). Nutrition and Sensory Evaluation on Corned Fish from Mackerel Tuna (*Euthynus* sp.) Processed with Red Fermented Rice and Nitrite Salt. *E3S Web of Conferences*, 147. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202014703002>
- Syahputra, T. M. R., Ichwan, M., & Sufitni. (2019). EFEK JUS SEMANGKA TERHADAP JUMLAH DAN MOTILITAS SPERMATOZOA TIKUS WISTAR YANG DIPAPARI MSG. *Healthcare: Jurnal Kesehatan*, 8(2).
- Syuhudi, I., & Mahmud, H. (2023). Pengorganisasian Perspektif Al-Qur'an. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(1). <https://www.kbbi.web.id/organisasi>,
- Tristantini, D., & Susanti, D. (2016). Pengaruh Penambahan Kacang Merah, Ampas Kedelai, dan Textured Vegetable Protein pada Kandungan Nutrisi dan Tekstur Daging Sapi Sintetik. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.
- Ulvi, S. I., & Harmawan, T. (2022). Analisis Kandungan Minyak dan Lemak pada Limbah Outlet Pabrik Kelapa Sawit di Aceh Tamiang. *Quimica: Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 4(1). <https://ejurnalunsam.id/index.php/JQ>
- Use of food ingredients and sources of radiation, CFR 424.21, 1 (2024). <https://www.ecfr.gov/current/title-9>
- Wang, L. K., Hung, Y. T., Lo, H. H., & Yapijakis, C. (2004). *Handbook of Industrial and Hazardous Wastes Treatment* (Secon edition). Marcel Dekker, Inc.
- Widnyana, I. M. S., & Suprpto, H. (2019). Proses Pengalengan Ikan Tuna (Canned Tuna) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan.

Dalam *Journal of Marine and Coastal Science* (Vol. 8, Nomor 2). <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS>

- Winanti, E. R., Andriani, M. A. M., & Nurhartadi, E. (2013). PENGARUH PENAMBAHAN BIT (*Beta vulgaris*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI SOSIS DAGING SAPI. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Wuri Astuti, D., Fatimah, S., & Anie, S. (2016). ANALISIS KADAR KESADAHAN TOTAL PADA AIR SUMUR DI PADUKUHAN BANDUNG PLAYEN GUNUNG KIDUL YOGYAKARTA. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 1(01).
- Yanuarendra Lova, S., & Choirul, A. (2016). PENGARUH KONSENTRASI ANGKAK TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK KORNET IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*). *e-journal Boga*, 5(1), 258–264.
- Yonata, A., & Iswara, I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Majority*, 5(3).
- Yuniarti, D. P., Komala, R., & Aziz, S. (2019). PENGARUH PROSES AERASI TERHADAP PENGOLAHAN LIMBAH CAIR PABRIK KELAPA SAWIT DI PTPN VII SECARA AEROBIK. *Jurnal Redoks*, 4(2).