

## DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01 2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik Atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. <https://www.slideshare.net/arbydjactpartii/sni-01-23462006-petunjuk-pengujian-organoleptik-dan-atau-sensori>
- 
- \_\_\_\_\_. 2016. SNI 8223:2016. Tuna dalam kemasan kaleng. Jakarta. <https://www.scribd.com/document/349808727/SNI-8223-2016>
- Bryan, FL. 1990. Hazard analysis critical control point (HACCP) concept. *Diary, Food and Environmental Sanitation* 10 (7) : 416 – 418.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1997. *Petunjuk Teknik Sanitasi Dan Hygiene Unit Pengolahan Hasil Perikanan*. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- Dahuri, R. 2000. *Arah Strategi Dan Kebijakan Sektor Kelautan Dan Perikanan Guna Pemulihan Ekonomi Dan Penguatan Basis Kemandiria Bangsa Untuk Kesejahteraan Rakyat*. Departemen Kelautan Dan Perikanan. Jakarta
- Hariyadi, Purwiyatno. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. *Food Review Indonesia* Vol. 2 No. 7.
- Irianto, H. E. dan T. M. I. Akbarsyah. 2007. Pengalengan Tuna Komersial. Dalam *Jurnal Squalen* Vol. 2 No. 2
- Novianti, Kurnia. 2010. *Mutu Jamur Merang (Volvariella volvaceae) Pasca Thawing pada Pembekuan Menggunakan Dry Ice*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, Muhammad. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Vol. 14 No. 1.

- Rahardjo, Natsha. 2014. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu beku dan metode thawing tekstur ikan bandeng pra dan pasca penebaran. *skripsi*.
- Rahayu, W.P., Ma'oen S., Suliantari, Fardiaz S. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor*
- Saghraine, sere. 2010. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industry Pangan. *Jurnal Pusdiklat industry*.
- Saadiah, Z. 2005. Kajian Ekuitas Merek Ikan Kaleng dan Implikasinya Terhadap Bauran (Studi Kasus di Kota Bogor) IPB Bogor.
- Sipahutar, Y. H., Kristiany, M. G. E., Napitupulu, R. J., & Syaifudin, K. (2018). Pengaruh Lama Trip Layar Yang Berbeda Terhadap Mutu Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*) di PPN Brondong. *Seminar Nasional Tahunan XV Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, UGM*, 19–30.
- Subaryono, F. Ariyani dan Dwiwitno. 2004. Penggunaan Arang untuk Mengurangi Kadar Histamin Ikan Pindang Tongkol Batik (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* Vol. 10 No. 3.
- Suryanto, M R dan Sipahutar, yuliati. 2021. Kadar Histamine Dan Nilai Angka Lempeng Total (ALT) Pada Tuna Loin Berdasarkan Jumlah Hari Penangkapan Dan Ukuran Ikan Di Unit Pengolahan Ikan Surabaya. *Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan 182 Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin*, 173 – 184.
- Susiwi, S. 2009. *GMP (Good Manufacturing Practices)*. Jurusan Pendidikan.
- Widiastuti, I., dan Putro, S., 2010, Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Lepas Tangkap, Universitas Sriwijaya Indralaya, Ilmu Kelautan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan-KKP, Jakarta, *Maspari Journal*, ISSN : 977-2087055-01

Wodi. S. I. M. dkk. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol. 17 No. 3. <https://www.retortbasics.com/road-to-retorting-retort-101-the-basics/>