

## Daftar Pustaka

- Damayanti, A. (2022). *Perbandingan Karakteristik Nasi Ready-To-Eat Dalam Kemasan Alumunium Standing Retort Pouch dan Nylon Standing Retort Pouch* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Fitri, M. Proses Sterilisasi Pada Pengalengan Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Di PT. Delta Pasific Indotuna.
- Halik, A. Studi Control Mesin Retort Pada Tahap Sterilisasi Pengalengan Ikan Tuna (*Thunnus albacore*).
- Kumalaningsih, S. (2016). *Rekayasa komoditas pengolahan pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- Murniyati, M. (2009). Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 55-60.
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Suharwadji, S. (2016). Pengaruh suhu dan waktu sterilisasi terhadap nilai F dan kondisi fisik kaleng kemasan pada pengalengan gudeg. *Agritech*, 36(1), 71-78.
- Rahmah, A. A., Warnoto, W., & Sulistyowati, E. (2020). Penambahan Level Bumbu Rendang yang Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik. *Bulletin of Tropical Animal Science*, 1(2), 80-86.