

DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, M. (2013). Pengembangan model untuk memprediksi pengaruh suhu penyimpanan terhadap laju pertumbuhan bakteri pada susu segar. *Jurnal Medika Veterinaria*, 7(2).
- Ariyadi, M. C. Q., Farid, M., Junayat, F. S., Khumaira, S. Z., & Reynaldo, A. B. (2025). Identifikasi dan Analisis Pemborosan pada Rantai Proses Produksi Menggunakan Metode Fishbone dan Diagram Pareto di UMKM Tahu Ajo Sukabumi. *YUME: Journal of Management*, 8(2), 452–458.
- Atmiasri, A., & Rochman, S. (2011). Pendeteksi Logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 9(1), 78–81.
- 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.
- 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.
- Fauziyah, A. F., & Syihab, A. (2024). STUDI PROSES PENGOLAHAN PRECOOKED TUNA LOIN FROZEN JENIS SKIPJACK TUNA. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 285–297.
- Hassoun, A., Ojha, S., Tiwari, B., Rustad, T., Nilsen, H., Heia, K., Cozzolino, D., Bekhit, A. E.-D., Biancolillo, A., & Wold, J. P. (2020). Monitoring thermal and non-thermal treatments during processing of muscle foods: A comprehensive review of recent technological advances. *Applied Sciences*, 10(19), 6802.
- 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 PASIFIC INDOTUNA BITUNG SULAWESI UTARA. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(1), 30–38.

Liu, W., Lyu, J., Wu, D., Cao, Y., Ma, Q., Lu, Y., & Zhang, X. (2022). Cutting techniques in the fish industry: A critical review. *Foods*, 11(20), 3206.

Luhulima, C. F., Rieuwpassa, F., & Wattimena, M. L. (2024). Pemanfaatan tetelan ikan tuna (*Thunnus* sp.) dalam pembuatan kecap ikan dengan penambahan enzim dan yoghurt. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 15–24.

Maflahah, I., & Asfan, D. (2019). *Agroindustri Garam*. Johor: UTM Press.

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

Naufal, E. A., & Wurjaningrum, F. (2025). *Southeast Asian Business Review*.

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*.

Silva, T. M., Sabaini, P. S., Evangelista, W. P., & Gloria, M. B. A. (2011). Occurrence of histamine in Brazilian fresh and canned tuna. *Food Control*,

22(2), 323–327.

- Suherman, A., Hernuryadin, Y., Suadela, P., Furkon, U. A., & Amboro, T. (2025). Transformation of Indonesian capture fisheries governance: Review and prospects. *Marine Policy*, 174, 106619.
- Sumandiarsa, I. K., Apriansyah, A. D., & Sirait, J. (2023). Mutu dan proporsi bagian tubuh ikan tuna (*Thunnus* sp.) serta rendemen produk turunannya: studi kasus di PT. X, Benoa-Bali. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA*, 401–415.
- 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.
- 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. (2019). Proses Pengalengan Ikan Tuna (Canned Tuna) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan Canning Process Tuna (Canned Tuna) with High Temperatures in PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan. *Journal of Marine and Coastal Science Vol*, 8(2).
- 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.