

DAFTAR PUSTAKA

- Djarismawati. (2002). *Peningkatan Kadar Histamin pada Ikan Laut yang Sudah Diolah*. In *Jurnal Ekologi Kesehatan* (Vol. 1, Issue 2, pp. 44–48).
- Hidayat, A. A. (2008). *Pengantar konsep dasar keperawatan*. Jakarta : EGC
- Irianto, H.E. dan T. M. I. Akbarsyah. (2007). “*Pengalengan Tuna Komersial*”. Dalam *Jurnal Squalen* Vol. 2 No. 2.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2013). *Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi*. Jakarta. Hal. 6-13.
- Laily dan Sulistyو. (2012). *Personal Hygiene Konsep, Proses dan Aplikasi dalam Praktik Keperawatan*. Jogjakarta: Graha Ilmu.
- Ndahawali, D.H., dkk. (2016). “*Studi Proses Pengalengan Ikan di PT. Sinar Pure Foods International Bitung*”. *Buletin Matric* Vol. 13 No. 2.
- 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.
- Novianti, Kurnia. (2010). *Mutu Jamur Merang (Volvariella volvaceae) Pasca Thawing pada Pembekuan Menggunakan Dry Ice*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Potter dan Perry. (2005). *Buku Ajar Fundamental Keperawatan Konsep, Proses dan Praktik*. Jakarta: EGC.
- Rahardjo, Natsha. (2014). *Pengaruh lama penyimpanan pada suhu beku dan metode thawing tekstur ikan bandeng pra dan pasca penebaran*. Skripsi.

- Saadiah, Z. (2005). *Kajian Ekuitas Merek Ikan Kaleng dan Implikasinya Terhadap Bauran (Studi Kasus di Kota Bogor)*. IPB Bogor.
- Subaryono, F. Ariyani dan Dwiyitno. (2004). *Penggunaan Arang untuk Mengurangi Kadar Histamin Ikan Pindang Tongkol Batik (*Euthynnus affinis*)*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Vol. 10 No. 3.
- Sumartini, S., Harahap, K. S., & Sthevany, S. (2020). *Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Menggunakan Metode Skala Likert Di Perusahaan Pembekuan Tuna*. Aurelia Journal, 2(1), 29. <https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9392>
- 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.