

DAFTAR PUSTAKA

- Basuki, K. H. (2021). Aplikasi logaritma dalam penentuan derajat keasaman (pH). *Diskusi Panel Nasional Pendidikan Matematika*, 7(1).
- Chotimah, C., Ningrum, S., & Putri, S. N. A. (2023). Pengujian Tingkat Kesegaran Ikan Bandeng di Pasaran Kabupaten Gresik Berdasarkan Limit Cemaran Mikrobiologi SNI (SNI 2729: 2021). *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 1(1), 1–9.
- Dewi, S. R., Izza, N., Agustiningrum, D., Indriani, D., Sugiarto, Y., Maharani, D., & Yulianingsih, R. (2014). Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(3), 149–158.
- Eryani, R. D. (2022). Bahaya Boraks Dan Formalin Dalam Makanan Bagi Kesehatan Dan Upaya Pencegahannya. *Pendar Cahaya: Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran*, 2(1).
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. (2022). *Komponen minor & bahan tambahan pangan*. Bumi Aksara.
- Firmansyah, R. R., & Sucahyo, I. (2019). Rancang bangun viskometer rotasi sebagai pengukur kekentalan fluida cair. *Jurnal Inovasi Fisika Indonesia (IFI)*, 8(2).
- Hasnidar, H. (2021). Analisis kimia ikan sapu-sapu, *Pterygoplichthys pardalis* (Castelnu, 1855) dari Danau Tempe. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 78–88.
- Indonesia, S. N. (2013). Ikan segar. *Online*): <http://server2.docfoc.com/uploads/2015>.
- Ir Rabiatul Adawyah, M. (2023). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Bumi Aksara.
- Istirokhah, I. (2023). *ANALISIS BAHAN BAKU IKAN BERDASARKAN SUPPLIER DI PT. SARANA TANI PRATAMA*.
- Jannah, A. R., Sulkifli, S., & Haruna, B. (2022). PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI SARDEN BERBAHAN BAKU IKAN LEMURU (*sardenella* Sp) DALAM MEDIA SAUS TOMAT DI PT SARANA TANI PRATAMA JEMBRANA-BALI. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(2), 30–40.
- Lestari, S., & Christy, E. (2020). *TA: KAJIAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKTIVITAS GARAM INDONESIA DIBANDINGKAN DENGAN GARAM AUSTRALIA*.
- Lubis, N. A. (2018). Pengaruh kekentalan cairan terhadap waktu jatuh benda menggunakan falling ball method. *Jurnal Ilmu Fisika dan Teknologi*, 2(2), 26–32.
- Maghfiroh, L. A., Zaidy, A. B., & Yuniarti, T. (2023). Profil Usaha Pengolahan Hasil Perikanan di Usaha Dagang Amanah Kecamatan Juwana Kabupaten Pati, Jawa Tengah. *JURNAL PENGOLAHAN PERIKANAN TROPIS*, 1(01), 51–59.
- Mardiana, R., Lidyawati, L., & Zulfikri, M. (2020). Identifikasi Formalin Pada Ikan Segar di Pelabuhan Pendaratan Ikan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 1(3), 77–82.

- MAULANA, T. L. (2016). *Analisa Kadar Salinitas dan Fe²⁺ (Ferro) terhadap Kualitas Air Sumur Kecamatan Tembalang sebagai Sumber Air Minum (Analysis of Salinity and Fe²⁺ Concentration (Ferro) Against Quality Well Water District Tembalang as Drinking water Source)*.
- Milo, M. S. (2013). *Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus affinis C.) Di Kabupaten Gunungkidul dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta*.
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., & Kasim, F. (2018). Penanganan dan pengolahan hasil perikanan. *Gorontalo: CV. Athra Samudra*.
- Nugraha, S. W., Ghofar, A., & Saputra, S. W. (2018). Monitoring perikanan lemuru di perairan Selat Bali. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 7(1), 130–140.
- Nurdiani, R., Yufidasari, H. S., Kusuma, B., Astuti, R. T., & Perdana, A. W. (2022). *Teknologi Pengolahan Produk Perikanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Pratiwy, F. M., & Pratiwi, D. Y. (2021). Penyuluhan Potensi Omega-3 untuk Meningkatkan Sistem Imun (Terutama Dalam Masa pandemic Covid-19) Secara Virtual. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1), 30–34.
- Radhina, A., Shari, A., & Arianto, S. (2022). *MODUL PRAKTIKUM INSTRUMEN MEDIA DAN REAGENSIA*. Yayasan Penerbit Muhammad Zaini.
- Rahayuningsih, C. K., & Astuti, S. S. E. (2017). Proses pengolahan ikan bandeng (Chanos chanos) terhadap kadar protein. *Jurnal Penelitian Kesehatan*, 15(1), 58–63.
- Ramatillah, M., & Laila, A. D. (2022). *BUKU AJAR FARMAKOTERAPI DASAR*.
- Sandria, E. E., Sipahutar, Y. H., Sayuti, M., & Napitupulu, R. J. (2024). *Pengolahan Ikan Lemuru (Sardinella lemuru) Kaleng Dengan Media Saus Tomat di PT. BMP Food Canning Industry, Negara-Bali*. 103–122.
- Sanjiwani, N. N. N. (2021). *PERSENTASE BELANJA IKAN DAN TINGKAT KONSUMSI IKAN MASYARAKAT INDONESIA*.
- Saroyo, G. (2010). *Laporan Magang di Pt. Maya Food Industries Pekalongan-Jawa Tengah (Proses Produksi Mackerel/Sardines)*.
- Sartimbul, A., Iranawati, F., Sambah, A. B., Yona, D., Hidayati, N., Harlyan, L. I., Sari, S. H. J., & Fuad, M. A. Z. (2017). *Pengelolaan sumberdaya perikanan pelagis di Indonesia*. Universitas Brawijaya Press.
- Sembiring, T., Dayana, I., & Rianna, M. (2019). *Alat penguji material*. Guepedia.
- Sholehah, I. H., & Hafiludin, H. (2022). Nilai Organoleptik (Sensori dan Bobot Tuntas) Produk Perikanan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang Jawa Tengah. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 3(3), 53–60.
- Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P., & Semariyani, A. M. (2022). THE PROTEIN PROFILE OF SARDINELLA LEMURU WITH OVEN, DRYING RACK, AND DIRECT SUN DRIED METHOD BASED ON SDS PAGE. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 83–95.
- Sridayanti, G. (2017). Studi perbandingan viskositas saos sambal aneka merk produk. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 5(2), 43–48.
- Suhaili, R. (2020). Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Sarden Kemasan Kaleng terhadap Kadar Logam Pb dan Cu. *Chempublish Journal*, 5(2), 130–139.
- Utami, S. Z. D. (2020). *Pengaruh Zat Formalin dalam Makanan bagi Kesehatan*.
- Vatria, B. (2018). *Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru Fish Canning)*.

Widianto, T. N., & Utomo, B. S. (2017). *BIODIESEL DARI HASIL SAMPING INDUSTRI PENGALENGAN DAN PENEPUNGAN IKAN LEMURU DI MUNCAR.*