

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, 2008. Sterilisasi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal 120-133.
- Astawan, M. 2005. Ikan Kalengan Tetap Kaya Gizi...!. <http://fullnews.cgi.htm>. (Diakses pada tanggal 28 Maret 2021)
- Ahyari, Agus. 1999. Manajemen Produksi, Pengendalian Produksi, Edisi 4. Yogyakarta. BPFE UGM.
- Anonim, 2015. Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi dan Subsektor (Ton) tahun 2000-2014. Badan Pusat Statistik Nasional.
- Alvita Tritikaningtyas, *proses pengalengan ikan tuna dengan prinsip HACCP*  
[https://www.academia.edu/10694817/PROSES\\_PENGALANGAN\\_IKAN\\_TUNA\\_DENGAN\\_PRINSIP\\_HACCP](https://www.academia.edu/10694817/PROSES_PENGALANGAN_IKAN_TUNA_DENGAN_PRINSIP_HACCP)  
(Diakses pada 28 Maret 2021)
- Brue G. 2005. Six Sigma for Managers. Jakarta (ID). PT. Media Global Edukasi.
- Can Seamer Machine. [www.alibaba.com](http://www.alibaba.com) (Diakses pada 28 Maret 2021)
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. Sanitasi dan Hygiene. ([www.dkp.go.id/direktorat\\_jenderal\\_perikanan.htm](http://www.dkp.go.id/direktorat_jenderal_perikanan.htm)).
- Ditjen Perikanan. 2010. Ciri-ciri ikan tuna. <http://www.djpb.go.id/>
- Fatkhan Amirul Huda Diposting pada 23 Januari 2017  
<https://fatkhan.web.id/jenis-jenis-penelitian-eksperimen/>  
(Diakses pada 28 Maret 2021).

- Handoko,H. 2009 Dasar-dasar Manjaemen Produksi dan Operasi. BPFE-UGM. Yogyakarta.
- Hadwiyanto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hidayat, A. (2007). *Strategi Six Sigma*. PT Elex Jakarta : Media Komputindo.
- Hidayat, Anang. 2007. Strategi Six Sigma. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta  
<http://www.multiglobalunity.com/articles/metode-pemecahan-masalah-dalam-quality-control-circle/>
- Hardjana, A.M. (2001). *Training SDM Yang Efektif*. Yogyakarta : Kanisius.
- Kramer,2002, ruiz-roso et al, 2006. Terjemahan: Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir pada Unit Pengalengan Ikan. Seas Journal, Volume 2 No.1.
- Maghfiroh.2007. Kandungan ikan tuna.  
<http://www.damandiri.or.id/file/epirospiatiipbbab2.pdf>  
 (Diakses pada 28 Maret 2021).
- Moeljanto, R. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murniyati dan Sunarman. 2010. Jenis ikan tuna di indonesia. Dewan Ilmu Pengetahuan dan Industri Sulawesi Tengah
- Murniati,2005. Perdinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kansius. Yogyakarta.
- Murniati, A. S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Maleva, D. 2011. Dasar-dasar Pengawetan, Teknologi Hasil Perikanan. <http://blog.ub.ac.id/>. (Diakses pada 28 Maret 2021)

Nasution, Arman. H., 2006. Manajemen Industri, Andi Offset, Yogyakarta.

Nur Metasari, 2008 <https://qualityengineering.wordpress.com/>  
diakses pada tanggal 31 Maret 2021

Pandela. 2008. Proses Pengalengan. (<http://naksara.net/index.php>)  
Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 2712-2013. Ikan Dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia. 2014. SNI 4110-2014. Ikan Beku. Standarisasi Nasional. Jakarta

Sugian, S. 2006. Kamus Manajemen (MUTU). PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Trianto, Hari Eko dan Akbarsyah, Teuku Muamar Indra. 2007. Pengalengan Ikan Tuna Komersial. Squalen Vol. 2 No.2.

Widiantoko, R. K. (2018), *pengemasan kaleng* <https://lordbroken.wordpress.com/tag/double-seam/> (Diakses pada 28 Maret 2021).

Yamit, Zulian, 2010. Manajemen Kualitas Produk dan Jasa, Ekonisia, Yogyakarta.

[FAO] Food And Agriculture. Packaging materials for canned fishery products. [www.fao.org](http://www.fao.org) (Diakses pada 28 Maret 2021).