

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I. (2025). *Analisis Kinerja Sistem Cold Storage Penyimpanan Ikan Segar Dengan Kapasitas 2 Ton*. Politeknik Negeri Bali.
- Agustiana, S. B. (n.d.). *Laporan Penelitian KUALITAS KONSENTRAT KALSIUM, PROTEIN PADA IKAN SALUANG (Rasbora argyrotaenia) IKAN SELANGAT (Anodontostoma chacunda), dan IKAN LEMURU (Sardinella lemuru)*.
- Agustina, W., & Bismala, L. (2014). Dampak pengawasan dan kepuasan kerja dalam mempengaruhi disiplin kerja karyawan pt. perkebunan nusantara iv (persero) medan. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 14(1).
- 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.
- Amru, A. H., & Sipahutar, Y. H. (2022). Karakteristik mutu pengolahan yellow fin tuna (*thunnus albacares*) loin masak beku. *Aurelia Journal*, 4(2), 123–136.
- Asmoko, H. (2013). Teknik Ilustrasi Masalah-Fishbone Diagrams. *Magelang: BPPK*.
- Dewi, S. N., Yudiastuti, S. O. N., & Halim, A. (2023). Pengaruh Waktu Bongkar dan Suhu Penerimaan Ikan Tuna Skipjack Fresh Terhadap Kadar Histamin Studi Kasus PT. XYZ: THE EFFECT OF UNLOADING TIME AND TEMPERATURE OF RECEIVING FRESH SKIPJACK TUNA ON HISTAMIN LEVELS STUDY CASE PT XYZ. *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 245–253.
- Fauziyah, A. F., & Syihab, A. (2024). STUDI PROSES PENGOLAHAN PRECOOKED TUNA LOIN FROZEN JENIS SKIPJACK TUNA. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(1), 285–297.
- Indra Faza, F. I. (2024). *Pengendalian produk sterilisasi komersial tuna dalam kemasan kaleng dengan menggunakan penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di PT. Aneka Tuna Indonesia Pasuruan-Jawa Timur*.
- Ir Rabiatul Adawyah, M. P. (2023). *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Bumi

Aksara.

- Irianto, H. (2007). Pengalengan ikan tuna komersial. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*.
- MASRUROH, U. D. (2018). *ANALISIS NILAI RENDEMEN DARI RUMPUT LAUT (Eucheuma spinosum) MENGGUNAKAN SISTEM EVAPORATOR VACUUM (ANALYSES RENDEMEN VALUE OF SEAWEED (Eucheuma spinosum) IN VACUUM EVAPORATION SYSTEM)*. undip.
- Mulyadi, D., & Gusnadi, D. (2024). IMPLEMENTASI POTONGAN DAGING DI BUTCHER SECTION. *Media Bina Ilmiah*, 19(1), 3603–3614.
- Ndahawali, D. H., Ondang, H. M. P., Tumanduk, N., Ticoalu, F., & Rakhmayeni, D. A. (2018). Pengaruh lama waktu pengasapan dan waktu penyimpanan terhadap kandungan gizi Ikan Tandipan (*Dussumieria* Sp). *Jurnal Sains Dan Teknologi, Universitas Negeri Manado*, 1(3), 273–282.
- 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.
- Sholehah, I. H., & Hafiludin, H. (2022). Nilai Organoleptik (Sensori dan Bobot Tuntas) Produk Perikanan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang Jawa Tengah. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(3), 53–60.
- 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.
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2019). *Teknologi pengeringan ikan modern*. Semarang (ID): UNDIP Press.
- Trianjari, N., Amiruddin, A., & Ardiana, S. (2022). Pengaruh Species Udang Terhadap Rendemen yang Dihasilkan HeadLess dan Peeled Tain On Effect of Species on Yield Produced on Head Less and Peeled Tain On Shrimp. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 145–152.
- 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.
- Wati, S. M. (2023). Analisis mutu ikan kurisi dan swanggi hasil tangkapan nelayan di tempat pelelangan ikan Mayangan, Probolinggo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 25–38.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses termal pada pengolahan pangan*. Universitas Brawijaya Press.
- 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).
- Wodi, S. I. M., Trilaksani, W., & Nurilmala, M. (2014). Perubahan mioglobin tuna mata besar selama penyimpanan suhu chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3), 215–224.
- Yuliastri, V., Suwandi, R., & Uju, U. (2015). The Organoleptic and Smoked Catfish Histology from Pre-cooking. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2).
- Yuswita, E. (2014). Optimasi proses termal untuk membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5–6.