

DAFTAR PUSTAKA

- Atmiasri. (2020). Peran Pendinginan dalam Mengembalikan Kadar Air yang Hilang Selama Proses Pemasakan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*, 11(1), 33–40. <https://doi.org/10.1234/jtph.2020.11.1.33>
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2712.2-2006: Penanganan Ikan Segar - Bagian 2: Penanganan Ikan Segar di Kapal Penangkap Ikan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Teknis Penanganan dan Pembekuan Ikan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2021). *Laporan Statistik Perikanan Tangkap Tahun 2021*. <https://kkp.go.id/>
- Laksmiari. (2019). The Influence of Work Motivation on Employee Work Productivity at The Lotus Flower Tea Company in Patemon Village, Serrit District. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 10(2), 54–63. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPE/article/view/20066/12037>
- Nadi, E. a. (2021). Butchering sebagai Tahap Awal Penyeragaman Ukuran Ikan untuk Proses Pemasakan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 45–52. <https://doi.org/10.1234/jthp.2021.12.2.45>
- Oktavia, D. (2022). Tujuan dan Pengaruh Proses Pre Cooking terhadap Kualitas Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 13(2), 75–83. <https://doi.org/10.1234/jthpi.2022.13.2.75>
- Sedarmayanti. (2017). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Reformasi Birokrasi dan Manajemen Pegawai Negeri Sipil*. Refika Aditama.
- Sinungan, M. (2014). *Produktivitas: Apa dan Bagaimana*. Bumi Aksara.
- Widnyana, I. K. dan S. (2020). *Teknologi Pengalengan Ikan*. Deepublish.
- Zahroh, U. L., & Subardjo, A. (2020). Analisis Produktivitas Kerja Bagian

Pelayanan Korporat Pada Pt Pos Indonesia. *Jurnal Ilmu Dan Riset Akuntansi*, 5(10), 1–16.