

DAFTAR PUSTAKA

- Ahli, P., Perikanan, U., & Ikan, U. P. 2021. *Kadar Histamin dan Nilai Angka Lempeng Total (ALT) pada Tuna Loin Berdasarkan Jumlah Hari Penangkapan dan Ukuran Ikan di Unit Pengolahan Ikan, Surabaya*. 173–184.
- Alni, L. A. 2016. Pengaruh pengawasan terhadap disiplin kerja karyawan pada pt.arina multi karya divisi nestle medan. *Skripsi*, 1–47.
- Cusato, S., Tavolaro, P., Augusto, C., & Oliveira, F. De. 2014. *Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points System in the Food Industry : Impact on Safety and the Environment Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points System in the Food Industry : Impact on Safety and the Environme. July*. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-7880-6>
- Hari, I. M. S. W. dan, & Suprpto. 2019. *Proses Pengalengan Ikan Tuna (Canned Tuna) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia , Pasuruan Canning Process Tuna (Canned Tuna) with High Temperatures in PT . Aneka Tuna Indonesia , Pasuruan Pendahuluan Ikan tuna merupakan salah satu ma ikan. 8(June)*.
- Hariyadi, P. 2014. *Teknologi Pembekuan Pangan. July 2007*.
- Hawari, M. I., Widagdo, T., & Soegeng, W. 2020. Pengaruh Temperature Dan Holding Time Pada Proses Hardening Dengan Media Pendingin Air Kelapa Tuaterhadap Kekerasan Baja JIS S45C. *Jurnal Teknologi Terapan, 1(1)*, 47–54. <http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.4540916>
- Haya, S., & Restuwati, I. 2022. Teknik Pembekuan Ikan Tongkol Bentuk Utuh dengan Metode Air Blast Freezer. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan, 16(1)*, 45–63. <https://doi.org/10.33378/jppik.v16i1.283>
- Ir. Sere Saghranie Daulay, M. S. dan W. M. P. (n.d.). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. 1–22.
- Irianto, & Akbarsyah. 2007. *Pengalengan ikan tuna komersial. 2(2)*, 43–50.

- Kaharu, S., Gani, S. H., & Sasara, M. 2016. *Studi Proses Pengalengan Ikan Di PT . Sinar Pure Foods International Bitung*. 13(2), 42–53.
- Kalsum, A. U. 2022. *Analisis Histamin pada Ikan tuna (Thunnus sp) Di PT. Delta Pasific indotuna*.
- Malabay. 2016. Pemanfaatan Diagram Fishbone untuk Mendukung Kebutuhan Proses Bisnis. *Jurnal Ilmu Komputer*, 1(2), 150–154.
- Nur, M. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)*. 14(1), 1–11.
- Rahardjo, N., Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F. T., & Soegijapranata, U. K. 2014. *Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Beku dan Metode Thawing Terhadap Tekstur Ikan Bandeng Pra dan Pasca Perebusan*.
- Sembiring, M. T., Meliala, A. R. S., & Harahap, M. Z. 2022. Analisis Permasalahan Menggunakan Cause and Effect Diagram, Fault Tree Analysis dan Afinity Diagram Proses Produksi Stasiun Persiapan Tulangan pada PT. X. *TALENTA Conference Series: Energy & Engineering (EE)*, 5(2), 0–6. <https://doi.org/10.32734/ee.v5i2.1561>
- Sinurat, Marno, S. 2022. Mempelajari Proses Produksi Checking Fixture (CF) Panel Unit Dengan Studi Kasus di PT. Fadira Teknik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(3), 178–183. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6020361>
- Subaryono, F. A. dan D. (n.d.). *Penggunaan Arang Untuk Mengurangi Kadar Histamin ikan Pindang Tongkol Batik (Euthynnus affinis)*.