

DAFTAR PUSTAKA

- Alni, Lily Afliza. (2016). *Pengaruh Pengawasan terhadap Disiplin Kerja Karyawan pada PT. Arina Multi Karya Divisi Nestle Medan*. July, 1–23.
- Dijarismawati. (2002). Peningkatan Kadar Histamin pada Ikan Laut yang Sudah Diolah. In *Jurnal Ekologi Kesehatan* (Vol. 1, Issue 2, pp. 44–48).
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N. (2021). Penerapan GMP Dan SSOP Pada Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Kupas Mentah Beku Peeled Deveined (PD). *Aurelia Journal*, 2(3457), 117–131.
- Irianto, H. E., & Akbarsyah, T. M. I. (2007). Pengalengan Ikan Tuna Komersial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 2(2), 43.
- Masinambou, C. D., Mentang, F., Montolalu, L. A. D. Y., Dotulong, V., Montolalu, R. I., Reo, A. R., & Wonggo, D. (2022). PENGUJIAN KANDUNGAN HISTAMIN DAN MUTU ORGANOLEPTIK BAHAN BAKU IKAN TUNA *Thunnus Albacares* KALENG. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 143–149.
- Massie, G. K., Reo, A. R., Makapedua, D. M., Sanger, G., Montolalu, R. I., & Feny, M. (2022). Kajian Mutu Ikan Tuna Kaleng Selama Proses Sterilisasi di PT. Sinar Pure Foods International. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 117–121.
- Murniati Wodi, S. I., Trilaksani, W., & Nurilmala, M. (2015). Changes in Myoglobin of Big Eye Tuna During Chilling Storage. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3), 214.
- 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. <http://www.poltekkp-bitung.ac.id/batampung/file/42-53-studi-proses-bitung-daniel-ndahawali->

dkk.pdf

- Pen, D., Juni, E., Ekspor, W., & Juni, E. (2012). *Ikan Tuna Indonesia*. 1–20.
- Prasetyawati, M., & Saputro, N. F. adi. (2014). *Analisis Kualitas Ikan Tuna Segar Dengan Metode Pdca*.
- Subaryono, Ariyani Farida, D. (2004). Penggunaan Arang Untuk Mengurangi Kadar Histamin Ikan Pindang Tongkol Batik. *Penelitian Perikanan Indonesia*, 10 *nomer* 3.
https://www.researchgate.net/publication/318194041_Penggunaan_Arang_Untuk_Mengurangi_Kadar_Histamin_Ikan_Pindang_Tongkol_Batik_Euthynnus_Affinis/fulltext/595cb10da6fdcc36b4e417fd/Penggunaan-Arang-Untuk-Mengurangi-Kadar-Histamin-Ikan-Pindang-Tongkol-Batik-
- Sumartini, Harahap, S. (2020). KAJIAN PENGENDALIAN MUTU PRODUK TUNA LOIN PRECOOKED FROZEN DI PERUSAHAAN PEMBEKUAN TUNA X STUDY OF QUALITY CONTROL OF TUNA LOIN PRECOOKED FROZEN PRODUCTS USING THE LIKERT SCALE METHOD. *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal*, 2(1), 29–38.
- Waluyo, W., Permadi, A., Salampessy, R. B. S., Gumilang, A. P., Sri Utami, D. A., & Dharmayanti, N. (2022). Optimalisasi Rendemen Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Loin Beku Dengan Metode Kaizen di PT. X-Jakarta Utara. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 4(1), 52–64.
- Widiastuti, I., & Putro, S. (2010). Analisis mutu Ikan Tuna selama lepas tangkap. *Maspari Journal*, 01(01), 22–29. <http://masparijournal.blogspot.com>
- Widnyana, I. M. S., & Suprpto, H. (2020). Canning Process Tuna (Canned Tuna) with High Temperatures in PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 66.