

DAFTAR PUSTAKA

- Amru, A. H., & Sipahutar, Y. H. (2022). *Karakteristik mutu pengolahan yellow fin tuna (thunnus albacares) loin masak beku*. Aurelia Journal, 4(2), 123–136.
- Anwar, S. H., Hifdha, R. W., Rohaya, S., & Hasan, H. (2021). *Kualitas Tuna Kaleng dari Perairan Aceh yang Disterilisasi dengan Pressure Canner*. Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan, 16(1), 73–82.
- Arini, & Subekti, S. (2019). *Proses Pengalengan Ikan Lemuru (Sardinella longiceps) di CV. Pasific Harvest Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur*. Journal of Marine and Coastal Science, 8(2), 56–65.
- Cahyanto, D., Sariah, S., & Umar, A. F. (2017). *Analisis Kelelahan Kerja dan Faktor-Faktor Penyebabnya pada Caregiver di Yayasan Galuh Kota Bekasi*. Jurnal Persada Husada Indonesia, 4(14), 17–33.
- Dewi, R. A., & Azizah, F. N. (2022). *Analisis Tata Letak dan Penerapan Sistem First In First Out Pada Gudang Barang Jadi Studi Kasus : PT. SAMCON*. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 8(10), 264–270.
- Fauziyah, A. F., & Syihab, A. (2024). *Studi Proses Pengolahan Precooked Tuna Loin Frozen Jenis Skipjack Tuna*. Jurnal Perikanan Unram, 14(1), 285–297.
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., & Rondo, A. Y. (2021). *Identifikasi proses pengolahan dan karakterisasi mutu tuna sirip kuning (thunnus albacares) loin beku*. Jurnal Bluefin Fisheries, 3(1), 15–29.
- Husen, J., Bahri, S., & Rasulu, H. (2023). *Karakteristik Mutu Organoleptik Ayam Paniki Yang Dikemas Dengan Proses Pengalengan*. Jurnal Pertanian Khairun (JPK), 2(2), 224–230.
- Irianto, E. H., & Giyatmi, S. (2014). *Prinsip dasar teknologi pengolahan dan hasil perikanan*. In Universitas Terbuka. Universitas Terbuka.
- Irianto, H. E., & Akbarsyah, T. M. I. (2007). *Pengalengan ikan tuna komersial*. Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology, 2(2), 43–50.

- Koesoemawardani, D. (2020). *Teknologi pengolahan ikan*. Graha Ilmu.
- Kusuma, A. E. (2022). *Pengaruh jumlah pelarut terhadap rendemen ekstrak daun katuk (Sauropus androgynus L. Merr)*. SITAWA: Jurnal Farmasi Sains Dan Obat Tradisional, 1(2), 125–135.
- Lisnawati, L., Zam, W., & Kasmi, M. (2022). *Pengawasan Mutu Proses Produksi Pengalengan Ikan Tuna Di PT Delta Pacific Indo tuna Bitung Sulawesi Utara*. Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology, 1(1), 30–38.
- Mahusain, N. A. S., Bayoi, F., Karim, N. U., Zainol, M. K., & Danish-Daniel, M. (2017). *Changes of histamine levels and bacterial growth in longtail tuna, Thunnus tonggol stored at different temperature*. Journal of Sustainability Science and Management, 3, 38–46.
- Malabay. (2016). *Pemanfaatan Diagram Fishbone Untuk Mendukung Kebutuhan Proses Bisnis*. JIK (Jurnal Ilmu Komputer), 1(2), 150–154.
- Massie, G. K., Reo, A. R., Makapedua, D. M., Sanger, G., Montolalu, R. I., & Mentang, F. (2022). *Kajian Mutu Ikan Tuna Kaleng Selama Proses Sterilisasi Di PT. Sinar Pure Foods International*. Media Teknologi Hasil Perikanan, 10(2), 117–121.
- Muryadi, A. D. (2017). *Model evaluasi program dalam penelitian evaluasi*. Jurnal Ilmiah Penjas (Penelitian, Pendidikan Dan Pengajaran), 3(1).
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, S. P., 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.
- Nurfitriyani, A., Triyastuti, M. S., Shitophyta, L. M., Wahidi, B. R., & Mukhaimin, I. (2024). *Perhitungan Kadar Air, Rendemen dan Uji Organoleptik pada Ikan Asin*. Media Teknologi Hasil Perikanan, 45–55.
- Palyama, A. F., & Dharmayanti, N. (2021). *Indentifikasi Produktivitas Pengolahan Tuna Beku Pada PT. Maluku Prima Makmur di Kota Ambon*. Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan, 15(1), 1–17.
- Rahman, I. G., & Sukmiwati, M. (2016). *Pengaruh Metoda Pemasakan Berbeda terhadap Karakteristik Tepung Ikan Betok (Anabas testudineus)*. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan Dan Ilmu Kelautan, 3, 1–9.

- Rahmawati, A. (2023). *Hubungan Kebisingan dan Beban Kerja Mental dengan Stres Kerja pada Pekerja Bagian Spinning di PT Pamor Spinning Mills*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 11(6).
- Renol, R., Finarti, F., Wahyudi, D., Akbar, M., & Ula, R. (2018). *Rendemen dan pH gelatin kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang direndam pada berbagai konsentrasi HCl*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 22–27.
- Riska, R., Abdullah, A., & Ilham, I. (2024). *Efektifitas Pengawasan Mutu Pada Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru sp*) di PT. Sarana Tani Pratama Bali*. Manfish: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Peternakan, 2(2), 16–39.
- Safitri, D. B., & Mashuri, M. (2019). *Pengendalian Kualitas Produk Tuna Kaleng di PT. X Menggunakan Peta Kendali Multivariat*. Jurnal Sains Dan Seni ITS, 7(2), 89–94.
- Sakti, Y. K., & Zuhroh, D. (2020). *Analisis Faktor-Faktor Penyebab Tehambatnya Perkembangan Umkm Sentra Ikan Bulak (SIB) Kenjeran Dengan Pendekatan Metode Fishbone Diagram*. Prosiding Seminar Nasional Darmajaya, 1, 92–99.
- Santoso, A., Palupi, N. S., Kusumaningrum, H. D., Darmaga, K., Akademik, J. L., & Barat, J. (2020). *Pengendalian histamin pada rantai proses produk ikan tuna beku ekspor*. Jurnal Standardisasi, 22(2), 131–142.
- Sarumaha, W. S., Kaligis, D. D., & Ondang, H. M. (2018). *Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di PT. Blue Ocean Grace Internasional Bitung*. Buletin Matric, 15(1), 43–50.
- Sinurat, Y. H., Marno, M., & Santosa, A. (2022). *Mempelajari Proses Produksi Checking Fixture (CF) Panel Unit Dengan Studi Kasus di PT. Fadira Teknik*. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 8(2), 84–89.
- Sofia, S., Histiarini, A. R., Ahdiyanti, I., Sukmana, I. I., Worabay, J. V., Saputra, M. A., Irsandi, M., & Sukrun, M. (2024). *Perencanaan Desain Label, Kemasan dan Penetapan Bauran Pemasaran pada Majelis Ta'lim Al-Kausar Harapan Indah*. EJOIN: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(5), 796–812.
- Sofiati, T., & Deto, S. N. (2020). *Profil pengolahan tuna loin beku di pt. harta samudra kabupaten pulau morotai*. Jurnal Bluefin Fisheries, 1(2), 12–22.

- 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.
- Tappy, M. S., Permadi, A., Dharmayanti, N., & Tumanduk, N. M. (2023). *Identifikasi Hasil Samping Pengalengan Ikan Pt. Delta Pacific Indotuna Di Kota Bitung*. Marinade, 6(02), 118–123.
- Waluyo, W., Permadi, A., Salampessy, R. B. S., Gumilang, A. P., Utami, D. A. S., & Dharmayanti, N. (2022). *Optimalisasi Rendemen Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Loin Beku Dengan Metode Kaizen di PT. X-Jakarta Utara*. Barakuda'45, 4(1), 52–64.
- Wibowo, S. N., Yuliadi, Y., & Sukram, S. (2024). *Optimasi Proses Seaming pada Pengalengan Ikan*. TEKNOPANS: Jurnal Ilmiah Teknik Mesin Dan Manajemen Informatika, 6(1), 1–8.
- Widnyana, S. M. I., & Suprpto, H. (2019). *Proses Pengalengan Ikan Tuna (Canned Tuna) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan*. Journal of Marine and Coastal Science, 8(2), 66–72.
- Wijaya, R., Hariono, B., Kautsar, S., Brilliantina, A., NS, E. K., Rachmanita, R. E., & Yunus, M. (2022). *Penerapan Teknologi High Pulsed Electric Field (HPEF) Pada Proses Thawing Sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Produk Ikan Kaleng Di Tefa Fish Canning Polije*. NaCosVi: Polije Proceedings Series, 154–158.
- Zalukhu, R. M. S., Sayuti, M., & Salampessy, R. B. S. (2023). *Pengujian Mutu Produk Tuna (Thunnus albacares) Loin Masak Beku*. Aurelia Journal (Authentic Research OfGlobal FisheriesApplication Journal), 5(1), 79–88.