

DAFTAR PUSTAKA

- Abdjan, A, H., Tangke, U., dan Nurhamidin, F. 2020. Penentuan Umur Simpan Ikan Madidihang Masak Kering Kayu Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Biosainstek*. Vol. 5 No. 1, 21-31
- Adwiyah, R, 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Mikrobiologi Ayam Bakar Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 2(2): 152-157.
- Adnan M, Ernawati, Maghfirph K. 2022. Pengaruh Jenis Medium Terhadap Kecepatan Penetrasi Panas dan Daya Terima Produk Kaleng Ikan Tuna Skipjack (*Katsuwonus pelamis*). *Journal Of Fisheries* Vol 1. No. 1, Juni 2022.
- Adawiyah R., 2007. Pengolahan dan Pengalengan Ikan. Bumi Askara. Jakarta.
- Agustin 2018. *Ilmu Pakan dan Nutrisi Hewan*. Unisnu Press
- Ako J, Ibrahim MN, dan Asyik N. 2016. Penambahan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Pindang Kembang *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 1-7.
- Anwar, S. H. Hifdha, R. W. Rohaya, S. dan Hasam, H. 2021 Kualitas Tuna Kaleng Dari Perairan Aceh Yang Disterilisasi Dengan Pressure Canner. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. Vol. 16. No. 1. 73-82
- Arai T, Kotake A, Kayama S, Ogura M, Watanabe Y. 2004. Penggerakan dan diskriminasi stok ikan cakalang *katsuwonus pelamis*, di pasifik oleh otolith Sr National Research Institute Of far Seas Fisheries, Juli 2004.
- Ariffianto. 2010. Karakteristik Bakso Ikan Nila Dengan Penambahan Karaginan Semimurni. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, W. 2008. Partisipasi dalam penyelenggaraan kegiatan muatan lokal Yogyakarta: FIP UNY.
- Bahry, E. Zakaria., Syyamsir, F, R., Emilia, D.2016. Pengembangan Sayur Kaleng Sebagai Alternatif Sumber Srat Untuk Pangan Darurat. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standar Nasional, Batas Maksimum cemaran mikrobiologi dalam pangan. SNI 7388:2009.
- Badan Standarisasi. (2015). Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan SNI 2332.3 : 2015. Jakarta : Badan standarisasi nasional.
- BPOM. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2017. Ikan Pindang SNI 2717:2017. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Chinesta, F., Torres, R., Ramon, A., Rodrigo, M. C. dan Rodrigo, M. (2002). Homogenized Thermal Conduction Model for Particulate Foods. *Journal of Food Engineering* 80: 80-95.
- Choi S H, Cheigh C L, Chung M S. 2013. Optimization Of Processing Conditions For The Sterilization Of Retorted Short Rib Patties Using The Response Surface Methodology. *Meat Sci* 94(1): 95-104. DOI 10.1016/j.meatsci2012.12.016
- Erika, E., Sari, Y., & Hajrah, W. O. (2020). Kejadian Wasting pada Balita Usia 6-59 Bulan. *Jurnal Bidang Cerdas*. 2 (3), 154-162.
- Gasperz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu – Ilmu Pertanian, Teknik dan Biologi. CV. Armico, Bandung
- Haryadi, P., 2014. Prinsip-Prinsip Proses Panas Untuk Industri Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Hariyadi, P., Kusnandar, F., Wulandari, N. 2006. Teknologi Pengalengan Pangan. Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Hariyadi P. 2008 The Food-Canning Industry In Indonesia: Need For Safety Assurance Regulation And Quality Optimisation. *Food Manufacturing Efficiency* 2 (1): 45-48.
- Hartle JC, Nafas-Acien A, Lawrence RS. 2016. The Consumption Of Canned And Beverages And Urinary Bisphenol A Concentrations In NHANES 2003-2008. *Environ Res* 150 (Oct 2016): 375-382.
- Husen, J., Bahri, S., H, dan Rasulu. (2023). Karakteristik Mutu Organoleptik Ayam Paniki Yang DiKemas Dengan Proses Pengalengan. *Jurnal Pertanian Khairun*. Volume 2 (2).
- Irianta, E, H., Akbarsyah, I, M, T. 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial Vol. 2 No 2.
- Ismail, M. I., Fahmy, A., Azab, A., Abdit, M & Fateen, S. E. 2013). *Optimizing The Sterilization Process Of Canned Food Using Temperature Distribution Studies*. *IOSR Journal Of Agriculture And Veterinary Science (IOSR-JAVS)*, 6(4): 26-33.
- Ju Yun Lim 2011. Hedonic Scaling: A Review Of Methods And Theory. *Journal Of Food Quality and Preference* 22 (2011). (Online). (https://docs.ufpr.br/aanjios/SENSOMETERIA/..01_revisai_hedonica.pdf...).

- Kizilatas , S., Erdogan, F. Dan Palazolu, T. K. 2010. Simulation of Heat Transfer For Solid – Liquid Food Mixture In Cans And Model Falidation Under Pasteurization Conditions. *Journal of Food Engineering* 97: 449-456.
- Kusnandar, F., Dafiq, H. H., Rahayu, W. P., dan Irmawan, D. 2023. . Evaluasi Kecukupan Panas dan Pengembangan Proses Altrnatif Dalam Sterilisai Komersial Jamur Kancing Dalam Kaleng. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesia Journal of food Quality*, 10 (2),100 -107.
- Kurniadi, M., Bintang, R., Kusumaningrum, A., Nursiwi, A., Nurhikmat, A., Susanto, A., Angwar, M., Triwiyini, T., Frediansyah, A., 2017. Shelf Life Prediction Of Canned Friedrice Using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Arhenius Method. *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.* 101. <https://doi.org/10.1088/1755-1315>.
- Laitupa, W. I. 2021. Pengaruh Fortivikasi Bahan Pangan Kaya Kalsium Dengan Konsetrasi Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Tuna Kering Kayu Kaleng. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. DOI: 10.2939/j.agrikan.14.1.94-98.
- Lamusu , D. 2018. Uji Organoleptik Jalankote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) Sebagai Upaya Diverfikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Larousse, J., and Brond B., 1997. Food Caning Technology. Wiley-VCH, Inc. United States of America.
- Mayasari, M. 2019. *Uji organoleptik Nugget Ayam Dengan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah*. Peternakan, Universitas Pembangunan Panca Budu Medan. Medan: Fakultas Sains dan Teknologi..
- Maherawati, M., Suryati, S., Hartanti, L., Nur, C. M. 2022. Rekayasa Pertanian dan Biosistem. Kalimantan Barat. Universitas Tanjungpura.
- Maulana, R. F., & Sipahutar, Y. H. (2022). Pengolahan Tahu Bakso Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Di UMKM Ariandi, DesaWaipo, Kec. Letuaru, Maluku Tengah. *Jurnal Bluenfin Fisherie*, 2022, 4. 1 : 27-42.
- Meilgrad M, Civile GV, Carr BT. 2006. *Sensory Evaluation Tecbniques fourth Edition*. “ CRS Press.
- Mustar. (2013) Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food) Suplemen “. Universitas Hasanudin . Makasar: Fakultas Pertanian.
- Musa, S., Sanger, G., & Dien, H. A. (2017).Komposisi Kimia, Senyawa Bioaktif Dan Angka Lempeng Total Pada Rumput Laut *Gracillaria Edulis*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2017, 5.3: 90-95.

- Nugraha, B., & Mardlijah, S. (2017). Beberapa Aspek Biologi Cakalang (Katsuwonos Pelamis) Yang Didaratkan Di Bitung, Sulawesi Utara. *Bawal Hidya Riset Perikanan Tangkap*, 2 (1) 45-50.
- Nurhikmat A, Suratmo B, Bintoro N, Suharwdji. 2016. Pengaruh Susu Dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F Dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan Pada Pengalengan Gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78.
- Nurhikmat A, Suratmo B, Bintoro N, Suharwdji. 2016. Pengaruh Susu Dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F Dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan Pada Pengalengan Gudeg. *Agritech*. 36(1): 71-78.
- Nurhikmat A., Susanto, A., Kusumaningrum, A., Amri, A., Masruroh, E., 2020. Empal Gentong and Empal Asem With Packaged Cans: Traditional Fods From Ceribon. *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.* 462. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/462/1012026>.
- Pollac, A. F. (2016). *Mikrobiologi Praktik Laboratrium*. Jakarta : EGC
- Pratiwi, D. 2017 Pemetaan Zona Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonos pelamis) Berbasis Data Citra Satelit Dan Data Hasil Tangkapan Di Perairan Barru, Selat Makassar.
- Pratama Y, Abduh SBM. 2016. Perlakuan Panas Mendidih Pada Pembuatan Milk Tea Dalam Kemasan (Kajian pada industri skla kecil). *Jurnal Pangan Gizi* 7(13) 1-11.
- Putrinita, A., Handayani, B. R., dan Amaro, M. 2022. Pengaruh Lama Sterilisasi Terhadap Mutu Sayur Lebui Kaleng. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Vol 8 no 2.
- Putri, D. C. A. (2017). Pengaruh Suhu dan Durasi Sterilisasi dan Metode Panas Kering Terhadap Viskositas Dan Daya Sebar Basis Gel Alginat. *Phramaceutical Journal of Indonesia*. Vol 2 (2): 57-61.
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Cahyono, D., Wardana, W., Suryani, P., & Wahyuni, I., S. (2021). Peningkatan Kualitas Produk Dengan Pelatihan ISO 9001 : 2015 Sistem Manajamen Mutu Pada Industri Packaging di Tangerang. *Journal of Community Sevice and Engagement*, 2021, 1.02: 28-34.
- Pursito DJ, Purnomo EH, Fardiaz D, Hariadi D. 2020. Optimizing Steam Consumption Of Mushroom Canning Procees By Selecting Higher Temperatures And Shorter Time Of Retorting. *Int J Food Sci* 2020: 6097343.

- Puspandari, Nelly dan A. Isnawati. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesi*. Vol 5. No. 2.
- Putrinita, A. Handayani B. R. dan Amaro, M. 2022. Pengaruh Lama Sterilisasi Terhadap Mutu Sayur Lebui Kaleng. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 8. No 2 hal 116-126.
- Rattan NS, Ramaswamy HS. 2014. Quality optimization of canned potatoes during rotary autoclaving. *J Food Qual* 37(3): 168-176.
- Ranti, N. F. 2016. *Karakteritik Fisik dan Organoleptik Daging Sapi Bali pada berbagai Lokasi Otot yang Berbeda*. Skripsi, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Rani Sonia, K., Mastra, N., & Sofi Yanty, J. (2020). *Gambaran Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Bakteri Escherichiacoli Pada Minuman Cendol Yang Dijual Pada Kelurahan Panjer Kecamatan Denpasar Selatan*. Polteks Kemenks Denpasar.
- Rasulu, H., Wulansari, A., & Albaar, N. (2021, December). Pengalengan Makanan Tradisional Sambal Roa pada UMKM Kota Ternate yang Terdampak Pandemi Covid-19. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajena Kepulauan* (Vol. 2, pp. 812-819).
- Rasulu, H., Wulansari, A., dan Fahri, J. (20220). Pengalengan Sayur Lilin Makanan Tradisional Maluku Utara Untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 1(3), 227-233.
- Redhitasari R., 2015. Proses Produksi Pengalengan Ikan Sarden (*Sardinella sp*) Dalam Saus Tomat di PT. Santo Alfin Pratama. Maya Food Industries Pekalongan. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Ridhay, A., Musafira, M., Nurhaeni, N., Nurakhirawati, N., & Khasana, N. B. 2016. Pengaruh Variasi Jenis Asam Terhadap Rendemen Gelatin Dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Kovalen : *Jurnal Riset Kimia*, 2 (2)
- Seokarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sholihah, A., 2011. Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi Dan Kajian Pengaruh Sterilisasi (F0) Pemanasan Pada Berbagai Suhu Terhadap Perubahan Sifat Fisiknya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Shakerardekani, 2013. Textural, Rheological and sensory properties and oxidative of nut spreads – a Review. *International journal of Molecular Sciences*, 14 (2) 4223-4241.
- Singh AP, Heldman DR. 2009. Introduction to Engineering Hal. 405-454. Elsevier. UK.
- Singh AP, Singh A, Ramaswamy HS. 2015. Modification of a static steam retort for evaluating heat transfer underreciprocation agitation thermal processing. *J Food Eng* 153 : 63-72.
- Sing AP, Heldman DR. 2009. Introduction To Engineering. Hal 405-454. Elsevier UK.
- SNI 2712:2013. Ikan Dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi. Standar Nasional Indonesia.
- Sulaturahmi, Y. A., & Moentamaria D. (2024). Penentuan Kecukupan Panas (F0) Pada Pengolahan Pangan melalui Uji Salmomella SP. *Jurnal Teknologi Seperasi*, 10 (3), 693-703.
- Syarif, R. H., Tangke U., Daeng, R. A., & Usman, H. (2023). Penentuan Umur Simpan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Rica-Rica Dalam Kemasan kaleng. *Jurnal Sains Sosial dan Humaniora (JSSH)*, 3(1), 33-44.
- Tangke, U., Katiandagho, B., & Rochmady, R. (2020). Nutritional Adequacy Rate (RDA) and Nutritional Value Information (ING) Of Tuna Kering Kayu Fis Canned With Tuna Fish Bone Flour Substitution. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13 (2), 352-357.
- Tang F, Xia W, Xu Y, Jiang Q, Zhang W, Zhang L. 2014. Effect Of Thermal Sterilization On The Selected Quality Attributes Of Sweet And Sour Crab. *Int J Food Prop* 17 (8): 1828-1840.
- Thaiyibah, R. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat dan Minyak Atsiri Jahe (*Zingiber officinale*) Sebagai Bahan Pengawet Terhadap Kualitas Ikan Tuna (*Thunus sp*) kaleng. Skripsi Universitas Syiah Kuala Hadyoto 1993.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesedaran merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2), 66-73.
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo. D., Montolalu L. A., Makapedua, D. M., & Dotulong. V. 2019. Efek Pembekuan Pelelehan Berulang Terhadap Mutu Sensori Ikan Cakalang (*Katsuwonu pelamis*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7 (2) 32-35.
- Tucker, G. S., Brown, H. M., Fryer, P. J., Cox, P. W., Poole II, F. L., Lee, H. S., Adams, M. W. W. 2007. A Sterilization Time Temperature Integrator

Based On Amylase From The Hyperthermophilic Organisme *Pyrococcus furiosus*. *Inovative Food Science and Emerging Technologies*. Vol. 8(1): 63-72.

Utami, R. 2012 Karakteristik Pemanasan Pada Proses Pengalengan Gel Cincau Hitam (*Mesonapalustris*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Hal 78.

Widiastuti, IM. 2007. Sanitasi Dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi Pada Pasar Tradisional Di Kotamadya Palu. *Jurnal Agroland* 14 (1) : 77-81.

Winarno. F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wujdi, A., Setyadi, B., & Nugroho. S. C. 2017. Identifikasi Struktur Stok Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* Linnaeus, 1758) Di Samudra Hindia (Wpp Nri 573) Menggunakan Analisis Bentuk Otolitha. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 23 (2) 77-88

Wulandari, D, A,. Abida, I, W,. & Farid, A. Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir Pada Unit Pengalengan Ikan Sardine Di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan*, 2 (1).