

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, M. H., Nurparidah, O., Suharto, S., & Sumardianto, S. 2025. Pengaruh konsentrasi larutan kitosan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mikrob dan fisik ikan pindang layang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(2).
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Dharmayati, N., & Purnamo, A. H. (2023). Sterilisasi produk siap saji: Cakalang (*Katsuwonus pelamis* Liannaes 1778) dalam kemasan *retort pouch*. *Jurnal pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 77-86
- Anggraeni, D., Nurjanah, N., Asmara, D. A., & Hidayat, T. 2019. Feasibility study of the small and medium-sized enterprises fisheries processing unit and their mackerel tuna pindang product in Banyuwangi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 14-23
- Ako, J., Ibrahim, M. N., & Asyik, N. 2016. Penambahan rimpang jahe (*Zingiber officinale*) dan lama penyimpanan terhadap mutu pindang kembung. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1), 1-7.
- Fadhli, M. L., Romadhon, R., & Sumardianto, S. 2020. Karakteristik sensori pindang ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) dengan penambahan garam bledug kuwu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 1-9
- Handayani, B. R., Kusumo, B. D., Werdiningsih, W., Rahayu, T. I., & Hariani, H. 2017. Kajian mutu organoleptik dan daya simpan pindang tongkol dengan perlakuan jenis air dan lama pengukusan. *Pro Food*, 3(1), 194-199.
- Jannah, H. 2024. Analisis dampak lingkungan pemindangan ikan tongkol bagi masyarakat Di Desa Kramat Kecamatan Tlanakan Kabupaten Pamekasan Ditinjau Dari Etika Bisnis Islam (Doctoral dissertation, INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI MADURA).
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., & Werdiningsih, W. 2018. Peningkatan mutu dan daya simpan ikan pindang kuning "pindang rumbuk" dengan perlakuan lama sterilisasi. *Pro Food*, 4(1), 311-323.
- Junianingsih, I. 2015. Uji kualitas mutu pindang cue-besek ikan layang (*Decapterus* sp.) di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(2), 91-98.
- Joshi, P. A., & Bhoir, V. S. 2011. Study of Histamine Forming Bacteria in Commercial fish samples of Kalyan city. *Int J Cur Sci Res.*, 1(2), 39-42.
- Lehane, L., & Olley, J. 2015. Histamine fish poisoning revisited. *International journal of food microbiology*, 58(1-2), 1-37.
- Nasional, B. S. 2015. SNI 01-2354.2-2015. *Cara uji kimia-Bagian, 2*.
- Nasional, B. S. 1991. Produk perikanan, penentuan kadar garam (SNI 01-2359-2015).
6. SNI 01-2354.10-2016. *Cara uji kimia-Bagian, 2*.
7. SNI 2717-2017. Standar, ikan pindang.
- ara, F. A., & Pasaribu, I. M. 2020. PKM ikan pindang al-barokah yaman, kecamatan talawi, kabupaten batu bara: PKM Ikan



- Pindang Al-Barokah Desa Indra Yaman, Kecamatan Talawi, Kabupaten Batu Bara. *Jurnal Ilmiah Madiya (Masyarakat Mandiri Berkarya)*, 1(2), 1-6.
- Mutma'innah, M.N., Maherawati, M., & Rahayuni, T. (2022). Perubahan nutrisi ikan asam pedas dalam *retort pouch* dengan variasi waktu sterilisasi. *Jurnal Agrotek Umum*, 9(2), 75-85
- Olahan, N. O. D. Pengaruh kadar garam dapur terhadap sifat fisik.
- Praharasti, A. S., Herawati, E. R. N., Nurhikmat, A., Susanto, A., & Angwar, M. 2014. Optimasi proses sterilisasi rendang daging dengan menggunakan kemasan *retort pouch*. In *Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan* (Vol. 1, pp. 463-467).
- Pinagaran, H., Batubara, F. A., & Pasaribu, I. M. PKM ikan pindang al-barokah desa indra yaman, Kecamatan Talawi, Kabupaten Batu Bara.
- Riandi, R., Haryati, S., & Aditia, R. P. 2023. Pengaruh waktu sterilisasi terhadap daya simpan pindang ikan tongkol (*euthynnus affinis*) dalam kemasan *retort pouch*. *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 4(2), 310-317.
- Rachmat, D., Edison, E., & Sumarto, S. *Comparative Study of the Quality of Boiled Fish Presto Jelawat (Leptobarbus Hoeveni) with Packaging Methods Vacuum and Non Vacuum During Storage* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. 2024. Pengaruh kadar air terhadap masa simpan olahan pangan dengan teknologi sterilisasi suhu tinggi. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849-858.
- Suci, D. T., Haryati, S., & Aditia, R. P. 2024, August. Pengaruh lama waktu sterilisasi terhadap daya simpan sate bandeng pada suhu ruang menggunakan kemasan *retort pouch*. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 1, No. 2, pp. 1169-1180).
- Saric, M., Lukic, M., & Babic, J. (2017). The influence of heating time and temperature. *Meat Science*, 135, 98-104.
- Suryaningrum, T. D., Syamdidi, S., & Rizki, E. M. 2013. Penggunaan berbagai garam dan bumbu pada pengolahan pindang ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8(1), 23-34.
- Siswati, A., Rofieq, M., & Nugraha, G. Bandeng presto posdaya "ASLI" kelurahan pandanwang, kota malang sebagai salah satu wujud masyarakat berdaya. In *prosiding seminar nasional pengabdian masyarakat univerversitas ma chung* (Vol. 2, pp. 249-257).
- Thalib, M. 2019. Pengaruh penambahan bahan tambahan pangan dalam pengolahan sayur-sayuran menjadi produk saus tomat (Effect of Addition of Food Additives in Processing Vegetables into Tomato Sauce Products). *Jurnal lan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85.
- Y., & Widjaja, T. 2016. Produksi garam farmasi dari garam. *Jurnal Teknik ITS*, 5(2), F80-F84.
- Hafiludin, H. 2024. Analisis mutu ikan pindang pada pengolahan. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*, 5(3), 313-323.



Wodi, S. I. M., Trilaksani, W., & Nurilmala, M. 2018. Histamin Dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin Pada Tuna Mata Besar (*Thunnus obesus*) Histamine And Identification Histamine-Forming Bacteria In. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan Vol, 9*(2), 185-192.

Winarno, F. G. 2015. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: PT. *Gramedia Pustaka Utama*.



Optimized using
trial version
www.balesio.com