

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiana, S. B. (N.D.). *Laporan Penelitian Kualitas Konsentrat Kalsium, Protein Pada Ikan Saluang (Rasbora Argyrotaenia) Ikan Selang (Anodontostoma Chacunda), Dan Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru)*.
- 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.
- Suprayitno, E. (2022). *Dasar Pengawetan: Edisi Revisi*. Universitas Brawijaya Press.
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2019). *Teknologi Pengeringan Ikan Modern*. Semarang (Id): Undip Press.
- 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.
- 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.