

## DAFTAR PUSTAKA

- Alni, L. A. 2016. Pengaruh Pengawasan Terhadap Disiplin Kerja Karyawan pada PT. Arina Multi Karya Divisi Nestle Medan. *Skripsi*, 1–47.
- Atmiasri. (2020). Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen di Perusahaan Pembekuan Tuna X. *Aurelia Journal*, 2(1), pp. 29–38.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8223:2016. Tuna dalam Kemasan Kaleng. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2712.2-1992. Tuna dalam Kemasan Kaleng. Jakarta.
- Berhimpon S., Dien H. A., Montolalu R. I. (2018). Teknologi Proses Termal Hasil Perikanan. PT. RajaGrafindi Persada.
- Erkan N and Uretener G. 2010. The Effect of High Hydrostatic Pressure on The Microbiological, Chemical and Sensory Quality of Fresh Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*). *European Food Research and Technology* 230(4):533-542.
- Ernaningsih. Modul Ajar Dasar-Dasar Agriteknologi Pengolahan Hasil Pertanian.
- Irianto, Hari Eko; Indra, Teuku Muamar Akbarsyah. (2007). Pengalengan Ikan Tuna Komersial. *Squalen* Vol 2 No 2.
- Lisnawati., Zam W., Kasmi M. 2022. Pengawasan Mutu Proses Produksi Pengalengan Ikan Tuna di PT. Delta Pasific Indotuna Bitung Sulawesi Utara. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology* Vol. 01 No. 1.
- Legawati. 2014. Pengaruh Pengawasan terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pabrik (kasus Karyawan Bagian Produksi PT. Pelita Agung Agrindustri dari Duri). UNRI: Riau
- M. Arif A. 2022. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Sarden Pada Pemasakan Awal dengan Metode FMEA di PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi. *Skripsi*.
- 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.

- Oktavia A. A., Suryaningsih W., Bakri A., Kautsar S., Hariona B., Brilliantina A., Wijaya R. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah*. Vol. 22, No. 3.
- Pen, D., Juni, E., Ekspor, W., & Juni, E. (2012). *Ikan Tuna Indonesia*. 1–20.
- Pratiwi, AR. 2004. Aspek Mikrobiologi Produk Makanan Kaleng. Makalah Falsafah Sains (PPS 702). Sekolah Pascasarjans S3. IPB.
- Rahma A. Y. (2021). Proses Pengalengan Ikan Tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia. Laporan Praktik Kerja Lapang. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jatim Surabaya.
- Rahmi N., Wulandari P., Advinda L. 2021. Pengendalian Cemaran Mikroorganisme Pada Ikan—Mini Review. *Jurnal Inovasi Riset Biologi dalam Pendidikan dan Pengembangan Sumber Daya Lokal*. Prosiding SEMNAS BIO.
- Riska., Abdullah A., Ilham. (2024). Efektifitas Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru sp*) di PT.Sarana Tani Pratama Bali. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Peternakan*. Vol 2 No 2.
- Riyanto B., Uju., Harlimi S. 2012. Recovery Enzim Protease dari Jeroan Ikan Tuna dengan Teknologi Ultrafiltrasi dan Reverse Osmosis. *JPHPI*. Vol 15 No 2.
- Sri H. A., Rosa. W. H., Syarifah. R., Hafidh H. 2021. Kualitas Tuna Kaleng DARI Perairan Aceh yang Disterilisasi dengan Pressure Canner. *JPB Kelautan dan Perikanan*. Vol. 16 No. 1
- 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>
- 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>
- 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. M. dkk. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol. 17 No. 3.
- Venny Y., Ruddy S., Uju. (2015). Hasil Penilaian Organoleptik dan Histologi Lele Asap Pada Proses Pre-Cooking. *JPHPI*. Vol. 18 No. 2
- Yuswita E. 2014. Optimisasi Proses Termal Untuk Membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol 3, No 3.