

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyany, Dewi, P. (2021). Analisis Konsep Produktivitas dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Kerja Karyawan (Studi Literatur). *Medicine & Science in Sports & Exercise*, 38(Supplement), S152.
- Kautsar, S., Suryaningsih, W., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2022). Sistem Monitoring berbasis Desktop untuk Perangkat Mini Exhausting Pada Proses Pengalengan Ikan. *JTIM: Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 4(1), 47–53. <https://doi.org/10.35746/jtim.v4i1.200>
- Laksmiari, N. P. P. (2019). Pengaruh motivasi kerja terhadap produktivitas kerja karyawan pada perusahaan teh bunga teratai di Desa Patemon Kecamatan Serrit. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 11(1), 54-63.
- Lisnawati, 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), 1–9.
- Murniati Wodi, S. I., Trilaksani, W.-, & Nurilmala, M.-. (2015). Perubahan mioglobin tuna mata besar selama penyimpanan suhu chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3), 214.
- Ndahawali, D.H. et al. (2016) ‘POJOK ILMIAH STUDI PROSES PENGALENGAN IKAN DI PT. SINAR PURE FOODS INTERNATIONAL BITUNG Oleh’, Buletin Matric, 13(2), pp. 42–54
- Santoso, A., Palupi, N. S., & Kusumaningrum, H. D. (2020). Pengendalian Histamin pada Rantai Proses Produk Ikan Tuna Beku Ekspor Histamine Control Study in The Process Chain for Export Frozen Tuna Product. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 131–142.
- Selfianita, S. (2021). 35-Article Text-277-1-10-20210608. *Jurnal Pariwisata Bundo*, 1(2), 33–38.
- 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.
<https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9392>

- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2021). Kadar histamin dan nilai angka lempeng total (alt) pada tuna loin berdasarkan jumlah hari penangkapan dan ukuran ikan di unit pengolahan ikan, surabaya. Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan, 8.
- Suwarjoyowirayatno, Patadjai, dan B. (2019). *STUDI PERUBAHAN BIOKIMIA DAN MIKROBIAL UDANG VANAME (Litopenaeus vannamei) SELAMA PROSES RANTAI DINGIN DI PERUSAHAAN GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA KABUPATEN KONAWE Tri*.
- Tambunan, N. Y. (2021). Peran Lembaga Pengelola Perikanan (Lpp) Dalam Perikanan Tuna Di Indonesia. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 5(2).
<https://doi.org/10.58258/jisip.v5i2.1966>
- Utari. (2023). *PROSES PEMBEKUAN DAN ANALISIS PENGUJIAN HISTAMIN IKAN TUNA (Thunnus sp .) MASAK BEKU DI PT . X , BANYUWANGI Freezing Process and Histamine Testing Analysis Frozen Cooked Tuna (Thunnus sp .) Product in PT . X , Banyuwangi Siluh Putu Utari Program Studi. 13*, 107–117.
- 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). Proses Pengalengan Ikan Tuna (Canned Tuna) dengan Suhu Tinggi di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan Canning. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 66.
- Zahroh, U. L., & Subardjo, A. (2016). Analisis Produktivitas Kerja Bagian Pelayanan Korporat Pada Pt Pos Indonesia. *Jurnal Ilmu Dan Riset Akuntansi*, 5(10), 1–16.