

DAFTAR PUSTAKA

- Amorim, A. F., Arfelli, C. A., & Bacilieri, S. (1981). Studies on yield and processing characteristics of tuna species. *Fisheries Research Journal*, 12(2), 45–53.
- Amri, K., Setyadji, B., & Rahmat, E. G. A. (2021). Some biological parameters of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) from the handline fishery in the eastern part of the Banda Sea. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 934, 012019.
- Collette, B. B., & Nauen, C. E. (1983). FAO species catalogue. Vol. 2. Scombrids of the world: An annotated and illustrated catalogue of tunas, mackerels, bonitos and related species known to date. FAO Fisheries Synopsis, 125(2), 1–137.
- Dewi, J., Sayuti, M., & Salampessy, R. B. S. (2024). Quality testing of frozen loin tuna (*Thunnus albacares*). *Indonesian Journal of Aquaculture Medium*, 4(3), 106–113.
- Dwitasari, D., Sipahutar, Y. H., Hadiwinata, B., & Afifah, R. A. (2023). Karakteristik mutu pengolahan yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) loin masak beku pada beberapa perusahaan di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia*, 277–293.
- Fauziyah, A. F., Nurhayati, S., & Rahman, M. (2024). Studi proses pengolahan precooked tuna loin frozen jenis skipjack tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(1), 85–96.
- Firlianty. (2009). Pemanfaatan nonedible portion udang (*Penaeus* sp.) sebagai alternatif bahan pengolahan kerupuk untuk mengurangi risiko pencemaran lingkungan. *Jurnal Perikanan Tropis*, 4(2), 450–459.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari perairan Maluku. *Majalah BIAM*, 14(2), 51–57.
- Handoko, Y. P., Siregar, A. N., & Rondo, A. Y. (2021). Identifikasi proses pengolahan dan karakterisasi mutu tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) loin beku. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 15–29.
- Haryati, S., & Munandar, A. (2012). Penerapan konsep zero waste pada pengolahan abon ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 127–130.
- Hasanah, U., Irianto, H. E., Fitriani, D., & Wijaya, R. A. (2024). Nutritional profile and lipid accumulation in yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) across seasonal variations. *Marine Fisheries Science Journal*, 12(1), 45–58.
- Hossain, U., & Alam, A. K. M. N. (2015). Production of powder fish silage from fish market wastes. *SAARC Journal of Agriculture*, 13(2), 13–25.
- Ikasari, D., Syamdidi, & Theresia, D. S. (2011). Penggunaan bakteri asam laktat dan lemak sapi dalam pengolahan nonedible portion tuna menjadi sosis fermentasi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 6(2), 101–110.
- Itano, D. G. (2005). Handbook for the identification of yellowfin and bigeye tunas in fresh condition (Version 2). Pelagic Fisheries Research Program, University of Hawaii.
- International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas (ICCAT). (2021). *ICCAT PSM Manual*. ICCAT, Madrid, Spain.

- Jatmiko, I., Nugraha, B., & Satria, F. (2016). Struktur ukuran dan karakteristik biologis tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) yang didaratkan di Benoa Bali. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 8(2), 67–76.
- Jumarni. (2016). Proses pembekuan fillet ikan kerapu (*Epinephelus* sp.) di PT Usaha Centraljaya Sakti. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 45–52.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Pedoman konversi berat dapat dimakan (BDD). Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2007). Ilmu pengetahuan bahan pangan. Alfabeta.
- Murniyati, A. S., & Sunarman. (2000). Pendinginan, pembekuan dan pengawetan ikan. Kanisius.
- Nguyen, K. Q., Phan, H. T., Tran, P. D., Nguyen, B. V., Do, T. V., Nguyen, L. T., To, P. V., & Vu, N. K. (2022). Length-length, length-weight, and weight-weight relationships of yellowfin (*Thunnus albacares*) and bigeye (*Thunnus obesus*) tuna collected from the commercial handlines fisheries in the South China Sea. *Thalassas*, 38, 911–917.
- Nurhayati, E., Rahmawati, R., & Hidayat, T. (2023). Marine collagen extraction from tuna skin and its potential application. *Journal of Marine Biotechnology*, 9(2), 88–97.
- Nurilmala, M., Fauzi, S., Mayasari, D., & Pratama, G. (2022). Karakteristik otot dorsal dan ventral tuna sirip kuning sebagai bahan baku ekspor. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 88–102.
- Nurjanah, N., Abdullah, A., & Zakaria, R. (2015). Karakteristik rendemen dan *edible portion* ikan tuna hasil pengolahan filet. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 45–52.
- Olsen, R. L., Toppe, J., & Karunasagar, I. (2010). Challenges and realistic opportunities in the use of by-products from processing of fish and shellfish. *Trends in Food Science & Technology*, 21(6), 293–298.
- Paillin, J. B., Siahainenina, S. R., & Tawari, R. H. S. (2021). Karakteristik pola pertumbuhan dan distribusi ukuran *Thunnus albacares*, Bonnaterre, 1788 (Teleostei: Scombridae) yang tertangkap dengan pancing ulur di perairan selatan Pulau Ambon. *Jurnal Kelautan Tropis*, 24(1), 55–62.
- Peng, S., Chen, C., Shi, Z., & Wang, L. (2013). Amino acid and fatty acid composition of the muscle tissue of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) and bigeye tuna (*Thunnus obesus*). *Journal of Food and Nutrition Research*, 1(4), 42–45.
- Permata, D. A., Nurilmala, M., & Trilaksani, W. (2021). Chemical composition of different muscle parts of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 377–385.
- Pratama, R. I., Rostini, I., Liviawaty, E., & Rochima, E. (2021). Kajian karakteristik daging gelap ikan tuna sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 13(1), 145–160.
- Rustad, T., Storror, I., & Slizyte, R. (2022). Possibilities for the utilisation of marine by-products. *International Journal of Food Science and Technology*, 57(4), 1892–1904.
- Sánchez-Zapata, E., Amensour, M., Oliver, R., Fuentes-Zaragoza, E., Navarro, C., Fernández-López, J., Sendra, E., Sayas, E., & Pérez-Alvarez, J. A. (2011). Quality characteristics of dark muscle from yellowfin tuna *Thunnus*

- albacares* to its potential application in the food industry. Food and Nutrition Sciences, 2, 22–30.
- Saputra, A., Leda, M. E., Sine, J. J., & Kotta, R. (2022). Analisis rendemen dan efisiensi produksi loin tuna di unit pengolahan ikan. Jurnal Teknologi Perikanan Undana, 5(2), 30–38.
- Sari, R., Rahmawati, E., Hidayat, T., & Nugroho, A. (2025). Potensi *nonedible portion* kulit dan tulang tuna sebagai sumber kolagen dan peptida aktif. Jurnal Bioteknologi Kelautan, 10(1), 12–25.
- Sasidharan, A., Rustad, T., & Cusimano, G. M. (2024). Tuna sidestream valorization: A circular blue bioeconomy approach. Environmental Science and Pollution Research, 31, 62230–62248.
- Sayuti, M., Rafiani, E., & Salampessy, R. B. S. (2023). Karakteristik mutu, sistem rantai dingin, rendemen dan produktivitas pengolahan tuna (*Thunnus albacares*) steak beku. PELAGICUS: Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan, 4(3), 121–134.
- Setyadji, B., & Hartaty, H. (2022). Relative abundance of yellowfin tuna *Thunnus albacares* (Bonnaterre, 1788) in the tropical area of the north-eastern Indian Ocean. Indian Journal of Fisheries, 69(4), 36–43.
- Siregar, A. N., Yusup, M., Sipahutar, Y. H., & Sirait, J. (2023). Karakteristik mutu, rendemen dan produktivitas pengolahan cakalang (*Thunnus albacares*) loin masak beku. MARLIN, 4(1), 35–47.
- Sugiyono. (2022). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Ed. 2). Alfabeta.
- Sumadhiharga, O. K. (2009). Ikan tuna. Pusat Penelitian Oseanografi LIPI.
- Sumandiarsa, I. K., Wijaya, I. M. A. S., & Putra, I. G. N. A. (2023). Mutu dan proporsi bagian tubuh ikan tuna serta rendemen produk turunannya. Jurnal Perikanan Indonesia, 29(2), 101–110.
- Suparno. (2008). Teknologi pengolahan hasil perikanan. Universitas Gadjah Mada Press.
- Syarif, B., Suwardiyono, & Gautama, S. D. (2010). Penangkapan dan penanganan ikan tuna segar di kapal rawai tuna. Balai Besar Pengembangan Penangkapan Ikan.
- Tappy, F. M., Paendong, M., & Mantiri, D. M. H. (2023). Potensi ekspor dan daya saing komoditas tuna Indonesia di pasar internasional. Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, 18(1), 1–12.
- Tisera, J. C., Supit, L. S., Priantara, N. D., & Hursepunny, J. (2025). Viskositas saus ikan tetelan tuna loin. Saintek Review, 1(1), 12–15.
- Wahab, I., Asy'ari, & Siruang, D. (2023). Analisis *nonedible portion* olahan produksi tuna loin di Kabupaten Pulau Morotai. MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin, 1(3), 120–128.
- Waluyo, W., Permadi, A., Salampessy, R. B. S., Gumilang, A. P., Sri Utami, D. A., & Dharmayanti, N. (2022). Optimalisasi rendemen ikan tuna (*Thunnus* sp.) loin beku dengan metode Kaizen di PT. X-Jakarta Utara. Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan, 4(1), 52–64.
- Widianingrum, T., Sukandar, D., Muawanah, A., & Komarudin, A. (2023). Optimization of *edible portion* yields in tuna processing industries. International Journal of Aquatic Studies, 11(3), 210–225.

- Wodi, S. I. M., Trilaksani, W., & Nurilmala, M. (2014). Perubahan mioglobin tuna mata besar selama penyimpanan suhu chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2), 112–120.
- World Register of Marine Species (WoRMS). (2019). *Thunnus albacares* (Bonnaterre, 1788). World Register of Marine Species.
- Zalukhu, R. M. S., Sayuti, M., & Salampessy, R. B. S. (2023). Pengujian mutu produk tuna (*Thunnus albacares*) loin masak beku. *Aurelia Journal*, 5(1), 79–88.
- Zhao, Z., Sun, A., Zhang, C., Zhu, G., & Hu, S. (2022). Relationship between fishing grounds of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) and dissolved oxygen in the western and central Pacific. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 24(4), 193–202.