

DAFTAR PUSTAKA

- Arini and Sri, S. (2019) 'Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV . Pasific Harvest Banyuwangi , Provinsi Jawa Timur .', *Marine and Coastal Science*, 8 (2)(June), pp. 56–65.
- Atmiasri (2020) 'Kajian Pengendalian Mutu Produk Tuna Loin Precooked Frozen Di Perusahaan Pembekuan Tuna X', *Aurelia Journal*, 2(1), pp. 29–38.
- Azzahri Isnaeni, L.M. and Gustrianda, E. (2021) 'Hubungan Intensitas Kebisingan Dengan Kejadian Keluhan Kelelahan Subjektif Pada Pekerja Bagian Produksi Di Pks', *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), pp. 434–439.
- Badrin, T.A., Patadjai, A.B. and Suwarjoyowirayatno, S. (2019) 'STUDI PERUBAHAN BLOKIMIA DAN MIKROBIAL UDANG VANAME (*Litopenaeus vannamei*) SELAMA PROSES RANTAI DINGIN DI PERUSAHAAN GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA KABUPATEN KONAWE', *Jurnal Fish Protech*, 2(1), p. 59.
- BSN (2013) 'SNI 2729:2013 Ikan Segar', *Badan Standarisasi Nasional Indonesia.*, pp. 1–15.
- Buulolo, P. (2019) 'Beberapa Pertimbangan Dalam Perencanaan Produksi', *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis*, 4(2), pp. 14–22.
- Debeer, J. *et al.* (2021) 'Histamine limits by country: A survey and review', *Journal of Food Protection*, 84(9), pp. 1610–1628.
- Erwanto, D., Rahayu, P.N. and Utomo, Y.B. (2021) 'Classification of Defects on

Packing Cans Using Lacunarity and Naïve Bayes Methods’, *Jurnal Elektro Lucea*, 7(2), pp. 142–150.

Fauziyah, A.F. and Syihab, A. (2024) ‘Studi Proses Pengolahan Precooked Tuna Loin Frozen Jenis Skipjack Tuna’, *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), pp. 285–297.

Garnida, Y. and Widianara, T. (2020) ‘KAJIAN LAMA PEMBEKUAN DAN JENIS DAGING TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI (*Bos primigenius taurus*), AYAM BROILER (*Gallus domesticus*), IKAN PATIN (*Pangasius sp*) DAN DAGING KAMBING (*Capra aegagrus hircus*) YANG DITHAWING’, *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), pp. 78–86.

Habibi, A., Dwi Ariyogagautama and Sugiyanta (2011) ‘Perikanan tuna panduan penangkapan dan penanganan’.

Ismail Noto Wijoyo and Purnomo, M.W. (2024) ‘Pengaruh Kepemimpinan dan Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Pegawai Pada Kantor Kecamatan Bekasi Barat’, *CEMERLANG : Jurnal Manajemen dan Ekonomi Bisnis*, 4(3), pp. 179–192.

Istini, I. (2020) ‘Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium’, *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), p. 41.

Lisnawati, Zam, W. and Kasmi, M. (2022) ‘Pengawasan Mutu Proses Produksi Pengalengan Ikan Tuna di PT Delta Pasicif Indotuna Bitung Sulawesi Utara’, *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(1), pp. 1–9.

Maflahah, I. and Asfan, D.F. (2019) ‘Buku Ajar Agroindustri Garam’, *UTM Press*,

(978-602-6378-46-0), pp. 1–44.

Malabay (2016) ‘Pemanfaatan Diagram Fishbone untuk Mendukung Kebutuhan Proses Bisnis’, *Jurnal Ilmu Komputer*, 1(2), pp. 150–154.

Marnis & Priyono (2008) *Manajemen Sumber Daya Manusia, Manajemen Sumber Daya Manusia*. Available at: <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>.

Mendo, A.Y., Niode, I.Y. and Kango, U. (2022) *Pengantar Manajemen dan Bisnis, Yayasan Hamjah Diha*.

Moh.Rizki Aziz, Rosiana Ulfa and Bagus Setyawan (2021) ‘Analisa Critical Control Point (Ccp) Pada Produksi Ikan Kaleng Di Pt. Permata Bahari Malindonesia’, *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), pp. 13–19.

Nadia, L.M.H. *et al.* (2021) ‘Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara’, *Marine Kreatif*, 5(1), pp. 18–24.

Ndahawali, D.H. *et al.* (2016) ‘POJOK ILMIAH STUDI PROSES PENGALANGAN IKAN DI PT. SINAR PURE FOODS INTERNATIONAL BITUNG Oleh’, *Buletin Matric*, 13(2), pp. 42–54.

Oktavia, A.A. *et al.* (2022) ‘Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik’, *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3), pp. 251–258.

Rahma, A.A. *et al.* (2024) ‘Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia’, *Karimah Tauhid*, 3(3), pp. 3132–3142.

- Riyawati, C.A., Astuti, S.S.E. and Puspitasari, A. (2020) 'Perbandingan Kadar Histamin Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan Ikan Kembung (*Restrelliger neglectus*)', *Jurnal Analis Kesehatan Sains*, 9(38), pp. 822–827.
- Rohman, A. (2017) *Dasar dasar manajemen*. Available at: [https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab 2.pdf?sequence=11](https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6350/Bab%202.pdf?sequence=11).
- Sidik, F., Nurani, T. and Wisudo, S. (2013) 'Mutu Dan Perdagangan Ikan Tuna Hasil', *Buletin Psp*, 21(2), p. 274458.
- Sinulingga, S. (2009) 'Perencanaan dan Pengendalian Produksi', *Book* [Preprint].
- Sinurat, Y.H., Marno and Santos, A. (2022) 'Mempelajari Proses Produksi Checking Fixture (CF) Panel Unit Dengan Studi Kasus di PT. Fadira Teknik.', *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(3), pp. 178–183.
- SUHARDI, D. (Cand) (2018) *PENGANTAR MANAJEMEN dan APLIKASINYA, Sustainability (Switzerland)*.
- Suryanto, M.R. and Sipahutar, Y.H. (2021) 'Kadar Histamin dan Nilai Angka Lempeng Total (ALT) pada Tuna Loin Berdasarkan Jumlah Hari Penangkapan dan Ukuran Ikan di Unit Pengolahan Ikan, Surabaya', *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 8, pp. 173–184.
- Tatontos, S.J. *et al.* (2019) 'EFEK PEMBEKUAN-PELELEHAN BERULANG TERHADAP MUTU SENSORI IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis* L)', *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), p. 32.

- Wahyudi, R. and Maharani, E.T.W. (2017) 'Profil Protein Pada Ikan Tenggiri Lama Penggaraman Dengan Menggunakan Metode Sds-Page', *Seminar Nasional Pendidikan, Sains dan Teknologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Muhammadiyah Semarang*, ISBN : 978, pp. 34–41.
- Wibowo, S.N., Yuliadi and Sukram (2024) 'Optimasi Proses Seaming pada Pengalengan Ikan', *Teknopans*, 1(1), pp. 37–48.
- Widiana, M.E. (2020) *Pengantar Manajemen*.
- Widnyana, I.M.S. and 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), p. 66.
- Widyahening, C.E. (2018) 'Penggunaan Teknik Pembelajaran Fishbone Diagram Dalam Meningkatkan Keterampilan Membaca Siswa', *Jurnal Komunikasi Pendidikan*, 2(1), p. 11.
- Yusfiani, M., Diana, A. and Ansari, A.A. (2019) 'Perbandingan Chitosan buatan dari hasil samping industri pembekuan udang dengan Chitosan komersil terhadap pengawetan mutu kesegaran ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)', *Jurnal Pertanian Tropik*, 6(3), pp. 375–382.
- Yuswita, E. (2014) 'Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium botulinum*', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), pp. 5–6.