

DAFTAR PUSTAKA

- Ahadin, FF Ma'roef, Sipahutar, Y.H, & Nur Hidayah, 2021. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longicep*) dengan Media Saus Tomat. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Audina, J. C., Fadjryani, F., & Pawellangi, S. A. R. (2020). Analysis quality control of umkm tiga bintang snack stick product using statistical quality control (sqc). *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 9(3), 67-72.
- Aziz, M. R., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2021). ANALISA CRITICAL CONTROL POINT (CCP) PADA PRODUKSI IKAN KALENG DI PT. PERMATA BAHARI MALINDONESIA: Analisis of Critical Control Point (CCP) on Canned Fish Production at PT. Permata Bahari Malindonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), 13-19.
- BPOM, 2023. Pedoman Implementasi Regulasi Pangan Olahan Berasam Rendah Dikemas Hermetis. BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN, 2023.
- Eviyanti, N. (2021). Analisis fishbone diagram untuk mengevaluasi pembuatan peralatan aluminium studi kasus pada SP Aluminium Yogyakarta. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 10(1), 10-18.
- Hadiputri, A. L. (2022). Analisis tata letak fasilitas produksi dan luas lantai pada pengolahan teh hijau (studi kasus di pabrik teh hijau pptk gambung). *Jurnal Sains Teh Dan Kina*, 1(1), 1-7
<https://doi.org/10.22302/pptk.jur.jstk.v1i1.153>.
- Husein, K., & Rochmoeljati, R. (2021). Meminimasi Cacat Produk Bogie Tipe S2E-9C Menggunakan Metode Statistical Quality Control (Sqc) Dan Failure Mode Effect Analysis (Fmea) Pada Pt Xyz. *Juminten*, 2(2), 168-179.
- Kurniawan, K. (2023). Pengendalian Kualitas Pengelasan Pada Konstruksi Mechanical Piping Dengan Metode Seven Tools. *Jurnal Teknik Industri*, 9(2), 498-505.

- Kurniawan, R., & Setiafindari, W. (2023). Analisa Pengendalian Cacat Produk Cetakan Cookies Dengan Metode Lean Six Sigma. *Jurnal Manajemen dan Teknologi Rekayasa*, 2(2), 32-40.
- Latifah, Y. N., Susanto, I. P., Mulia, N. I., & Nugraha, I. (2022). Analisis pengendalian kualitas produk roti UD. XYZ dengan Total Quality Control (TQC). *Waluyo Jatmiko Proceeding*, 15(1), 180-185.
- Mahfud, F., Sipahutar, Y. H., Masengi, S., & Natalia, D. A. 2024. Karakteristik Mutu Pengolahan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Dengan Media Saus Tomat Dalam Kaleng di PT. SY, Muncar, Banyuwangi. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA* (pp. 315-328).
- Martins, A. P., de Abreu Martins, H. H., Isidoro, S. R., Alcântara, J. P., Ramos, E. M., & Piccoli, R. H. (2019). Changes in the quality of sliced mortadella sausages prepared using chitosan. *Journal of Food Safety*, 39(4), e12645.
- Nakazawa, N., & Okazaki, E. (2020). Recent research on factors influencing the quality of frozen seafood. *Fisheries Science*, 86(2), 231-244.
- Oktavia, A. A., Hariono, B., Suryaningsih, W., Brilliantina, A., Kautsar, S., & Wijaya, R. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Proses Precooking Ikan Lemuru terhadap Sifat Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3), 251-258.
- Pramono, Y. B., Mulyani, S., Abduh, S. B. M., Dwiloka, B., Mustikowati, E. S., Zahro, S., ... & Susanto, F. (2023). Implementation of statistical quality control (sqc) as a quality damage control for crepes products in the indonesian food industry. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1246(1), 012048. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1246/1/012048>.
- Puntscher, H., Cobankovic, I., Marko, D., & Warth, B. (2019). Quantitation of free and modified *Alternaria* mycotoxins in European food products by LC-MS/MS. *Food Control*, 102, 157-165.
- Putri, M. A., Chameloza, C., & Anggriani, R. (2021). Analisis pengendalian kualitas produk pengalengan ikan dengan metode statistical quality control (studi kasus: pada CV. Pasific Harvest). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 109-123.
- Qiao, Z., Yin, M., Qi, X., LI, Z., Yu, Z., Chen, M., ... & Wang, X. (2022). Freezing and storage on aquatic food: underlying mechanisms and implications on quality deterioration. *Food Science and Technology*, 42, e91322.

- Rique, J. F., Peruchi, R. S., Rotella, P., & Pereira, R. B. D. (2020). Statistical process control of the vertical form, fill and seal packaging machine in food industry. *Journal of Food Process Engineering*, 44(2). <https://doi.org/10.1111/jfpe.13614>.
- 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.
- Sakdiyah, S. H., Eltivia, N., & Afandi, A. (2022). Root cause analysis using fishbone diagram: company management decision making. *Journal of Applied Business, Taxation and Economics Research*, 1(6), 566-576.
- Samarajeewa, U. 2024. Safety, Processing, and Utilization of Fishery Products. *Fishes* 2024, 9, 146. <https://doi.org/10.3390/fishes9040146>.
- Telaumbanua, Cindy & TelaumbanuaTelaumbanua, Betzy & Lase, Natalia. (2024). PENGARUH SISTEM PENGAWETAN TERHADAP KUALITAS DAGING DAN RASA IKAN. *Jurnal Ruaya : Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 12. 10.29406/jr.v12i2.6623.
- Utari, S. P. (2023). Proses pembekuan dan pengujian histamin ikan tuna (*Thunus* sp.) di PT. X, Banyuwangi. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 13(2), 107-117.
- Wahyu, Y. I., & Ariadi, P. S. (2024). PENGENDALIAN PRODUK STERILISASI KOMERSIAL TUNA DALAM KEMASAN KALENG DENGAN MENGGUNAKAN PENERAPAN SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(6).
- Wang, H., Shi, W., & Wang, X. (2022). Effects of different thawing methods on microstructure and the biochemical properties of tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillets during frozen storage. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 224-234.
- Wibowo, S. N., Yuliadi, Y., & Sukram, S. (2024). Optimasi Proses Seaming pada Pengalengan Ikan. *TEKNOPANS*, 6(1), 1-8.
- 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.

- Zhafirah, F., & Sipahuta, Y. H. (2021). Proses Pengolahan Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) dalam Kaleng Dengan Media Air Garam di PT. Jui Fa International Foods, Cilacap-Jawa Tengah. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 8.
- Zhang, Z., Mei, X., & Zhang, Q. (2022). Application of Shewhart control chart in controlling adverse events in patients with severe acute organophosphorus pesticide poisoning undergoing blood purification. *Emergency Medicine International*, 2022(1), 9655423.
- Zhou, P. C., & Xie, J. (2021). Effect of different thawing methods on the quality of mackerel (*Pneumatophorus japonicus*). *Food Science and Biotechnology*, 30(9), 1213-1223.