

**DAFTAR PUSTAKA**

- Amanto, B. S., Godras, J. M., Ratri, R. P. 2015. Kinetika Pengeringan Chips Sukun (*Artocarpus communis*) dalam Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi dengan Asam Laktat Menggunakan *Cabinet Dryer*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8 (1) : 46-55.
- Aziz A. 2016. Agar teri tak lagi dianggap “kelas teri”. [Internet]. [diakses 29 Oktober 2019]. Tersedia dari: <https://tirto.id/agarteri-tak-lagi-dianggap-kelas-teri-b3h9>.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. SNI 01.2721.1.2009. Ikan Asin Kering Bagian 1 Spesifikasi. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2013. SNI 2729-2013. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2016. SNI 8273-2016. Ikan Asin Kering. Jakarta.
- Bahri, S., Y. Sani., dan Indraningsih. 2005. Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Keamanan Pangan Asal Ternal di Indonesia. *Wartazoa* 16 (1) : 1-13.
- Bank Indonesia. 2013. Pola Pembiayaan UMKN Usaha Pengolahan Ikan Kering di Kota Bengkulu. Kantor Perwakilan Bank Indonesia. Bengkulu.
- Becker, Israel B.R. and B.A. Fricke. 2002. *Hydro -coling Time Estimation Methods. Intl. Commun. Heat Mas Transfer*. 29: 165-174.
- Dewi, E.N. 2002. *Chemical Analysis during the Processing of Dried Salted Anchovy. Journal of Coastal Development*. 5 (2): 55-65.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Jawa Timur [Diskanlut Jatim]. 2015. Dinas Perikanan dan Kelautan Surabaya, (ID). [Internet]. [diakses 29 Oktober 2019]. Tersedia dari: <http://diskanlut.jatimprov.go.id/files/uploads/2015/04/statistikperikanan-2013-tangkap.pdf>.
- Etan, P., M. M. Petz and D.M. Phar. 2002. *The Effect of Heat Stres on Tomato Storage Associated with Changes in Carbohydrate Concentration. Department of Vegetable Crops, ARO, the Volcani Center, Bet Dagan*.
- Fahmi, A. S., Widodo, F. M., Titi, S. 2015. Kemunduran Mutu dan Umur Simpan Ikan Nasi Setengan Kering (*Stelophorus spp*) Selama Penyimpanan Dingin. 11 (1) : 41-46.

- Fauzi, A. 2014. Proses Pengolahan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Asin Kering di CV. Samudra Mulya, Desa Bandengan, Cirebon. Jawa Barat. Universitas Diponegoro. Semarang. 79 hal.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. *Jurnal Agrotek*. 4 (2): 132-137.
- Heruwati, E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek Dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 21 (3) : 92-99.
- Hildaniyulia. 2012. Tepung Telur, Ikan Asin, Aneka Ikan Pindang, Bandeng Presto (Duri Lunak). *Chicken Nugget*. *Tekno Pangan & Agroindustri*. 8 (1) : 111-115.
- Ivacevich, J. M. , Konopaske, R., & Matterson M.T. 2011. *Organizational Behavior*. USA: McGraw-Hill. 613 hal.
- Jayadi, Antri., B. Anwar., dan A. Sukainah. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2 : 62-69.
- Juliansyah, N. 2011. Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah. PT. Fajar Interpratama Mandiri. Jakarta. 313 hal.
- Junianingsih, I dan Ramli. 2013. Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) di PT. Dwi Bina Utama (DBU) Dusun Kaliasin, Desa Tanjung Pecinan, Kecamatan Mangaran, Kabupaten Situbondo. *Jurnal Ilmu Perikanan*. 4 (1) : 35-42.
- Kaimudin, M. 2014. Pengaruh Penambahan Bumbu terhadap Mutu Ikan Asin Kering. *MAJALAH BIAM*. 10 (2) : 76-82.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum Nomor 492/Menkes/Per/IV/31/2010. Kemenkes RI. Jakarta (ID). [Internet]. [diakses 29 Oktober 2019]
- Kementerian Perindustrian RI [Kemenperin]. 2017. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta (ID). [Internet]. [diakses 29 Oktober 2019].
- Kurniawati, E.A. 2017. Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. [Skripsi]. Lampung (IDN) : Fakultas Pertanian. 56 hal.

- Listiani, N. 2013. *Implementation of Export Standard in Octopus and Anchovy Fishing Companies*, Kendari. *Bulletin Ilmiah Litbang Perdagangan*. 7 (1) : 91-110.
- Mayrita 2010. *Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Teluk Banten*. [Skripsi]. Bogor (IDN): Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. 121 hal.
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bandung : IPB Press. [Internet]. [Diakses Februari 2020].
- Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. 220 hal.
- Nontji, A. 2005. *Laut Nusantara*. Cetakan keempat. Jakarta (IDN): Djambatan. 367 hal.
- Nurjanah., Taufik H., Silvia M. Perdana. 2015. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Ikan pada Wanita Dewasa di Indonesia*. *JPHPI*. 18 (1). [Journal.ipb.ac.id](http://Journal.ipb.ac.id). [Diakses Januari 2020].
- Ohoiwutun, M. K. 2017. *Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara*. *Jurnal Ilmu Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3 (2) : 150-156.
- Oliveira H, Pedro S, Nunes ML, Costa R, VazPires P. 2012. *Processing of salted cod (Gadus spp.): a review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 11(6): 546-564.
- Pinem 2004. *Proses pengeringan Ikan tTri*. *Jurnal Teknik Simetrika*. 3 (3) : 249–253.
- Pusparani, D. (2018). *Analisis Proses Pelaksanaan Rekrutmen, Seleksi, Dan Penempatan Kerja Karyawan*. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 58 (2) : 101-109.
- Riansyah, A., A, Supriadi., dan R, Nopianti. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. *Fishtech*. 2 (1) : 53-68.
- Rukmana, R. 2005. *Rumput Unggul Hijauan Makanan Ternak*. Kanisius. Yogyakarta. 71 hal.

- Sari, F. S. 2012. Manajemen Produksi Ikan Teri Nasi di CV. Sumber Rejeki Indramayu. [Skripsi]. Bogor (IDN) : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. hal 5.
- Savitri, I. K. E., Bernita, S., R. B. D. Sormin. 2018. Mutu Produksi Teri (*Stolephorus* sp.) Kering Pulau Buru dengan Metode Pengering Surya Tertutup. JPHPI. 21 (3) : 543-548.
- Sedjati, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering selama Pwenyimpanan Kering. [TESIS]. Universitas Diponegoro, Semarang. 113 hal.
- Setyohadi, D. 2001. Identifikasi, Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumber Daya Ikan Teri (*stelephorus spp.*) di perairan Selat Madura. Jurnal-jurnal Ilmu Hayati. 1 (13). Library.um.ac.id [diakses Februari 2020].
- Setyosari, P. 2013. Metode Penelitian dan Pengembangan. Prenadamedia Group. Jakarta. Hal. 49-50. 314 hal.
- Soepranianondo, K., R. Sidik, D.S. Nazar, S. Hidanah, Pratisto dan S.H. Warsito. 2013. Buku Ajar Kewirausahaan. Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair. Surabaya. 221 hal.
- Sufiah, W.O., S. Yusuf, S.A. Lawelle. 2017. sistem Rantai DIngin Rajungan (*Portunus pelagicus*) Studi Kasus UD. Irfandi di Desa Lakara, Kecamatan Palangga Selatan, Kabupaten Konawe Selatan. Jurnal Sosial Ekonomi Perikana FPIK UHO. 2 (2). [Internet]. [Diakses Januari 2020].
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. 464 hal.
- Sutaarga, O dan D.F. Hidayat. 2018. Perancangan Sistem Manajemen Gudang Material Resin di PT. II. Journal Industrial Manufacturing, 3 (1) : 23-28.
- Sutarni. 2013. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. Jurnal Ilmiah, ESAI Vol 7 (1) :1-7.
- Wandasari, N.D. 2013. Perlakuan Akuntansi Atas PPH Pasal 21 pada PT. Artha Prima Finance Kotamobagu. Jurnal EMBA. 1(3): 558-566.

Widianto, T.N dan A.R. Hakim. 2016. Performansi Pendingin Termoelektrik Alat Transportasi Ikan Segar pada Berbagai Tegangan. AGRITECH. 36 (4) : 485-490.