

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>
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8223:2016. Tuna dalam kemasan kaleng. Jakarta. <https://www.scribd.com/document/349808727/SNI-8223-2016>
- Prasetiawan, N. R., Agustini, T. W., & Ma'ruf, W. F. (2013). Penghambatan Pembentukan Histamin pada Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) oleh Quercetin Selama Penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 150–158.
- Rahardjo, Natsha. 2014. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu beku dan metode thawing tekstur ikan bandeng pra dan pasca penebaran. *skripsi*
- Sari, S, F. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (Thawing) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis Asinina*) Beku. Universitas Muhammadiyah Kendari. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol.14 No.2 :106-109. Website: <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>
- Sumartini, dkk. 2020. Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna X. Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai. Riau. *Aurelia Journal* Vol. 2 (1) : 29-38
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, Pongoh, S. Kaharu, S., Gani, S. H., & Sasara, S. M. (2016). Studi Proses Pengalengan Ikan Di PT. Sinar Pure Foods International Bitung, *Buletin Matric*, 13(2), 42-53