

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Munchar merupakan salah satu industri pengalengan ikan pelagis kecil di Banyuwangi dengan merek dagang produk berupa Djitu dan Palapa.
2. Pimpinan tertinggi di PT. Munchar berupa Presiden Direktur. Tenaga kerja di PT. Munchar terbagi menjadi tenaga kerja bulanan, harian tetap, harian produksi, dan borongan.
3. PT. Munchar memberikan jaminan sosial untuk kesejahteraan karyawan, seperti BPJS, THR, makan siang gratis, jatah cuti, serta fasilitas kerja.
4. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Munchar dalam pengalengan ikan pelagis kecil adalah ikan Lemuru dan Sembulak, sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah air, garam, gula pasir, pasta tomat, bubuk cabai, dan bubuk bawang putih.
5. Proses pengalengan ikan pelagis kecil terdiri dari penerimaan bahan baku, penampungan bahan baku, *thawing* (untuk ikan beku), pengguntingan dan sortir, pembersihan sisik, pengisian dalam kaleng, pemasakan awal, penirisan, pengisian media, penutupan kaleng, pencucian produk, sterilisasi, inkubasi, pelabelan serta pengemasan.
6. Jenis pengemas yang digunakan oleh PT. Munchar adalah kaleng *Electrolytic Tin Plate* (ETP) untuk kemasan primer dan *corrugated box single wall* untuk kemasan sekunder.
7. Sumber daya yang digunakan oleh PT. Munchar adalah air, energi (kayu bakar dan listrik), dan manusia.
8. Pengawasan mutu yang dilakukan oleh PT. Munchar adalah pengawasan mutu bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan, dan produk akhir.
9. Sanitasi yang dilakukan oleh PT. Munchar mencakup sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku dan pembantu, dan sanitasi pekerja.

10. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Munchar terdiri dari limbah padat, cair, dan B3. Limbah padat dan B3 diolah oleh pihak ketiga, sementara limbah cair diolah secara mandiri di IPAL.

13.2. Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk meningkatkan dan mengembangkan PT. Munchar sebagai berikut.

1. Perusahaan wajib menyediakan masker medis sekali pakai dan melarang penggunaan masker kain,
2. pencucian sarung tangan sebaiknya dilakukan oleh perusahaan, dan
3. perusahaan sebaiknya menyediakan tempat penyimpanan sepatu bot dan sarung tangan bagi pekerja borongan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. (2017). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. CV Sah Media.
[https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan/phxDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Teknologi+pengolahan+dan+pegawetan+ikan&pg=PA16&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Pengolahan_dan_Pengawetan_Ikan/phxDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Teknologi+pengolahan+dan+pegawetan+ikan&pg=PA16&printsec=frontcover). Tanggal akses 23 April 2022.
- Agustiar & Mandasari, Y. (2020). Penerapan sistem First in First Out terhadap bahan pangan basah di Dapur Best Western Premiere Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 1(1), 18-29.
<https://ejournal.akparbundapadang.ac.id/index.php/jurnal-pariwisata-bunda/article/view/26>.
- Agustina, L. (2018). Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil. *Ziraa'ah*, 43(3), 246-254.
<https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraah/article/view/1474>.
- Agustine, A. D., Noor, I., & Said, A. (2014). Pengembangan sektor kelautan dan perikanan untuk meningkatkan pendapatan asli daerah: Studi kasus di Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Administrasi Publik*, 2(2), 276-280.
<http://administrasipublik.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jap/article/view/376>.
- Akhadi, M. (2019). *Sentuhan Teknik Nuklir dalam Aktivitas Industri*. Deepublish.
[https://www.google.co.id/books/edition/Sentuhan Teknik Nuklir Dalam Aktivitas I/7YmsDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Sentuhan+Teknik+Nuklir+dalam+Aktivitas+Industri&pg=PR6&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Sentuhan_Teknik_Nuklir_Dalam_Aktivitas_I/7YmsDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=Sentuhan+Teknik+Nuklir+dalam+Aktivitas+Industri&pg=PR6&printsec=frontcover). Tanggal akses 22 Maret 2022.
- Alibaba.com. 2019. *Manual Pallet Stacker 1000 kg 2000 kg 30000 kg 1100 mm-350 0mm Height Range Hand Hydraulic Forklift Lifting Pallet Truck*. https://www.alibaba.com/product-detail/Manual-Pallet-Stacker-1000kg-2000kg-30000kg_60831736091.html. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2020. *Electric Hoist Electric Hoist Hoist Workshop Pulley 12 m 250kg 2 Buyers*.
<https://www.alibaba.com/product-detail/electric-hoist->

- [electric-hoist-hoist-workshop_1600275839958.html](#). Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2020. *High Quality Wholesale Small Steam Retort Sterilizer Autoclave.* https://www.alibaba.com/product-detail/High-Quality-Wholesale-small-steam-retort_1600191881930.html. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2021. *New Mini 1-3T Small Four Wheel Environmentally Friendly Electric Diesel Powered Counterbalanced Distribution Station Forklift.* https://www.alibaba.com/product-detail/Forklift-New-Mini-1-3T-Small_1600112379230.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.21036d02BUFJQv&s=p. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Automatic Empty Tin Can Rinser/Pop Can Rinser/Can Washer.* https://www.alibaba.com/product-detail/Automatic-empty-tin-can-rinser-pop_60079580315.html. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Electric Fish Descaler Fish Scaling Machine High efficient Fish Scale Removal Machine.* https://www.alibaba.com/product-detail/Fish-Scaling-Fish-Scale-Remover-Electric_1600229405801.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.73217d4fviaxeH&s=p. Tanggal akses 15 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Fully Automatic Can Sealing Machine Double Heads Can Seamer Machine High Speed Can Seaming Machine.* https://www.alibaba.com/product-detail/Fully-automatic-can-sealing-machine-double_1600233832329.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.24efe6040UCLrw&s=p. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Industrial Inkjet Printer Expiry Date Printing Machine Tin Can Bottle Printer.* https://www.alibaba.com/product-detail/Industrial-Inkjet-Printer-Expiry-Date-Printing_60807903006.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.6a172cf53P7Oqm. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Price DZH 1 2 3 4 5 6 ton Waste Wood Firewood Log Timber Fired Industrial Horizontal Hand Manual Feeding*

- Steam Boiler for Sale.* https://www.alibaba.com/product-detail/Wood-Boiler-Wood-Log-Boiler-Price_60715165497.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer.d_title.e1a7484ahES4ni&s=p. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Stainless Steel Particles Ice Crusher Machine Ice Block Crusher Ice Machine for Juice/Restaurant/Commercial.* https://www.alibaba.com/product-detail/Stainless-Steel-Particles-Ice-Crusher-Machine_1600525810657.html/. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Alibaba.com. 2022. *Uni-Silent 150 kgs 304 Stainless Steel Platform Hand Trolley Truck ST150-DX.* https://www.alibaba.com/product-detail/Uni-Silent-150kgs-304-Stainless-Steel_60829356554.html?spm=a2700.pccps_detail.normal_of_fer.d_image.54c3347cEV7En1. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Almhi, Y. M. O., Sulieman, A. E., Elhassan, A. M., Bouya, H., & Salghi, R. (2015). Exploring idiosyncrasies and potentialities of HACCP team across the sharjah food industry, UAE. *Moroccan Journal of Chemistry*, 3(1), 136-141. https://www.researchgate.net/publication/282856556_Exploring_Idiosyncrasies_and_Potentialities_of_HACCP_Team_Across_the_Sharjah_Food_Industry_UAE.
- Amos, B. (2007). *Analysis of quality deterioration at critical steps/points in fish handling in Uganda and iceland suggestions for improvement.* The United Nations University. <https://www.grocentre.is/static/gro/publication/42/document/amos06prf.pdf>.
- Animal Diversity Web. 2022) *Sardinella lemuru (Bali sardinella).* https://animaldiversity.org/accounts/Sardinella_lemuru/classification/. Tanggal akses 5 Februari 2022.
- Apriyanti, I. R. (2018). Studi potensi pemanfaatan limbah serat batok siwalan (*Borassus flabellifer* L) sebagai bahan baku kerajinan lokal (Benang) Gresik. *Jurnal Teknologia*, 1(1), 79-86. <https://aperti.e-journal.id/teknologia/article/view/10>.
- Ariani, R. P. (2019). *Preservasi Makanan Lokal.* PT RajaGrafindo Persada. <https://books.google.co.id/books?id=5HkvEAAAQBAJ&pg=PA41&dq=fungsi+sterilisasi+adala+membunuh+mikroba+patogen&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjc2fXGzbP4AhULILcAHXxdqAIoQ6AF6BAgHEAM#v=onepage&q=fungsi%20steril>

- isasi%20adala%20membunuh%20mikroba%20patogen&f=fa
lse. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Arianto, D. & Puspita, A. D. (2019). Pengaruh shift kerja terhadap kinerja melalui variabel kelelahan dan beban kerja sebagai Variabel Intervening di PT M.I. *Journal of Industrial and Systems Optimization*, 2(1), 23-28. <http://dx.doi.org/10.51804/jiso.v2i1.23-28>.
- Arief, L. M. (2016). *Pengolahan Limbah Industri: Dasar-Dasar Pengetahuan dan aplikasi di Tempat Kerja*. ANDI. https://www.google.co.id/books/edition/Pengolahan_Limbah_Industri/mFM5DgAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Pengolahan+Limbah+Industri:+Dasar-Dasar+Pengetahuan+dan+aplikasi+di+Tempat+Kerja&pg=PP1&printsec=frontcover. Tanggal akses 17 April 2022.
- Arif, M. (2016). *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=v_suDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 19 Februari 2022.
- Arifin, N. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. UNISNU Press. https://www.google.co.id/books/edition/MANAJEMEN_SUMBERDAYA_MANUSIA_Teori_dan_K/ryjGDwAAQB_AJ?hl=en&gbpv=1. Tanggal akses 05 April 2022.
- Arini, & Subekti, S. (2019). Proses pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 56-65. https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awr91XdsSati.dYJrYBXNy_oA;_ylu=Y29sbwNncTEEEcG9zAzEEdnRpZANMT0NDRjAxVF8xBHNIYwNzcg--/RV=2/RE=1655421420/RO=10/RU=https%3a%2f%2fe-journal.unair.ac.id%2fJMCS%2farticle%2fdownload%2f21149%2f11689/RK=2/RS=zBJgPhCOEP_pKc_9EfQqaenepnw-
- Arisandi, K. D., Trianasari, & Undiksha, P. G. P. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55-71. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>.
- Arsawan, I. W. E., Yasa, I. K., Suryantini, N. P. S., & Astitiani, N. L. P. S. (2021). *Buku Ajar Pengantar Bisnis*. NILACAKRA. <https://books.google.co.id/books?id=k2BMEAAQBAJ&pg>

- =PA70&dq=arsawan+intermittent+process&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwiwoWEtLL4AhVLZWwGHc6lCGQQ6AF6BAGGEAM#v=onepage&q=arsawan_intermittent_process&f=false. Tanggal akses 07 Maret 2022.
- Artini, N. P. R. & Aryasa, I. W. T. (2019). Kandungan *Organophosporesester Insectiside* pada sampel darah petugas *fogging* di Kota Denpasar dan Kabupaten Badung, Bali. *Jurnal Kesehatan Terpadu*, 3(2), 53-59. <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/974>.
- Artiningsih, N. K. A. (2021). *Pengelolaan Lingkungan dan Pengolahan Limbah pada Industri Pertanian dan Pangan: Menuju Upaya Pengolahan Limbah (Zero Waste)*. Butterfly Mamoli Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengelolaan_lingkungan_dan_pengolahan_li/J5wqEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Pengelolaan+Lingkungan+dan+Pengolahan+Limbah+pada+Industri+Pertanian+dan+Pangan:+Menuju+Upaya+Pengolahan+Limbah+\(Zero+Waste\).&pg=PP1&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pengelolaan_lingkungan_dan_pengolahan_li/J5wqEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Pengelolaan+Lingkungan+dan+Pengolahan+Limbah+pada+Industri+Pertanian+dan+Pangan:+Menuju+Upaya+Pengolahan+Limbah+(Zero+Waste).&pg=PP1&printsec=frontcover). Tanggal akses 17 April 2022.
- Association of Food and Drugs Officials. 2011. A Guide to Can Defects and Basic Components of Double Seam Containers. <https://www.afdo.org>. Tanggal akses: 29 April 2022.
- Astuti, D. W., Fatimah, S., & Anie, S. (2016). Analisis kadar kesadahan total pada air sumur di padukuhan Bandung playen Gunung Kidul Yogyakarta. *Analytical and Environmental Chemistry*, 1(1), 69-73. <http://dx.doi.org/10.23960%2Fae.v1i1.2016.p>.
- Badan Koordinasi Survei dan Pemetaan Nasional. (2001). *Atlas Flora dan Fauna Indonesia*. Grasindo. https://www.google.co.id/books/edition/Atlas_flora_dan_fauna_Indonesia/LM5-SRu4dQsC?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Banyuwangi (BAPPEDA). 2020. Minapolitan Muncar, Bandar Ikan Laut Terbesar se-Jawa. <https://bappeda.banyuwangikab.go.id/page/berita/minapolitan-muncar-bandar-ikan-laut-terbesar-se-jawa>. Tanggal akses 12 Januari 2022.

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. Upah Buruh: Status Karyawan. <https://www.bps.go.id/subject/19/upah-buruh.html>. Tanggal akses 20 Maret 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2372.4-2006 Cara uji fisika-Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng produk perikanan. <https://docplayer.info/29786051-Cara-uji-fisika-bagian-4-pemeriksaan-kemasan-kaleng-produk-perikanan.html>. Tanggal akses 29 April 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Persyaratan Mutu Air Minum. <http://eprints.polsri.ac.id/949/8/LAMPIRAN%20I.pdf>. Tanggal akses 3 Februari 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 7267:2009 Syarat-syarat air pengisi ketel uap dan air ketel uap. <https://pdfcoffee.com/sni-7268-20091-air-pengisi-ketel-uap-pdf-free.html>. Tanggal akses 15 Juni 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Ikan Segar. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5339>. Tanggal akses 4 April 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. Sarden dan Makarel dalam Kemasan Kaleng. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6742>. Tanggal akses 30 April 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. 2020. Gula Kristal – Bagian 3: Putih. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8047>. Tanggal akses 5 Februari 2022.
- Bahar, B. (2003). *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. <https://books.google.co.id/books?id=LTsiHpCCHLEC&pg=P106&dq=bahar+panduan+praktis+memilih+produk+pangan&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjehNiKtrL4AhWUTmwGHSH9BrQQ6AF6BAgFEAM#v=onepage&q>. Tanggal akses 07 Maret 2021.
- Bakhori, A. (2017). Tinjauan aspek korosi pada makanan dalam kemasan kaleng. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Fakultas Teknik UISU*, 2(1), 30-38.
- Basuki & Hudori, M. (2016). Implementasi penempatan dan penyusunan barang di gudang *finished goods* menggunakan metode *class based storage*. *Industrial Engineering Journal*, 5(2), 11-16. <https://journal.unimal.ac.id/miej/article/view/137>.
- Bayan L, Koulivand PH, Gorji A. 2014. Garlic: A review of potential therapeutic effects. *Avicenna J Phytomed*, 4(1): 1-14. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4103721/>.

- Bozoglu, T. F. & Erkmen, O. (2016). *Food Microbiology: Principles into Practice*. Wiley.
https://www.google.co.id/books/edition/Food_Microbiology/fXf4CwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.
- Bray, D. J. 2022. *Amblygaster sirm in Fishes of Australia*.
<https://fishesofaustralia.net.au/home/species/2049>. Tanggal akses 30 Maret 2022.
- Bukalapak. 2022. Racun Nyamuk Procon 25 EC.
<https://www.bukalapak.com/p/perawatan-rumah-tangga/pembasmi-hama-serangga/4gpli7d-jual-racun-nyamuk-procon-25-ec?from=list-product&pos=0>. Tanggal akses 6 Mei 2022.
- Carpenter, K. E., Krupp, F., Jones, D. A., & Zajonz, U. (1997). *Living Marine Resources of Kuwait, Eastern, Saudi Arabia, Bahrain, Qatar, and the United Arab Emirates*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
https://www.google.co.id/books/edition/Living_Marine_Resources_of_Kuwait_Easter/ljk_BYW8oHMC?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Cartwright, L. M. & Latifah, D. (2010). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. *INVOTEC*, 6(17), 509-519.
- Chaerul, M., Marbun, J., Destiarti, L., Armus, R., Marzuki, I., Nilawati, I. N., Mohamad, E., Widodo, D., Tumpu, M., Tamim, T., & Firdaus. (2021). *Pengantar Teknik Lingkungan*. Yayasan Kita Menulis.
https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Teknik_Lingkungan/-Tk4EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Pengantar+Teknik+Lingkungan.&pg=PR4&printsec=frontcover. Tanggal akses 18 April 2022.
- Chaveesuk, R., Santichiwasatiana, B., & Jinkarn, T. (2021). Prediction using artificial neural networks of edgewise compression strength of corrugated fiberboards. *Agriculture and Natural Resources*, 55, 1062–1071.
<https://doi.org/10.34044/j.anres.2021.55.6.17>.
- Citraresmi, A. D. P. & Wahyuni, E. E. (2018). Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in Dried Anchovy Production Process. *International Conference on*

- Green Agro-industry and Bioeconomy*, 131, 1-7.
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/131/1/012021>.
- Dadang. (2006, Desember). Pengenalan Pestisida dan Teknik Aplikasi. In *Workshop Hama dan Penyakit Tanaman Jarak (Jatropha curcas Linn.): Potensi Kerusakan dan Teknik Pengendaliannya* (p. 33-45). Institut Pertanian Bogor. https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/25654/1/workshop_hama_jarak_pagar-6.pdf.
- Damai Jaya Garment Accessories Supplier. 2022. *Gambar Gunting "Kodok"*. <https://damaijaya.com/product/gunting-kodok/gunting-kodok/>. Tanggal akses 23 Maret 2022.
- Denman, D. J., Luviano, J. A., Ollerenshaw, D. R., Cross, S., Williams, D., Buice, M. A., Olsen, S. R., & Reid, R. C. (2018). Mouse color and wavelength-specific luminance contrast sensitivity are non-uniform across visual space. *eLife*, 7, 1-16. <https://doi.org/10.7554/eLife.31209>.
- Desrosier, N. W. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan* (Edisi III). Universitas Indonesia. Penerjemah Muchji Mulyohardjo.
- DPR RI dan Presiden RI. 2003. Undang-undang RI Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf. Tanggal akses 5 Februari 2022.
- Echdar, S., Kurniawaty, Baharuddin, S. M., Tjong, P., Hatidja, Misbahuddin, Ridwan, Syahrudin, Budiastuti, E., Sumanti, N. A., Pratiwi, V. A., & Herlina, E. (2022). MSDM (Prinsip dan Teori). Media Sains Indonesia. https://www.google.co.id/books/edition/MSDM_Prinsip_dan_Teori/AY5aEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=mesin+merupakan&pg=PA8&printsec=frontcover. Tanggal akses 22 Maret 2022.
- Erl yana, Y. & Nadya. (2018). Analisis desain kemasan mi instan edisi khusus Indomie Tempo Doeloe. *Jurnal Titik Imaji*, 1(1), 17-29. <http://dx.doi.org/10.30813/.v1i1.1087>.
- Estiatih, T., Harijono., Waziroh., E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. https://www.google.co.id/books/edition/Kimia_dan_Fisik_Pangan/V9IYEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Sterilisasi+komersial+diterapkan+pada+produk+berasam+rendah&pg=PA31&printsec=frontcover. Tanggal akses 17 Maret 2022.

- Fais, N. & Mahasri, G. (2019). Analisis *Critical Control Point* (CCP) pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang Propinsi Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(3), 98-106. <http://dx.doi.org/10.20473/jmcs.v8i3.21159>.
- Fathuroya, V., Muchlisyyah, J., Izza, N., & Yuwono, S. S. (2017). *Fisika Dasar untuk Ilmu Pangan*. UB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Fisika_Dasar_untuk_Ilmu_Pangan/MEITDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 3 Mei 2022.
- Fatimura, M. (2015). Tinjauan teoritis permasalahan *boiler feed water* pada pengoperasian *boiler* yang dipergunakan dalam industri. *Jurnal Media Teknik*, 12(1), 24-32. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/teknik/article/view/1181>
- Featherstone, S. (2015). *A Complete Course in Canning and Related Processes*. Elsevier. https://www.google.co.id/books/edition/A_Complete_Course_in_Canning_and_Related/cbqYBAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=A+Complete+Course+in+Canning+and+Related+Processes&printsec=frontcover. Tanggal akses 17 Maret 2022.
- Febriana, I. & Prayogo. (2019). Penentuan CCP (*Critical Control Point*) pada Proses Pembekuan *Whole Round* Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT. Alam Jaya Surabaya. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 73-79. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/download/21151/11691>.
- Feldberg R.S., Chang S.C., Kotik A.N., (1988). In Vitro Mechanism of Inhibition of Bacterial Growth by Allicin. *Antimicrob Agents Chemother.*, 32, 1763-1768. <https://doi.org/10.1128%2Faac.32.12.1763>.
- Fesbrian, N., Haitsam, M., & Shabana, A. (2021, Oktober). Edukasi Pentingnya Masker pada Masa Pandemi COVID 19 dengan Pembagian Poster dan Masker pada Masyarakat di Wilayah Jakarta Barat. In *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (pp. 1-8). Universitas Muhammadiyah Jakarta. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat/article/view/10907>.
- Firman, N. A., Rais, M., & Mustarin, A. (2021). Analisis kandungan histamin ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan kemasan dan suhu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan*

- Teknologi Pertanian*, 7(1), 21-30.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v7i1.12591>.
- Fishes of Australia. 2022. *Sardinella lemuru in Fishes of Australia*.
<https://fishesofaustralia.net.au/home/species/3988>. Tanggal akses 14 Juni 2022.
- Fu, L. P. & Shi, X. M (Eds.). (2018). *Sustainable Winter Road Operations*. Wiley.
https://www.google.co.id/books/edition/Sustainable_Winter_Road_Operations/z4NTDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1.
 Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
https://www.google.co.id/books/edition/Bumbu_Penyedap_dan_Penyerta_Masakan_Indo/Z0pODwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1.
 Tanggal akses 3 April 2022.
- Gil, A. G., Gonzalez, O. A. O., Cardona, L. F., Sepulveda., & Torres, P. N. A. (2020). Venting stage experimental study of food sterilization process in a vertical retort using temperature distribution tests and energy balances. *Case Studies in Thermal Engineering*, 22, 1-11.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2214157X20304780>.
- Google Maps. 2022. PT Munchar.
<https://www.google.co.id/maps/place/PT+Munchar/@-8.4390758,114.3406219,364m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x2dd3e3316547377b:0xfd80226dda859109!8m2!3d-8.439197!4d114.340861?hl=id>. Tanggal akses 12 Januari 2022.
- Greene, S. A. & Pohanish, R. P. (2005). *Sittig's Handbook of Pesticides and Agricultural Chemicals*. William Andrew Publishing, Inc.
https://www.google.co.id/books/edition/Sittig_s_Handbook_of_Pesticides_and_Agri/hAoKEHpyu6wC?hl=id&gbpv=1.
 Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Hadi, A. P., Mutamimah, D., & Wardhana, M. G. (2020). Analisis Data Hasil Penangkapan Ikan di Unit Pelaksana Teknis Pelabuhan Perikanan Pantai Muncar. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 2(1), 1-5.
<https://doi.org/10.36526/lemuru.v2i1.1226>.
- Hadinata, S. T. & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses

- pengolahan makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.v6i2.100>.
- Handayani, N. & Suprpto, D. (2018). Rancang bangun sistem informasi kepegawaian cuti karyawan di PT. Colorpak Indonesia, Tbk berbasis web. *Jurnal Teknik Informatika*, 2(2), 33-44. <http://dx.doi.org/10.31000/.v2i2.1517>.
- Hariyadi, P. (2019). *Landasan Teknik Pangan*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Landasan Teknik Pangan/nTX4DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Landasan_Teknik_Pangan/nTX4DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 3 Mei 2022.
- Hartati, Y., Arum, W., & Telisa, I. (2020). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Lembaga Chakra Brahmana Lentera. [https://www.google.co.id/books/edition/HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT H/E3z7DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/HAZARD_ANALYSIS_CRITICAL_CONTROL_POINT_H/E3z7DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 April 2022.
- Hawari, F. (2019). Sistem informasi pengajuan cuti karyawan berbasis web menggunakan Framework CodeIgniter (studi kasus: Oakwood Premiere Cozmo). *Jurnal Sistem Informasi dan E-Bisnis*, 1(5), 177-184. <https://jurnal.ikhafi.or.id/index.php/jusibi/article/view/67>.
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A, Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2020). Keragaman genetik Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di wilayah perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28-36. <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.2405>
- Herjanto, E. (2007). *Manajemen Operasi*. Grasindo. [https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen Operasi Edisi 3/xGgDqd15NZEC?hl=en&gbpv=1&dq=Manajemen+Operasi+herjanto&pg=PR7&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Operasi_Edisi_3/xGgDqd15NZEC?hl=en&gbpv=1&dq=Manajemen+Operasi+herjanto&pg=PR7&printsec=frontcover). Tanggal akses 07 Maret 2022.
- Hidayat, N. (2016). *Bioproses Limbah Cair*. CV. Andi Offset. [https://www.google.co.id/books/edition/Bioproses Limbah Cair/3CY3DgAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Bioproses+Limbah+Cair.&pg=PA32&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Bioproses_Limbah_Cair/3CY3DgAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Bioproses+Limbah+Cair.&pg=PA32&printsec=frontcover). Tanggal akses 18 April 2022.
- Hidayat, N. (2018). *Mikroorganisme dan Pemanfaatannya*. UB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Mikroorganisme dan Pemanfaatannya/2VRjDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Mikroorganisme_dan_Pemanfaatannya/2VRjDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 9 Mei 2022.

- Hogsette, J. A. (2008). Ultraviolet light traps: design affects attraction and capture. *Proceedings of the Sixth International Conference on Urban Pests*. 193-196. <https://digitalcommons.unl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=2035&context=usdaarsfacpub#:~:text=Traps%20using%20ultraviolet%20light%20as,that%20catch%20insects%20on%20contact>.
- Hui, Y. (2003). *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. Taylor & Francis. https://www.google.co.id/books/edition/Handbook_of_Vegetable_Preservation_and_P/eBlfHjfAx9oC?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 25 Maret 2022.
- Husni, A. & Putra, M. P. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press. https://www.google.co.id/books/edition/Pengendalian_Mutu_Hasil_Perikanan/RN9yDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.
- Hussein, I. S. (2013). Iodine Nutrition: Salt Fortification with Iodine. In *From Concepts to Public Health Applications Volume 1* (pp. 239). Springer New York. https://www.google.co.id/books/edition/Handbook_of_Food_Fortification_and_Health/OYJDAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 6 Juni 2022.
- Ibrahim, A. R., Suharman, A., & Sari, D. K. (2021). *Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Fase Needham*. Bening Media Publishing. https://www.google.co.id/books/edition/Bahan_Ajar_Kimia_Pangan_Konstruktivisme/AqZhEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Bahan+Ajar+Kimia+Pangan+Konstruktivism+5+Fase+Needham&pg=PA1&printsec=frontcover.
- Idwal, B. (2008). Upah dan tenaga kerja dalam Islam. *Jurnal Ilmiah Mizani*, 1(2), 1-7. https://core.ac.uk/display/229570052?utm_source=pdf&utm_medium=banner&utm_campaign=pdf-decoration-v1.
- Indodacin.com. 2022. *Timbangan Mekanik - TBI 50 kg*. https://indodacin.com/products/detail/36/timbangan_mekanik_manual_timbangan_mekanik_tbi_50_kg/. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Indrati, R., & Gardjito, M. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Kencana. https://www.google.co.id/books/edition/Pendidikan_Konsumsi_Pangan/T9xDDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=proses+pe

- ngolahan+pangan+tekstur,+cita+rasa&pg=PA178&printsec=frontcover. Tanggal akses 05 Juni 2022.
- Integrated Taxonomic Information System. 2022. *Amblygaster sirm*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=551237#null. Tanggal akses 6 Juni 2022.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan*. UB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Perancangan_Pabrik_untuk_Industri_Pangan/vMjPDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Istianah, N., Wardani, A. K., & Sriherfyna, F. H. (2018). *Teknologi Bioproses*. UB Press. <https://books.google.co.id/books?id=s91qDwAAQBAJ&pg=PA38&dq=sterilisasi+batch&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwiLq8DZmbf4AhWdH7cAHVjjAAgQ6AF6BAGJEAM#v=onepage&q=sterilisasi+batch&f=false>. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Jakartahardware.com. 2022. *Multi-Purpose Digital Balance ACIS BC-5000*. <http://www.jakartahardware.com/products/multi-purpose-digital-balance-acis-bc-5000-7022.aspx#.Yqti3XZBy5c>. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Johnson, M. T. (1996). *Competitive Implications of Environmental Regulation in the Polyvinyl Chloride (PVC) Industry*. The Management Institute for Environment & Business. <https://www.epa.gov/sites/default/files/2017-12/documents/ee-0214a-01.pdf>. Tanggal akses 23 April 2022.
- Jumaidi, L. T. (2021). *Akuntansi Koperasi*. Penerbit Peneleh. https://www.google.co.id/books/edition/Akuntansi_Koperasi/CYxaEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 14 Juni 2022.
- Kaushal, M. C., Sirohiya, V. K., & Rathore, R. K. (2015). Corrugated board structure: A review. *International Journal of Application of Engineering and Technology*, 2(3), 228-234. <http://www.ijaetech.com/files/documents/200.pdf>.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi. (2020). *Dokumen Rencana Strategis (Renstra) Deputi Bidang Koordinasi Sumber Daya Maritim Periode 2020-2024*.

- Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi. <https://maritim.go.id/konten/unggah/2020/10/Renstra-D2.pdf>. Tanggal akses 2 Februari 2022.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://bikinpabrik.id/wp-content/uploads/2019/02/Permenprin_75_2010_-Pedoman-Cara-Produksi-Pangan-Olahan-yang-Baik-Good-Manufacturing-Practices.pdf&ved=2ahUKEwiA1dWT36v1AhVS63MBHZjYAMwQFnoECAQQAQ&usg=AOvVaw3Br064v7GJO5XnmjWMAmlu. Tanggal akses 12 Januari 2022.
- Khusnayaini, A. A. (2011). Pengaruh Tingkat Sterilisasi pada Proses Pengalengan terhadap Sifat Fisik Gudeg yang Dihasilkan. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://adoc.pub/pengaruh-tingkat-sterilitas-pada-proses-pengalengan-terhadap.html>.
- Kordi, M. G. H. (2010). *Budi Daya Perairan Buku Kedua*. Citra Aditya Bakti. https://www.google.co.id/books/edition/Budi_Daya_Perairan_Buku_Kedua/1YI4DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=sardinella+sirm&pg=PA945&printsec=frontcover. Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Kristianti, K., Lusiana, S. A., A'yunin, N. A. Q., Ramdhini, R. N., Marzuki, I., Rezeki, S., Erdiandini, I., Yuniarto, A. E., Lestari, S. D., Ifadah, R. A., Kushargina, R., Yuniarti, T., & Pasanda, O. S. (2021). *Teknologi Fermentasi*. Yayasan Kita Menulis. <https://books.google.co.id/books?id=-rYfEAAAQBAJ&pg=PA9&dq=aseptis+adalah&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwj4tf-3rbf4AhV6aGwGHagGAxIQ6AF6BAGDEAM#v=onepage&q=aseptis%20adalah&f=false>. Tanggal akses 18 Juni 2022.
- Kunst, S. R., Beltrami, L. V. R., Boniatti, R., Quevedo, M. C., Bastos, A. C., Oliveira, C. T., Ferreira, M., Menezes, T. L., & Malfatti, C. F. (2017). Corrosion mechanism suggested based on electrochemical analysis and SVET for uncoated tinplate and post coated with a hybrid film. *Materials Research*, 20(6),

- 1735-1747. <https://doi.org/10.1590/1980-5373-MR-2016-0623>.
- Kusharto, C. M., Retnani, Y., Rungkat, F., Astawan, M., Syukur, M., Sudirman, L., Serdarnawati, Rahayu, I., Budijanto, S., Wijaya, H., & Suryani, A. (2017). *Invensi Guru Besar Menuju Inovasi Produktif: Seri Pangan Sehat Alami*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Invensi Guru Besar Menuju Inovasi Produk/Dqr5DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Invensi_Guru_Besar_Menuju_Inovasi_Produk/Dqr5DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 Maret 2022
- Kusnadi, J. (2018). *Pengawet Alami untuk Makanan*. UB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengawet Alami untuk Makanan/WtaJDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Pengawet_Alami_untuk_Makanan/WtaJDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 30 April 2022.
- Kusuma, T. S. & Kurniawati, A. D. (2021). *Makanan Halal dan Thoyyib*. UB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Makanan Halal dan Thoyyib/j7VTEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Makanan_Halal_dan_Thoyyib/j7VTEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 April 2022.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Deepublish. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengawasan Mutu Hasil Pertanian/vG4PEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Pengawasan_Mutu_Hasil_Pertanian/vG4PEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Labor Diagnostika Nord GmbH & Co.KG. 2019. Instructions for Use HistaSure™ Fish Rapid Test (Version 13.0). https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ldn.de/wp-content/uploads/fc-l-3200-en-v13.0_wz.pdf&ved=2ahUKEwj10Lfls7f4AhW0RmwGHdXdCN4QFnoECAUQAQ&usg=AOvVawIXPmZKdZ_O6DWfUqyUwDIN. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Lapene, A. A. I., Siphutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. F. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam minyak nabati. *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal*, 3(1), 11-24. <http://dx.doi.org/10.15578/aj.v3i1.10281>.
- Lestari, V. N. S., Chayono, D., & Wajdi, M. B. N. (2017). Sistem pengupahan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Hukum Islam*, 8(2), 144-154. <http://ejournal.kopertais4.or.id/tapalkuda/index.php/economic/article/view/2989>.

- Lingga, L. (2012). *The Healing Power of Antioxidant*. PT. Elex Media Komputindo.
https://www.google.co.id/books/edition/The_Healing_Power_of_Antioxidant/-NpMDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Loughney, C. F. & Brown, S. R. (2015). Plant Sanitation. In *Gracey's Meat Hygiene* (pp. 89-112). John Wiley & Sons.
<https://doi.org/10.1002/9781118649985.ch5>. Tanggal akses 19 April 2022.
- Machdar, I. (2016). *Dasar Sintesis Proses dan Prarancangan Pabrik Kimia: Dilengkapi dengan Contoh Soal dan Penyelesaian*. Syiah Kuala University Press.
[https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Pengendalian_Pencemaran_Pencem/Y4hJDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Pengantar+Pengendalian+Pencemaran+\(Pencemaran+Air,+Pencemaran+Udara,+dan+Kebisingan.&pg=PR7&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Pengendalian_Pencemaran_Pencem/Y4hJDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Pengantar+Pengendalian+Pencemaran+(Pencemaran+Air,+Pencemaran+Udara,+dan+Kebisingan.&pg=PR7&printsec=frontcover). Tanggal akses 18 April 2022.
- Machdar, I. (2018). *Pengantar Pengendalian Pencemaran (Pencemaran Air, Pencemaran Udara, dan Kebisingan)*. Deepublish Publisher.
https://books.google.co.id/books?id=Y4hJDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 25 April 2022.
- Mahaningsih, I. P. & Kana, A. A. (2020). Analisis perbandingan kinerja karyawan tetap dan karyawan kontrak pada BPR bank Daerah Gunungkidul. *Cakrawangsa Bisnis*, 1(1), 59-70.
<http://journal.stimykpn.ac.id/index.php/cb/article/view/116>.
- Mardiyono & Husen, E. (2020). *Penanganan Hasil Tangkapan Ikan di Atas Kapal*. STP Press.
https://www.google.co.id/books/edition/PENANGANAN_HASIL_TANGKAPAN_IKAN_DI_ATA/zxjxDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.
- Margas, E. & Holah, J. T. (2014). Personal Hygiene in The Food Industry. In *Hygiene in Food Processing* (p. 408-440). Woodhead Publishing.
<http://dx.doi.org/10.1533/9780857098634.3.408>. Tanggal akses 26 April 2022.
- Marjuni, S. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. CV. Sah Media.
<https://books.google.co.id/books?id=PV5tDwAAQBAJ&print>

- sec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 25 Maret 2022.
- Marsanti, A. S. & Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia. https://books.google.co.id/books?id=ctV5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 19 April 2022.
- Marsh, K. & Bugusu, B. (2007). Food packaging—Roles, materials, and environmental issues. *Journal of Food Science*, 72(3), R39-R55. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00301.x>.
- Mathaudhu, S. N., Luo, A. A., Neelameggham, N. R., Nyberg, E. A., & Sillekens, W. H. (2016). *Essensial Readings in Magnesium Technology*. Springer Nature. https://www.google.co.id/books/edition/Essential_Readings_in_Magnesium_Technolo/rf2qDQAAQBAJ?hl=en&gbpv=1.
- Maulana, Y. S., Sundari, C., Abdurohim., Ekasari, S., Nurjanah, D. S., Sudirman, A., Anisah, H. U., Syah, S., Saputra, D. H., & Satria, E. (2021). *Operations Management*. Zahir Publishing. https://www.google.co.id/books/edition/OPERATIONS_MANAGEMENT/3GtgEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1. Tanggal akses 07 April 2022.
- Meireza, D., Suroto, & Lestanyo, D. (2019). Analisis sistem kerja *shift* terhadap tingkat kelelahan kerja operator SPBU menggunakan metode *Bourdon Wiersma*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(4), 213-218. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>.
- Minjia Packaging. 2022. What is the Structure of Electrolytic Tinplate?. <https://minjiapack.com/electrolytic-tinplate/>. Tanggal akses 1 April 2022.
- Monotaro.id. 2022. *ACIS Digital Compact Balance BC Series BC-5000 1 Unit*. <https://www.monotaro.id/s000068998.html>. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Mubin, F. (2016). Perencanaan sistem pengolahan air limbah domestik di Kelurahan Istiqlal Kota Manado. *Jurnal Sipil Statik*, 4(3), 211-223. <https://www.neliti.com/publications/130323/perencanaan-sistem-pengolahan-air-limbah-domestik-di-kelurahan-istiqlal-kota-man>.
- Mukhtar, S. & Nurif, M. (2015). Peranan *packaging* dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal*

- Sosial Humaniora*, 8(2), 181-191.
<http://dx.doi.org/10.12962/j24433527.v8i2.1251>.
- Muljani, S., Sumada, K., & Pujiastuti, C. (2021). *Transformasi Teknologi produksi Garam*. CV. Jakad Media Publishing.
https://www.google.co.id/books/edition/Transformasi_Teknologi_Produksi_Garam/HnBUEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=garam+krosok&pg=PA72&printsec=frontcover. Tanggal akses 26 Mei 2022.
- Munfiah, S., Nurjazuli, & Setiani, O. (2013). Kualitas fisik dan kimia air sumur gali dan sumur bor di wilayah kerja Puskesmas Guntur II Kabupaten Demak. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 12(2), 154-159.
<https://dx.doi.org/10.14710/jkli.12.2.154%20-%20159>.
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Kencana Prenada Media Group.
https://www.google.co.id/books/edition/Panduan_Penyiapan_Pangan_Sehat_Untuk_Sem/X2TMDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Panduan+Penyiapan+Pangan+Sehat+untuk+Semua.&pg=PR6&printsec=frontcover.
- Muryeti, Prastiwinarti, W., & Farizi, F. A. (2017). Pengaruh proses cetak terhadap kekuatan kemasan karton gelombang. *Politeknologi*, 16(3), 211-216.
<https://jurnal.pnj.ac.id/index.php/politeknologi/article/view/974>.
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., & Kasim, F. (2018). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. CV Athra Samudra. https://books.google.co.id/books?id=gyRYDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 18 Maret 2022.
- Nasir, M., Saputro, E. P., & Handayani, S. (2015). Manajemen pengelolaan limbah industri. *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 19(2), 143-149.
https://r.search.yahoo.com/_ylt=Awr9.o_XTK9iJQsc4EtXNy_oA;_ylu=Y29sbwNncTEEcG9zAzEEdnRpZANMT0NDRjAxVF8xBHNIYwNzcg--/RV=2/RE=1655684439/RO=10/RU=https%3a%2f%2fjournals.ums.ac.id%2findex.php%2fbenefit%2farticle%2fview%2f2313/RK=2/RS=7Yb4YTMSHfNNSLvWC7_ra2YiKh0-
- Nasrullah, R. & Saputra, E. (2019). Personal hygiene pekerja dalam proses produksi nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)

- di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(1), 1-13. <https://www.e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/23441>.
- Neksen, A., Wadud, M., & Handayani, S. (2021). Pengaruh beban kerja dan jam kerja terhadap kinerja karyawan pada PT Grup Global Sumatera. *Jurnal Nasional Manajemen Pemasaran & SDM*, 2(2), 105-112. <https://journal.jis-institute.org/index.php/jnmppsdm/article/view/282>.
- Ningsih, A. S., Syakdani, A., Rusnadi, I., Oktaviani, Y., Veronica, F., & Anisya, J. T., (2021). Efisiensi termal produksi *steam* ditinjau dari rasio udara bahan bakar solar pada *cross section water tube boiler*. *Jurnal Kinetika*, 12(1), 18-22. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/article/view/3122/1305&ved=2ahUKEwiH25bxt7H4AhUwZmwGHT0XBJwQFnoECD8QAQ&usq=AOvVaw3Tu60uWlupV60ABypm3-gS>.
- Nita, I. (2017). Pengawasan pelaksanaan Upah Minimum Kota (UMK) oleh Dinas Tenaga Kerja pada perusahaan swasta di Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 4(3), 454-460. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/dinamika/article/view/667>.
- Nuitja, I. N. S. (2019). *Manajemen Sumber Daya Perikanan*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen Sumber Daya Perikanan/A4ESEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Sumber_Daya_Perikanan/A4ESEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Nurhadian, A. F. (2019). Pengaruh fasilitas kerja terhadap kinerja pegawai. *Bisnis dan Iptek*, 12(1), 1-9. <https://jurnal.stiepas.ac.id/index.php/bistek/article/view/129>.
- Nurilmala, M., Nurjanah, & Hidayat, T. (2018). *Penanganan Hasil Perairan*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Penanganan Hasil Perairan/s7kSEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Penanganan_Hasil_Perairan/s7kSEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 April 2022.
- Nurjanah & Abdullah, A. (2019). *Cerdas Memilih Ikan & Mempersiapkan Olahannya*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Cerdas Memilih Ikan & Mempersiapkan Olahannya/GuQREAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Cerdas_Memilih_Ikan_Mempersiapkan_Olahan/GuQREAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 April 2022.

- Nurjanah, Abdullah, A., Sudirman, S., & Tarman, K. (2018). *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Pengetahuan_dan_Karakteristik_Bahan_Baku/ltrEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 11 Januari 2022.
- Nurlela. (2014). Pengaruh Penambahan Susu Kapur untuk Menurunkan Keasaman Nira Tebu. *Jurnal Media Teknik*, 11(1), 18-22. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/teknik/article/view/1175>.
- Nursabrina, A., Joko, T., & Septiani, O. (2021). Kondisi pengelolaan limbah B3 industri di Indonesia dan potensi dampaknya: Studi literatur. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 13(1), 80-90. <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/1841>.
- Oldring, P. K. T. & Nehring, U. (2007). *Packaging Materials: 7. Metal Packaging for Foodstuffs*. International Life Sciences Institute Europe. https://books.google.co.id/books?id=AtoLCwAAQB_AJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 29 Mei 2022.
- Pattinaja, Y. I., Nadeak, R., Suhono, L., Widodo, A., Purwanto, A., & Wahyu. (2019). *Buku Saku Ensiklopedia Kelautan dan Perikanan*. Zifatama Jawara. https://www.google.co.id/books/edition/ENSIKLOPEDIA_KELAUTAN_DAN_PERIKANAN/P7jNDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 15 Maret 2022.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan*. <https://jdih.kkp.go.id/peraturan/72%20PERMEN-KP%202016.pdf>. Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan perencanaan pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) produk olahan pangan tradisional (Mochi). *Agrosience*, 8(2), 231-267. <https://doi.org/10.35194/agsci.v8i2.492>.
- Pinontoan, O. R., & Sumampouw, O. J. (2019). *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Deepublish. https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Kesehatan_Lingkungan/kl3HDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Dasar+Ke

- sehatan+Lingkungan+Pinontoan&pg=PA162&printsec=front cover. Tanggal akses 19 April 2022.
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada Proses Produksi *Suklat Mocachino* dan *Choco Granule* di PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Teknik Industri*, 17(1), 1-20. <https://doi.org/10.30996/he.v17i1.3565>.
- Pramadhony, King, M. L., Lazim, M., Sukarmansah, & Ibrahim, H. (2019). The analysis of energy efficiency and emission rate of a cookware coated with Enamel Material. *Indonesian Journal of Environmental Management and Sustainability*, 3(4), 128-132. <https://doi.org/10.26554/ijems.2019.3.4.128-132>.
- Pratama, R. (2020). *Pengantar Manajemen*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=mzX4DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 22 Maret 2022.
- Prayitno, S. A. & Tjiptaningdyah, R. (2018). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan. *Jurnal Agrica*, 11(2), 79-92. <https://ojs.uma.ac.id/index.php/agrica/article/view/1808>.
- Presiden Republik Indonesia. 2014. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 79 Tahun 2014 tentang Kebijakan Energi Nasional. Presiden Republik Indonesia. <https://jdih.esdm.go.id/peraturan/PP%20No.%2079%20Thn%202014.pdf>. Tanggal akses 04 April 2022.
- Pulungno, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Universitas Brawijaya Press. https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Pengemasan_dan_Penyimpanan/mLyIDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 19 Juni 2022.
- Purba, J. (2016). Perancangan boiler pipa api untuk perebusan bubur kedelai pada industri tahu kapasitas uap jenuh 160 Kg/jam. *Jurnal Mahasiswa Teknik UPP*, 2(1), 1-8. <https://www.neliti.com/id/publications/111335/perancangan-boiler-pipa-api-untuk-perebusan-bubur-kedelai-pada-industri-tahu-kap>.
- Purnamasari, N., Rusdan, I. H., & Taufik, M. (2021). *Teknologi Pengolahan Susu*. Guepedia. https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Pengolahan

- [n_Susu/MNIMEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](#). Tanggal akses 8 Mei 2022.
- Purwanggono, B. & Meliala, M. (2021). Pengembangan prasyarat *hazard analysis critical control point* sebagai jaminan keamanan pangan di RS Bakery. *Sains Teknologi Manajemen Jurnal (STMJ)*, 1(1), 26-31. <http://journal.unkartur.ac.id/index.php/stmj/article/view/9>.
- Putri, M. A., Chamelozza, C., & Anggriani, R. (2021). Analisis pengendalian kualitas pengalengan ikan dengan metode Statistical Quality Control (studi kasus: pada CV. Pasific Harvest). *Food Technology and Halal Science Journal*. 109-123. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.15603>.
- Putri, N. A., Najah, Z., Nurtiana, W., & Anggraeni, D. (2022). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Produksi Bonto: Pangan Lokal Banten. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 23-31. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.21654>.
- Qanytah & Ambarsari, I. (2011). Efisiensi penggunaan kemasan kardus distribusi Mangga Arumanis. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 8-15. <http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/2512#:~:text=Efisiensi%20muatan%20palet%20untuk%20berbagai,berkisar%20antara%2060%2D100%25>.
- Rahardja, I. B. (2019). Perhitungan jumlah bahan kimia pada *external water treatment*: studi kasus di PMKS XYZ, Kalimantan Tengah. *Jurnal Citra Widya Edukasi*, 11(1), 77-82. https://journal.cwe.ac.id/index.php/jurnal_citrawidyaedukasi/article/view/189.
- Rahardja, I. B., Siregar, A. L., & Sihotang, A. W. L. B. (2020). Pengaruh penggunaan soda *Ash* terhadap parameter pH dan *turbidity* pada *external water treatment*: studi kasus di Pabrik Minyak Kelapa Sawit (PMKS) XYZ, Kalimantan Utara. *Jurnal Teknologi*, 12(1), 9-20. <https://doi.org/10.24853/jurtek.12.1.9-20>.
- Rahayu, T. P. (2020). *Ensiklopedia Profesi Seri Nelayan*. Alprin. https://www.google.co.id/books/edition/Ensiklopedia_Profesi_Seri_Nelayan/03L7DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.
- Rahayu, W. P. & Nurwitri, C. C. (2022). *Mikrobiologi Pangan* (Edisi Revisi). IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Mikrobiologi_Pangan

- /Ho8SEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 9 Mei 2022.
- Rahayu, W. P. (2011). *Keamanan Pangan: Kepedulian Kita Bersama*. PT. Penerbit IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Keamanan_pangan/PHz7DwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Keamanan+Pangan:+Kepedulian+Kita+Bersama.&pg=PR2&printsec=frontcover. Tanggal akses 19 April 2022.
- Rahman, A., Tosepu, R., Karimuna, S. R., Yusran, S., Zainuddin, A., & Junaid. (2018). Personal hygiene sanitation and food safety knowledge of food workers at the university canteen in Indonesia. *Public Health of Indonesia*, 4(4), 154-161. <https://doi.org/10.36685/phi.v4i4.219>.
- Rahmani, A. (2015). *Pengolahan Air dalam Industri Pangan*. Institut Teknologi Bandung. https://www.researchgate.net/publication/287583632_Pengolahan_Air_dalam_Industri_Pangan Tanggal akses 29 April 2022.
- Rahmawati, W. Herdiana, U. R., Suharti, I., & Surati. (2014, November). Efektivitas Teknik Perlakuan Sarang Burung Walet terhadap Cemaran Mikroba. In *Prosiding Konferensi Ilmiah Veteriner Nasional (KIVNAS) ke-13* (pp. 250-251). <https://media.neliti.com/media/publications/245526-mikrobiologi-dan-parasitologi-mp01-mp28-e651739c.pdf>.
- Rahmayanti, S. U. & Sriwidodo. (2021). Review artikel: Tren dan kemajuan terbaru teknologi kemasan sediaan farmasi. *Farmaka*, 19(1), 26-34. <https://doi.org/10.24198/farmaka.v19i1.27313>.
- Reiser, P., Birch, G. G., & Mathlouthi, M. (1995). Physical Properties. In *Sucrose Properties and Applications* (pp. 213). Springer Science+Business Media Dordrecht. <https://www.google.co.id/books/edition/Sucrose/0VzmBwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1>. Tanggal akses 27 Maret 2022.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. E. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 167-175. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i02.9283>.
- Rihastuti, R. A. & Soeparno. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM Press. https://www.google.co.id/books/edition/Kontrol_Kualitas_Pa

- ngan Hasil Ternak/SSBbDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1.
Tanggal akses 30 April 2022.
- Riski, M. Yanuar, A., & Santosa, B. (2016). Optimalisasi ruang penyimpanan gudang barang jadi PT XYZ dengan penerapan racking system untuk meningkatkan kapasitas gudang menggunakan *Algoritma Dynamic Programming*. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri*, 3(4), 25-31. <https://doi.org/10.25124/jrsi.v3i04.181>.
- Ristyanti, E. & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada proses pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v10i1.25603>.
- Rochman, S. F., Nurmaydha, A., & Pratama, G. R. (2020). Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Industri Roti. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53-64. <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v4i1.4293>.
- Rogers, W. J. (2021). Steam and Dry Heat Sterilization of Biomaterials and Medical Devices. In *Sterilization of Biomaterials and Medical Devices* (pp. 32). Elsevier Science. https://www.google.co.id/books/edition/Sterilisation_of_Biomaterials_and_Medica/xVtEAgAAQBAJ?hl=id&gbpv=1.
Tanggal akses 9 Mei 2022.
- Ronny, Khaer, A., & Muammar. (2020). Kemampuan perangkap tikus dengan variasi umpan dalam pengendalian tikus di wilayah pelabuhan Paotere Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 20(2), 282-290. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v2i20.1437>.
- Rosyidi, D., Susilo, A., Amertaningtyas, D., Apriliyani, M. W., Utama, D. T. (2021). *Buku Ajar Industri Pengolahan Daging*. UB Press. https://books.google.co.id/books?id=f_tLEAAAQBAJ&prints=ec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 10 April 2022.
- Royan, F. M. (2017). *Peluang Bisnis Mendirikan Perusahaan Distributor*. Gramedia Widiasarana Indonesia. https://www.google.co.id/books/edition/Peluang_Bisnis_Mendirikan_Perusahaan_Dis/LN1BDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1.
Tanggal akses 29 Maret 2022.

- Royani, S., Fitriana, A. S., Enarga, A. B. P., & Bagaskara, H. Z. (2021). Kajian COD dan BOD dalam air di lingkungan tempat pemrosesan akhir (TPA) sampah kaliori Kabupaten Banyumas. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*, 13(1), 40-49. DOI: [10.20885/JSTL.VOL13.ISS1.ART4](https://doi.org/10.20885/JSTL.VOL13.ISS1.ART4).
- Rumiwati, A., Pasaribu, A. R., & Utari, S. (2020). *Model Pengolahan Air Bersih dan Sanitasi pada Pemukiman Tepi Danau di Sumatra*. CV. ANDI OFFSET. [https://www.google.co.id/books/edition/Model_Pengolahan Air Bersih dan Sanitasi/ARYQEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Model+Pengolahan+Air+Bersih+dan+Sanitasi+pada+Pemukiman+Tepi+Danau+di+Sumatra+sumur+bor&pg=PA27&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Model_Pengolahan_Air_Bersih_dan_Sanitasi/ARYQEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Model+Pengolahan+Air+Bersih+dan+Sanitasi+pada+Pemukiman+Tepi+Danau+di+Sumatra+sumur+bor&pg=PA27&printsec=frontcover). Tanggal akses 3 April 2022.
- Rutala, W. A., Weber, D. J., & Healthcare Infection Control Practices Advisory Committee (HICPAC). 2019. Guideline for Disinfection and Sterilization in Healthcare Facilities, 2008. <https://www.cdc.gov/infectioncontrol/pdf/guidelines/disinfection-guidelines-H.pdf>. Tanggal akses 30 April 2022.
- Sahubawa, L. & Ustadi. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. UGM Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasi/gvRYDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Pengawetan_dan_Pengolahan_Hasi/gvRYDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 30 April 2022.
- Sahubawa, L., & Puspita, I. (2020). *Manajemen Limbah Industri Perikanan*. Gadjah Mada University Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen Limbah Industri Perikanan/mPwWEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Manajemen+Limbah+Industri+Perikanan&pg=PA71&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Limbah_Industri_Perikanan/mPwWEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Manajemen+Limbah+Industri+Perikanan&pg=PA71&printsec=frontcover). Tanggal akses 18 April 2022.
- Said, N. I., & Utomo, K. (2007). Pengolahan air limbah domestik dengan proses lumpur aktif yang diisi dengan media bioball. *JAI*, 3(2), 160-174. DOI: [10.29122/jai.v3i2.2337](https://doi.org/10.29122/jai.v3i2.2337).
- Sakriani. (2021). *Penyehat Makanan Minuman*. Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia (PRCI).
- Saleh, R. & Firmansyah, I. (2021). *Dasar Akuntansi*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Dasar Akutansi/uzczEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Akutansi/uzczEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 30 April 2022.
- Sana, A. W. & Zubaidi. (2017). Aplikasi Surfaktan Minyak Sawit untuk Proses Pemasakan-Pengelantangan dan Pencelupan Tekstil. *Arena Tekstil*, 32(1), 41-50.

<https://media.neliti.com/media/publications/217418-aplikasi-surfaktan-minyak-sawit-untuk-pr.pdf>.

- Sari, A. P., Anggraini, D. D., Sari, M. H. N., Gandasari, D., Siagian, V., Septarini, R. S., Tjiptadi, D. D., Sulaiman, O. K., Munsarif, M., Siregar, P. A., Nugraha, N. A., & Simarmata, J. (2020). *Kewirausahaan dan Bisnis Online*. Yayasan Kita Menulis. [https://www.google.co.id/books/edition/Kewirausahaan dan Bisnis Online/6YzzDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Kewirausahaan_dan_Bisnis_Online/6YzzDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Sari, I. D. M. (2018). Pengelolaan limbah industri PT. Apac Inti Corpora Bawen Semarang. *Jurnal Cakrawala Hukum*, 9(2), 186-194. DOI:[10.26905/idjch.v9i2.2773](https://doi.org/10.26905/idjch.v9i2.2773).
- Sarkar, D. K. (2020). *Packaging Technology and Engineering: Pharmaceutical, Medical and Food Applications*. Wiley. [https://www.google.co.id/books/edition/Packaging Technology and Engineering/uI7zDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Packaging_Technology_and_Engineering/uI7zDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 9 Mei 2022.
- Sarma, S. S., Das, S., & Mondal, K. (2019). The Process of Manufacturing Tinplate. *International Journal of Research and Analytical Reviews*, 6(2), 130-132. [https://www.researchgate.net/publication/334694685_The Process of Manufacturing Tinplate](https://www.researchgate.net/publication/334694685_The_Process_of_Manufacturing_Tinplate).
- Sarnagadharan, M. & Kumar, S. R. (2011). *Financial Analysis for Management Decisions*. Prentice Hall India Pvt., Limited. [https://www.google.co.id/books/edition/Financial Analysis for Management Decisi/jwatYQjOPrMC?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Financial_Analysis_for_Management_Decision/jwatYQjOPrMC?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A. B., Yona, D., Harlyan, N. H. L. I., Fuad, M. A. Z., Sari, S. H. J. (2017). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis di Indonesia*. UB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Pelagis/-UdODwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0](https://www.google.co.id/books/edition/Pengelolaan_Sumberdaya_Perikanan_Pelagis/-UdODwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0). Tanggal akses 9 Januari 2022.
- Sayono, Mardhotillah, S., & Martini. (2005). Pengaruh aroma umpan dan warna kertas perangkap terhadap jumlah lalat yang terperangkap. *Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2(2), 30-36. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/LITBANG/article/view/276>.
- Schwarze, D. M. (2009). *Hands-On Chemical Ecology: Simple Field and Laboratory Exercises*. Springer Science+Business Media.

- https://www.google.co.id/books/edition/Hands_On_Chemical_Ecology/WYPfQo9IUzoC?hl=id&gbpv=1&dq=Hands-On+Chemical+Ecology:+Simple+Field+and+Laboratory+Exercises&pg=PR5&printsec=frontcover. Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Setiadi, T., Ismail, G. A., Yamaguchi, T., Sutani, D., & Watari, T. (2019). *Pedoman Pengolahan Air Limbah Industri Pengolahan Ikan di Indonesia*. Kerjasama Teknis Co-benefits Approach KLHK Indonesia dan KLH Jepang. https://www.researchgate.net/publication/343627961_Pedoman_Pengolahan_Air_Limbah_Industri_Pengolahan_Ikan_di_Indonesia. Tanggal akses 18 April 2022.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan dalam Perspektif Mikrobiologi*. Guepedia. https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Pengawetan_Pangan_Dalam_Perspe/JmpNEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=setiarto+headspace&pg=PA117&printsec=frontcover. Tanggal akses 17 April 2022.
- Setiyanto, A., Samopa, F., & Alwi. (2013). Pembuatan sistem informasi cuti pada kantor pelayanan perbendaharaan negara dengan menggunakan PHP dan MySQL. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(2), A-381-A-384. <http://ejournal.its.ac.id/index.php/teknik/article/view/4817>
- Setiyono. (2018). Teknologi pengolahan limbah cair dan daur ulang air limbah. *Prosiding Seminar Nasional dan Konsultasi Teknologi Lingkungan*. 89-98. https://enviro.bppt.go.id/Publikasi/ProsidingTekLing2018/Makalah%20II.11_Teknologi%20Pengolahan%20Limbah%20Cair....pdf
- Setyohadi, D. & Wiadnya, D. G. R. (2018). *Pengkajian Stok dan Dinamika Populasi Ikan Lemuru*. UB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Pengkajian_Stok_dan_Dinamika_Populasi_Ik/neeEDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=alat+purse+seine&pg=PA7&printsec=frontcover. Tanggal akses 19 Maret 2022.
- Setiyono, J. S., Mardiansjah, F. H., & Astuti, M. F. K. (2019). Potensi pengembangan energi baru dan energi terbarukan di Kota Semarang. *Jurnal Riptek*, 13(2), 177-186. <https://riptek.semarangkota.go.id/index.php/riptek/article/download/68/64>.

- Sidabutar, V. T. P. & Aminoto, T. (2021). *Ekspor Impor: Teori dan Praktik untuk Pemula*. CV. Mitra Cendekia Media. https://www.google.co.id/books/edition/Ekspor_Impor_Teori_dan_Praktik_untuk_Pem/sb0pEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Simbolon, D., Wiryawan, B., & Wahyuningrum, P. I. (2022). *Buku Ajar Daerah Penangkapan Ikan*. PT. Penerbit IPB Press. https://books.google.co.id/books?id=h011EAAAQBAJ&newbks=0&printsec=frontcover&pg=PA55&dq=lemuru+zooplankton+fitoplankton&hl=id&source=newbks_fb&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Singh, P., Wani, A. A., & Langowski, H. C. (2017). *Food Packaging Materials: Testing & Quality Assurance*. CRC Press. https://www.google.co.id/books/edition/Food_Packaging_Materials/HAsqDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Food+Packaging+Materials:+Testing+%26+Quality+Assurance.&printsec=frontcover. Tanggal akses 25 April 2022.
- Siswosoediro, H. S. (2008). *Buku Pintar Pengurusan Perizinan dan Dokumen*. Visimedia. https://www.google.co.id/books/edition/Buku_Pintar_Pengurusan_Perizinan_Dokumen/gq_Zv1N045AC?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Sitanggang, A. B. (2021). *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Teknologi_Pangan/zGdKEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 9 Mei 2022.
- Sitanggang, A. B., Hunaefi, D., Adawijah D. R., Purnomo, E. H., Syamdir, E., Kusnandar, F., Wulandari, N., & Hariyadi, P. (2019). *Landasan Teknik Pangan*. PT. Penerbit IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Landasan_Teknik_Pangan/hTX4DwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Landasan+Teknik+Pangan+sterilisasi+absolut&pg=PA267&printsec=frontcover. Tanggal akses 17 April 2022.
- Smolin, L., Grosvenor, M. B., & Gurfinkel, D. (2020). *Nutrition: Science and Applications*. WILEY. https://www.google.co.id/books/edition/Nutrition/zwyqoAEA_CAAJ?hl=en. Tanggal akses 10 April 2022.
- Soekarto, S. T. (2020). *Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Teknologi_Hasil_Ternak/W00IEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 19 Juni 2022.

- Soeparno., Rihastuti, R. A., Indratiningsih., & Triatomojo, S. (2011). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press. https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Teknologi_Hasil_Ternak/Ka5TDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Dasar+Teknologi+Hasil+Ternak+thawing&pg=PA31&printsec=frontcover. Tanggal akses 15 Maret 2022.
- Sriyana. (2020). *Antropologi Sosial Budaya*. Penerbit Lakeisha. https://www.google.co.id/books/edition/Antropologi_Sosial_Budaya/W9UHEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=peralatan+produksi+adalah&pg=PA290&printsec=frontcover. Tanggal akses 15 Juni 2022.
- Suara Indonesia. 2021. UMK Kabupaten Banyuwangi 2022 Resmi Ditetapkan Sebesar Rp 2.328.399, Naik 0,63 Persen. <https://suaraindonesia.co.id/news/ekonomi/61a6f55634fde/umk-kabupaten-banyuwangi-2022-resmi-ditetapkan-sebesar-rp-2328399-naik-063-persen>. Tanggal akses 23 Maret 2022.
- Subiyanto, Tetuko, A., Sukri, S., Prakasa, M. A., Putra, H. P. S., Prastiyanto, D., Sarwono, E., & Sulistyawan, V. N. (2020). *Desain dan Integrasi Smart Microgrid dengan Stasiun Pengisian Kendaraan Listrik Berbasis Sistem Cerdas di Area Kampus*. Formaci. https://www.google.co.id/books/edition/Desain_Dan_Integrasi_Smart_Microgrid_Den/zFo1EAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=.+Desain+dan+Integrasi+Smart+Microgrid+dengan+Stasiun+Pengisian+Kendaraan+Listrik+Berbasis+Sistem+Cerdas+di+Area+Kampus+prisinsip+kerja+genset&pg=PA16&printsec=frontcover. Tanggal akses 04 April 2022.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/0bf4eea8bc820ac73885fd9b6d954532.pdf. Tanggal akses 11 April 2022.
- Suhana, Sulistijowati, R., Ihsan, Y. N., Achmad, M. J., Samman, A., Supyan, Nebuchadnezzar, Hasim, Munifah, I., Mahasin, M. Z., Rochima, E., Taha, M. A., Salam, A., Yapanto, L. M., Rizal, A., Afrianto, E., Halid, A., Aslan, L. O. M., Fransiska, D., Falafi, A. R., Priambudi, P., Irianto, H. E., & Putnarubun, C. (2021). *Keberlanjutan Pengelolaan Perikanan Era New Normal Pasca Pandemi COVID-19: Gagasan Inovasi Masa*

- Depan. Insan Cendekia Mandiri.*
https://www.google.co.id/books/edition/Keberlanjutan_Penge_lolaan_Perikanan_Era/42gtEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=ikan+mudah+rusak+protein+air&pg=PA122&printsec=frontcover. Tanggal akses 10 Mei 2022.
- Suherman, S., Alhanif, M., Purwati, D., Hapsari, F. D., Dasilva, T., & Mohammed, O. A. (2021). A comprehensive review on Hazard Analysis and Critical Point (HACCP): a case of Lumpia Semarang. *International Conference on Chemical and Material Engineering*, 1053, 1-16.
<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/1053/1/012080>.
- Sukirno, S., Husin, W. S., Indrianto, D., Sianturi, C., & Saefullah, K. (2017). *Pengantar Bisnis*. Kencana.
https://books.google.co.id/books?id=2DW2DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 30 Januari 2022.
- Sukmawati, N. L., Ginandjar, P., & Hestiningih, R. (2019). Keanekaragaman spesies lalat dan jenis bakteri kontaminan yang dibawa lalat di Rumah Pemotongan Unggas (RPU) Semarang tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 252-259.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/22878>.
- Sukoco, B. M. (2007). *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Penerbit Erlangga.
https://books.google.co.id/books?id=F_5Th5XQf-AC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 15 Februari 2022.
- Sulaeman, A. (2017). *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. IPB Press.
https://www.google.co.id/books/edition/Prinsip_Prinsip_HACCP_dan_Penerapannya_p/Kgj9DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Sulaiman, I. (2021). *Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan*. Syiah Kuala University Press.
https://books.google.co.id/books?id=Umk1EAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 20 Mei 2022.

- Sulaiman. (2007). Pencegahan korosi dengan *boiler water treatment* (BWT) pada ketel uap kapal. *Kapal*, 4(1), 35-39. DOI. 10.12777/kpl.4.1.35-39
- Sulistiyani, Sunarto, & Fillaeli, A. (2012). Uji kesadahan air tanah di daerah sekitar Pantai Kecamatan Rembang Propinsi Jawa Tengah. *Jurnal Sains Dasar*, 1(1), 33-38. <https://doi.org/10.21831/jsd.v1i1.2362>
- Sumanto. (2020). *Manajemen Sumber Daya Manusia - Memasuki Revolusi Industri 4.0*. Penerbit ANDI. https://books.google.co.id/books?id=KH8IEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 25 Maret 2022.
- Sumantri, A. (2017). *Kesehatan Lingkungan* (Edisi Revisi). Prenada Media. https://www.google.co.id/books/edition/Kesehatan_Lingkungan_Edisi_Revisi/cvOIdwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan*. UB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Pengawetan/E5xODwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 31 Maret 2022.
- Surahman, D. N. & Ekafitri, R. (2014). Kajian HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pengolahan jambu biji di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG - LIPI Subang. *AGRITECH*, 34(3), 266-276. <https://media.neliti.com/media/publications/90707-none-d4c3854e.pdf>.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish. https://books.google.co.id/books?id=T6R3DAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 9 Mei 2022.
- Suryaningsih, L. (2010). Kajian berbagai metoda thawing terhadap keempukan, daya ikat air, dan susut masak daging sapi bagian paha. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Peternakan Unpad ke-2 "Sistem Produksi Berbasis Ekonomi Lokal"*, 630-634. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Pustaka_unpad_kajian_Prosiding_Kajian_berbagai_metoda_thawing-pdf.pdf.
- Suseno, S. H., Syari, C., Zakiyah, E. R., Jacoeb, A. M., Izaki, A. F., Saraswati, & Hayati, S. (2014). Chemical composition and

- fatty acid profile of small pelagic fish (*Amblygaster sirm* and *Sardinella gibbose*) from Muara Angke, Indonesia. *Oriental Journal of Chemistry*, 30(3), 1153-1158. <http://dx.doi.org/10.13005/ojc/300328>.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F., & Apriliyani, M. W. (2019). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. UB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Dasar Teknologi Hasil Ternak/vg6QDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Dasar+Teknologi+Hasil+Ternak+thawing&pg=PT98&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Teknologi_Hasil_Ternak/vg6QDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Dasar+Teknologi+Hasil+Ternak+thawing&pg=PT98&printsec=frontcover). Tanggal akses 15 Maret 2022.
- Sutrisno, E. (2019). *Budaya Organisasi*. Prenada Media. [https://www.google.co.id/books/edition/Budaya Organisasi/pd6VDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1](https://www.google.co.id/books/edition/Budaya_Organisasi/pd6VDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1). Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Sutrisno. (2013). Kajian tinning (Sn plating) dalam dunia industri. *Jurnal Foundry*, 3(1), 19-24. <http://www.e-journal.polmanceper.ac.id/index.php/Foundry/article/view/33/29>.
- Syah, D. (2018). *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. [https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar Teknologi Pangan/KyoTEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pengantar+teknologi+pangan+likopen&pg=PA138&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Pengantar_Teknologi_Pangan/KyoTEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pengantar+teknologi+pangan+likopen&pg=PA138&printsec=frontcover). Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Syah, N. F. & Pramono, H. (2019). Implementasi Tata Letak Proses produksi pada industri pengalengan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) PT. Sumber Mina Bahari Rembang. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(1), 1-9. <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-marine9fbfa12862full.pdf>.
- Tantalu, L., Rahmawati, A., Setiyawan, A. I., Sasongko, P., Ahmadi, K., Mushollaeni, W., Santoso, B., & Wirawan. (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Media Nusa Creative. [https://www.google.co.id/books/edition/Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri/N4ZOEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Rekayasa+Pengolahan+Produk+Agroindustri+sterilisasi&pg=PA86&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Rekayasa_Pengolahan_Produk_Agroindustri/N4ZOEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Rekayasa+Pengolahan+Produk+Agroindustri+sterilisasi&pg=PA86&printsec=frontcover). Tanggal akses 20 April 2022.
- Tapotubun, A. M., Savitri, I. K. E., & Matrutty, T. E. A. A. (2016). Penghambatan Bakteri Patogen pada Ikan Segar yang Diaplikasi *Caulerpa lentillifera*. *JPHPI*, 19(3), 299-308.

- Tapotubun, A. M., Tuapetel, F., Soumokil, A., Elim, H. I., Salakory, M., Intan, P. R., Polnaya, F. J., Timisela, N. R., Marzuki, I., Nindatu, M., & Mardiatmoko, G. (2021). *Maluku Masa Depan: Bunga Rampai Pemikiran Para Akademisi Maluku*. Penerbit Adab.
https://books.google.co.id/books?id=33IqEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 24 April 2022.
- Tavel, L., Guichard, E., & Moreau, C. (2008). Contribution of NMR Spectroscopy to Flavour Release and Perception. In *Annual Reports on NMR Spectroscopy* (Volume 64) (pp. 178). Academic Press.
https://www.google.co.id/books/edition/Annual_Reports_on_NMR_Spectroscopy/e_GUEgilrtYC?hl=id&gbpv=1&dq=Contribution+of+NMR+Spectroscopy+to+Flavour+Release+and+Perception+tavel&pg=PA173&printsec=frontcover. Tanggal akses 6 Februari 2022.
- Tiffany, A. E., Mudzakir, A. K., & Wibowo, B. A. (2020). Analisis tingkat konsumsi ikan laut dan faktor-faktor yang mempengaruhi pada masyarakat Semarang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 9(1), 25-34.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jfrumt/article/view/29361/24770>.
- U.S. Department of Health and Human Services. (2021). *Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance* (Fourth ed.). Food and Drug Administration.
<https://www.fda.gov/media/80637/download>. Tanggal akses 29 April 2022.
- Utami, T. N. & Indrayani, E. (2018). *Komoditas Perikanan*. UB Press.
https://www.google.co.id/books/edition/Komoditas_Perikanan/npSEDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 28 Maret 2022.
- Utomo, R. C., Sani, E. Y., & Haryati, S. (2020). Konsentrasi Gula Pasir terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Timum Krai (*Curcumis sp.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1-9.
<http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845.kodeartikel>.
- Vonny, R. P. E. (2016). Pengaruh pelatihan, fasilitas kerja dan kompensasi terhadap kepuasan kerja karyawan pada PT United Tractors cabang Manado. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*,

- 16(3), 407-418.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbie/article/view/13425>
- Wallace, C. A. & Mortimore, S. E. (2016). HACCP. In *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry* (pp. 25–42). Elsevier Ltd.
- Walujo, D. A., Koesdijati, T., & Utomo, Y. (2020). *Pengendalian Kualitas*. Scopindo Media Pustaka.
https://www.google.co.id/books/edition/PENGENDALIAN_KUALITAS/govUDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Waluyo, E. & Kusuma, B. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press.
https://books.google.co.id/books?id=1chTDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 19 April 2022.
- Waluyo, E., Yahya., Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. W., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. UB Press. https://books-google-co-id.translate.goog/books?id=XIZTEAAAQBAJ&pg=PA130&dq=Inovasi+dan+Pengembangan+Produk+Pangan+mematika+n+mikroorganisme&x_tr_sl=id&x_tr_tl=en&x_tr_hl=en&x_tr_pto=sc#v=onepage&q=Inovasi%20dan%20Pengembangan%20Produk%20Pangan%20mematikan%20mikroorganism&f=false. Tanggal akses 07 Maret 2022.
- Wang, S., Xu, H., Luan, H., & Cai, J. (2019). Brief Introduction of Food Processing Methods and Chemical Hazards Formed during Thermal Processing. In *Chemical Hazards in Thermally-Processed Foods* (pp. 6). Springer Nature Singapore Pte Ltd.
https://www.google.co.id/books/edition/Chemical_Hazards_in_Thermally_Processed/Jcm1DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. UB Press.
https://www.google.co.id/books/edition/Proses_Termal_pada_Pengolahan_Pangan/ivtIDwAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Proses+Termal+pada+Pengolahan+Pangan+sterilisasi&pg=PA67&printsec=frontcover. Tanggal akses 20 April 2022.
- Widiasanti, I. (2021). *Pemeliharaan dan Perawatan Gedung Muhammad Syafei*. Ahlimedia Book.
<https://www.google.co.id/books/edition/PEMELIHARAAN>

DAN PERAWATAN GEDUNG MUHAMM/PTthCEAAA QBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.

- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Widnyana, I. M. S. & Suprpto, H. (2019). Proses Pengalengan Ikan Tuna (*Canned Tuna*) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 66-72. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/download/21150/11690>.
- Wignyanto. (2017). Bahan Baku dan Produk Bioindustri. In *Bioindustri* (pp. 41). Universitas Brawijaya Press. <https://www.google.co.id/books/edition/Bioindustri/UchTDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1>. Tanggal akses 15 April 2022.
- Wijoyo, H. (2021). *Studi Kelayakan Bisnis*. Insan Cendekia Mandiri. https://www.google.co.id/books/edition/Studi_Kelayakan_Bisnis/x8cnEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=studi+kelayakan+bisnis+wijoyo&pg=PA1&printsec=frontcover. Tanggal akses 22 Maret 2022.
- Wikipedia. (2022). *Gambar Forklift*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Forklif>. Tanggal akses 25 Maret 2022.
- Winarso, K. (2020). *Perancangan dan Desain Layout Pabrik (Jilid 1)*. Media Nusa Creative. https://books.google.co.id/books?id=AH5JEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 30 Januari 2022.
- Winey, O. P., Santoso, H., & Handayani, N. U. (2018). Implementasi Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Bandeng Citra Semarang. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4), 1-11. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/22882/0>.
- Wiranti, E. W., Hatmi, R. U., Raharjo, H. B., & Widayanti, S. (2011). *Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Cabai*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. <http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/9325/2011cabai%20merah.PDF?sequence=1&isAllowed=y>. Tanggal akses 5 Februari 2022.

- Wiyatno, T. N., Renggani, R. R., Hupratini, Faisal, M. (2021). *Perilaku Organisasi*. Media Sains Indonesia. https://books.google.co.id/books?id=MX5EEAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. Tanggal akses 5 Februari 2022.
- World Health Organization. (2008). *Hazard Analysis and Critical Control Point Generic Models for Some Traditional Foods: A Manual for the Eastern Mediterranean Region*. World Health Organization, Regional Office for the Eastern Mediterranean Centre for Environmental Health Activities. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/119885/dsa1100.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Tanggal akses 17 Juni 2022.
- Wulandari, Z., Suryati, T., Taufik, E., Arief, I. I., Budiman, C., Apriantini, A., & Soenarno, M. S. (2020). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Teknologi_Hasil_Ternak/wRH6DwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 9 Mei 2022.
- Yam, K. L. (2009). *Encyclopedia of Packaging Technology*. Wiley. https://www.google.co.id/books/edition/The_Wiley_Encyclopedia_of_Packaging_Tech/LW1lxnnMi94C?hl=en&gbpv=1&dq=Encyclopedia+of+Packaging+Technology.&printsec=frontcover. Tanggal akses 25 April 2022.
- Yonvitner, Setyobudiandi, I., Ernawati, Y., Zairion, Mashar, A., Akmal, S. G., & Rangkuti, A. M. (2020). *Biologi Perikanan dan Pengelolaan*. IPB Press. https://www.google.co.id/books/edition/Biologi_perikanan_dan_pengelolaan/H7JVEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Yuniarti, T., Lestari, S. D., Perceka, M. L., Handoko, Y. P., Purnamasari, H. B., Kristianto, S., Amrizal, S. A., Tarigan, N., Ridhowati, S., Afifah, R. A., Prayudi, A., & Tuarita, M. Z. (2021). *Pengetahuan Bahan Baku Perikanan*. Yayasan Kita Menulis. https://www.google.co.id/books/edition/Pengetahuan_Bahan_Baku_Perikanan/IBYtEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 4 Mei 2022.
- Yuwono, S. S., Fibrianto, K., & Wulandari, E. S. (2020). *Teknologi Pengolahan pada Industri Ikan dan Hasil Laut*. Media Nusa Creative.

- https://www.google.co.id/books/edition/TEKNOLOGI_PEN_GOLAHAN_PADA_INDUSTRI_IKAN/9YVOEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=Teknologi+Pengolahan+pada+Industri+Ikan+dan+Hasil+Laut+pemasakan+awal&pg=PA17&printsec=frontcover. Tanggal akses 10 April 2022.
- Zaman, M. K. (2022). *Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. CV. Global Aksara Pers. https://www.google.co.id/books/edition/Kesehatan_Lingkungan_Rumah_Sakit/o1xuEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 6 Juli 2022.
- Zein, U. & Newi, E. E. (2019). *Buku Ajar Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala, Tanda dan Mitos)*. Deepublish. https://www.google.co.id/books/edition/Buku_Ajar_Ilmu_Kesehatan_Memahami_Gejala/iVnHDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1. Tanggal akses 29 April 2022.
- Zenda, R. H. & Suparno. (2017). Peranan sektor industri terhadap penyerapan tenaga kerja di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 2(1), 371-384. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/JEB17/article/view/1097>.
- Zwietering, M. H., Jacxsens, L., Membre, J. M., Nauta, M., & Peterz, M. (2016). Relevance of Microbial Finished Product Testing in Food Safety Management. *Food Control*, 60, 31-43. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.002>.