

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. (2017). *Teknik Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Makassar: Celebes Media Perkasa.
- Adawyah, R. (2008). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Amrina, E. dan Fajrah, N. (2015). *Analisis Ketidaksesuaian Produk Air Minum dalam Kemasan PT Amanah Insanilahia*. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Ilmu Teknik Industri*, 14(1), 85-101.
- Andriani, D. P. et al. (2017). *Desain dan Analisis Eksperimen untuk Rekayasa Kualitas*. Malang: UB Press.
- Black, Ken. (2009). *Business Statistics: Contemporary Decision Making 6Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Didiharyono. (2016). *Penerapan Metode Statistical Processing Control untuk Menganalisis Pengendalian Kualitas Produk pada PT Asera Tirta Posidonia, Kota Palopo*. *Jurnal Equilibrium*, 2(4), 325-332.
- Faqih, A. (2010). *Manajemen Agribisnis*. Yogyakarta: Deepublish.
- Firmansyah, A., dan Mahardhika, R. W. (2018). *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta: Deepublish.
- Food and Agriculture Organization. (1985). *Planning and Engineering Data (Fish Canning)*. Rome: Food and Agriculture Organization Of The United Nations.
- Hariyadi, P., Kusnandar, F., dan Wulandari, N. (2006). *Teknologi Pengalengan Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Heizer, J. dan Render, B. (2006). *Manajemen Operasi Edisi 7*. Jakarta: Salemba Empat.
- Herjanto, Eddy. (2015). *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Husni, A. dan Putra, M. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ilham, M. N. (2012). *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Statistical Processing Control (SPC) Pada PT Bosowa Media Grafika (Tribun Timur)*. Skripsi, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Ilhamdi, H., dan Surahman, A. (2014). *Pengamatan Kondisi Biologi Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) yang Tertangkap di Teluk Prigi Jawa Timur*. *Jurnal Buletin Teknik Litkayasa*, 55-58.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Khusnayaini, A. A. (2011). *Pengaruh Tingkat Sterilitas Pada Proses pengalengan Terhadap Sifat Fisik Gudeg yang Dihasilkan*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kiziltas, S., Erdogdu, F. dan Palazoglu, T.K. (2010). *Simulation of Heat Transfer For Solid-Liquid Food Mixture In Cans and Model Validation Under Pasteurization Condition*. *Journal of Food Engineering* 93:449-456
- Kumar, S. dan R. Nussinov. (2001). *How Do Thermophilic Protein Deals With Heat*. *Cell Molecular Life Science*, 58:1216-1233.
- Kurniawan, Zaenal et al. (2018). *Analisis dan Penentuan Prioritas Pencegahan Masalah Menggunakan FMEA dan Cause and Effect Analysist Pada Proses Bisnis Pengajuan Proposal Program Kreativitas Mahasiswa*.

- Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer, 2(12), 7105-7112.
- Lestari, Lily A. et al. 2018. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Montgomery, Douglas C. (2009). *Introduction to Statistical Quality Control*. 4Edition. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Nurhikmat, A. et al. (2010). *Pengaruh Posisi Kaleng Pada Retort Terhadap Nilai Fo Tuna dan Udang. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia* (hal. 441-445). Yogyakarta: UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia-Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., dan Suharwadi. (2016). Pengaruh Suhu dan Waktu Sterilisasi Terhadap Nilai F dan Kondisi Fisik Kaleng Kemasan pada Pengalengan Gudeg. *Jurnal Agritech*, 36(1), 71-78.
- Nurul, A., Cempaka, L., dan David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Malang: UB Press.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi Higiene & Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rishipal. (2014). *Analytical Comparison of Flat and Vertical Organizational*. *European Journal of Business and Management*, 6(36), 56-65.
- Sahubawa, L., dan Ustadi. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Setiaji, A. B. (2003). *Solusi Praktis Bagi Manajer*. Yogyakarta: Kanisius.
- Singh, R. Paul dan Heldman, Dennis R. (2009). *Introduction To Food Engineering 4Edition*. California: Academic Press.
- Sinha, Nirmal et al. (2012). *Handbook of Fruits and Fruit Processing*. New York: John Wiley & Sons.
- Soemohadiwidjojo, A. T. (2017). *Six Sigma: Metode Pengukuran Kinerja Perusahaan Berbasis Statistik*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan*. Malang: UB Press.
- Sutanto, E. dan Riandadari, D. (2014). *Analisis Kualitas Billet dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada PT Hanil Jaya Steel*. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 3(1), 213-221.
- Vatria, B. (2006). *Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru Fish Canning)*. *Jurnal Belian*, 5(3), 174-181.
- Wahyunindyawati, dan Dyanasari. (2017). *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Warne, Drian. 1988. *Manual On Fish Canning*. Rome: Food and Agriculture Organization Of The United Nations
- Waziroh, E., Ali, D. Y., dan Istianah, N. (2017). *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Wijana, Susinggih et al. 2016. *Production Process Analysis of Baby Java's Orange Syrup in Pilot Plant Scale*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 213-230
- Wijayatno, D. (2012). *Pengantar Manajemen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuswita, E. (2014). *Optimasi Proses Termal untuk Membunuh Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5-6.