

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, F. 2015. Analisa Penyebab Masalah Dalam Meningkatkan Overall Equipment Effectiveness (OEE) Mesin Stripping Hipack III dan Unimach di PT PFI. Jurnal OE, Volume VII, No. 3.
- Alni, L. A. (2016). Pengaruh Pengawasan Terhadap Disiplin Kerja Karyawan Pada PT.Arina Multi Karya Divisi Nestle Medan (L. A. Alni (ed.); Universita)
- Bergey, E. W. (2017). "Microbiological hazards in seafood." In *Foodborne Pathogens* (pp. 273-310). CRC Press.
- BSN. 2016. SNI 2354.10:2016 Cara uji kimia – Bagian 10 : Penentuan kadar histamin dengan Spektrofluorometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Chavarria, M. L., & Glencross, B. D. (2014). "Effect of pre-cooking treatments on the proximate composition and cooking yield of fish." *Journal of Food Science and Technology*, 51(4), 870-876.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2712.2. Penanganan dan Pengolahan Ikan Tuna Dalam Kaleng. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Direktorial Usaha dan Investasi Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. (2019). Peluang Usaha dan Investasi Rumput Laut. Kementerian Kelautan dan Perikanan. ISBN 78-623-95578-0.
- Fahruzaky S, Dwiloka B, Pramono B.Y, dan Mulyani, S. 2019. Effects of various thawing methods on protein and mineral levels of meatballs from frozen post-laying hens. Jurnal Teknologi Pangan 4(2) 82–87.
- Fliedner, Gene. 2011. Leading and Managing The Lean Management Process. Business Expert Press. New York.

- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem FIFO Pada Bahan Hewani yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets : Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Hadinoto, S., dan S. Idrus. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 14:51.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2018. Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Riset Politeknik Kesehatan Kemenkes Tasikmalaya*.p-ISBN 978-602-51817-1-9 (e-ISBN 978-602-51817-0-2). Hal 1 – 4.
- Haya, S., I. Restuwati. (2022). Teknik pembekuan ikan tongkol bentuk utuh dengan metode air blast freezer. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 16(1): 45-63.
- Khodijah, S. L., & Rahardjo, S. T. (2015). Analisis Faktor-Faktor Penyebab Kerusakan Produk Pada Proses Cetak Produk. *Journal Of Management*, 4, 1–11.
- KKP. 2020. Triwulan I 2020, Nilai Ekspor Perikanan Capai USD1,24 Milyar. <https://kkp.go.id/artikel/18769-triwulan-i-2020-nilai-ekspor-perikanan>
- Kung, H., Huang, C., Lin, C., Liaw, L., Lee, Y.C., Tsai, Y.H., 2015. The Histamine Content of Dried Flying Fish Products in Taiwan and The Isolation of Halotolerant Histamine-Forming Bacteria. *Journal of Food and Drug Analysis*, 23(2), 335–342.
- Manohar HM, S Appaiah (2017). Stabilization of FIFO system and Inventory Management. *International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET)* e-ISSN: 2395 -0056 Volume: 04 Issue: 06 | June -2017 www.irjet.net p-ISSN: 2395-0072.

- Mishra, R. (2022). *Handbook on Fish Processing and Preservation*. Taylor & Francis.
- Moerman, F., & Fikiin, K. (2016). Hygienic design of air-blast freezing systems. In *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*. Woodhead Publishing.
- 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.
- Nurjaya, Nunu. 2021. “Pengaruh Disiplin Kerja, Lingkungan Kerja Dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Pt. Hazara Cipta Pesona.” *Akselerasi: Jurnal Ilmiah Nasional*1. Nurjaya N. Pengaruh Disiplin Kerja, Lingkungan Kerja Dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Pt. Hazara Cipta Pesona. *AKSELERASI J Ilm Nas*. 2021;3(1):60-74. 3 (1): 60–74.
- Oktavia, A.A., W. Suryaningsih, A. Bakri, S. Kautsar, B Hariono, A Brilliantina, R Wijaya. 2022. Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Inovasi* Vol. 22, No. 3, Des 2022 E-ISSN : 2527-6220 | P-ISSN : 1411-5549
- Permadi, A., Waluyo, W., 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.
- Putri, N. N. F. M., Salampessy, R. B. ., & Sayuti, M. (2023). Karakteristik Mutu , Rantai Dingin , Rendemen dan Produktivitas Pengolahan Quality , Cold Chain , Rendement and Productivity Characteristics of Frozen Bali. 5(1), 11–21.
- Rahardjo, Natsha. 2014. Pengaruh lama penyimpanan pada suhu beku dan metode thawing tekstur ikan bandeng pra dan pasca penebaran.skripsi

- Ratnadi dan Elian Suprianto. 2016. Pengendalian Kualitas Produksi Menggunakan Alat Bantu Statistik (Seven Tools) Dalam Upaya Menekan Kerusakan Produk. *Jurnal Universitas Nurtonio Bandung*. Volume 6. Nomor. 2. Halaman 10-18.
- Rifaldi, R., & Usman, M. (2020). Analisis Faktor - Faaktor Yang Mempengaruhi Volume Ekspor Ikan Tuna Indonesia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5, 180–191.
- Sahubawa dan Ustadi. (2014). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta (ID): Gadjah Mada University Press
- Sahubawa, L. 2018. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. UGM Press, Yogyakarta.
- Sari, S. F. 2019. Pengaruh perbedaan metode pencairan (thawing) terhadap kualitas kimia daging abalon (*Haliotis asinina*) beku. *Journal of Fisheries Science and Technology*, 14(2), 106–109.
- Sehabudin, S. A. (2016). Perawatan Peralatan Dapur Di Restoran The Peak Resort Dining Kabupaten Bandung. In S.A. Sehabudin (Ed.), *Tugas Akhir (Sekolah Ti)*.
- Sofiati, T., & Deto, S. N. (2020). Profil Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 1(2), 12.
- 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), 29-38.
- Tanaka, S., Sakaguchi, M., Yoneyama, H., Usami, Y., & Harusawa, S., 2016. Histamine H3 Receptor Antagonist OUP-186 Attenuates The Proliferation of Cultured Human Breast Cancer Cell Lines. *Biochemical and Biophysical Research Communications*.480(3):479-485
- USDA, 2019. Food Data Central. U.S. Department of Agriculture.

- 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.
- Wodi, S. I., W. Trilaksani, dan M. Nurilmala. 2019. Histamin dan Identifikasi Bakteri Pembentuk Histamin Pada Tuna Mata Besar (*Thunnus obesus*). *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* 9:185–192.
- Yulia,R.,Sunartaty,R. 2021. Pengawetan Ikan Tongkol Menggunakan Abu Pelepah Kelapa sebagai Alternatif Pengawet Alami. *Jurnal Serambi Engineering*, volume VII, No.1.
- Zultilhansyah, and Intisari Haryanti. 2020. “Jurnal Manajemen Dewantara.” *Jurnal Manajemen Dewantara* 4 (2): 90–94