

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. (2013). Pengembangan model untuk memprediksi pengaruh suhu penyimpanan terhadap laju pertumbuhan bakteri pada susu segar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2).
- Alamsyah, F. (2015). Analisis Akar Penyebab Masalah dalam Meningkatkan Overall Equipment Effectiveness (OEE) Mesin Stripping Hipack III dan Unimach di PT. PFI. *Jurnal Oe*, 7(3), 289–302.
- Alviola Bani, A., Amin, A., Abdul, M., & Maksum, R. (2023). Rasio Nilai Rendamen dan Lama Ekstraksi Maserat Etanol Daging Buah Burahol (*Stelecocharpus burahol*). *Makassar Natural Product Journal*, 1(3), 176–184.
- Atmiasri, O. (2011). *PENDETEKSI LOGAM UNTUK INDUSTRI MAKANAN BERBASIS PLC Oleh : Atmiasri dan Sagita Rochman**. 09, 77–81.
- 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.
- Damanik, E. (2025). *Analisis kejadian upwelling dan daerah potensial penangkapan ikan tongkol (Thunnus sp) di perairan sumatera barat*. UNIVERSITAS JAMBI.
- Erwanto, D., Rahayu, P. N., & Utomo, Y. B. (2021). Klasifikasi Cacat Pada Kaleng Kemasan Menggunakan Metode Lacunarity Dan Naïve Bayes. *Electro Luceat*, 7(2), 142–150.
- Fabrianita, N., Maflahah, I., Mutamar, M. F. F., & Asfan, D. F. (n.d.). *ANALISIS DESAIN KEMASAN GARAM MANDI (Bath Salt) DENGAN MENGGUNAKAN METODE VALUE ENGINEERING ANALYSIS OF BATH SALT PACKAGING DESIGN USING THE VALUE ENGINEERING METHOD*.
- Fauziyah, A. F., & Syihab, A. (2024). STUDI PROSES PENGOLAHAN

PRECOOKED TUNA LOIN FROZEN JENIS SKIPJACK TUNA. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 285–297.

Istini, I. (2020). Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3), 41–46.

JAHAN, R. S., FATTAH, A. K. N. U. R., & FAUZIAH, A. N. (2024). *Implementasi Penjaminan Mutu Pada Rantai Pasokan Dan Proses Produksi Tuna Kaleng Sunbell PT Aneka Tuna Indonesia, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur*. UNIVERSITAS AIRLANGGA.

KKP. (2020). *Teknologi Baru Pembekuan Produk Perikanan*. <https://kkp.go.id/bppsdmkp/teknologi-baru-pembekuan-produk-perikanan65fa4638c4e05/detail.html>

Lisnawati, L., Zam, W., & 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), 30–38.

Mustika, S. (2019). *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Universitas Brawijaya Press.

Nasional, B. S. (n.d.). SNI 01-2712.2-2006. *Ikan Tuna Dalam Kaleng. Bagian, 2*.

Ndahawali, D. H., Wowiling, F., & Risnawati, P. (n.d.). S., Kaharu, S., Gani, SH, & Sasara, SM (2016). Studi Proses Pengalengan Ikan Di PT. Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*, 13(2), 42–53.

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.

Sidik, F., Nurani, T. W., & Wisudo, S. H. (2013). *MUTU DAN PERDAGANGAN IKAN TUNA HASIL TANGKAPAN LONGLINE YANG DIDARATKAN DI PPS NIZAM ZACHMAN JAKARTA*.

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.
- Suwandi, R.-, Nurjanah, - -, & Winem, M.-. (2014). Proporsi Bagian Tubuh Dan Kadar Proksimat Ikan Gabus Pada Berbagai Ukuran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 22–28. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8134>
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A. D. Y., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. (2019). Efek pembekuan-pelelehan berulang terhadap mutu sensori ikan cakalang (Katsuwonus pelamis L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 32–35.
- Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). Profil protein pada Ikan Tenggiri dengan variasi penggaraman dan lama penggaraman dengan menggunakan metode SDS-PAGE. *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- 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: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 4(1), 52–64.
- Wibowo, S. N., Yuliadi, Y., & Sukram, S. (2024). Optimasi Proses Seaming pada Pengalengan Ikan. *TEKNOPANS*, 6(1), 1–8.
- 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. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v8i2.21150>
- Wulandari, D. A., Abida, I. W., & Farid, A. (2009). Kualitas mutu bahan mentah dan produk akhir pada unit pengalengan ikan sardine di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 2(1), 40–49.
- Yuswita, E. (2014). Optimasi proses termal untuk membunuh Clostridium botulinum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5–6.