

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdullah, A., Matutina, V. M., Yusfiandayani, R., Sondita, M. F. A., & Hizbullah, H. H. 2019. Perubahan Kimia, Mikrobiologis Dan Karakteristik Gen HDC Pengkode Histidin Dekarboksilase Pada Ikan Tongkol Abu-Abu (*Thunnus tonggol*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(2) : 285-296
- Adawiyah, R. 2008. *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. Ed. 1, Cet. 3. Bumi Aksara: Jakarta. Hal. 27
- Agus, A., & Malik, F. R. 2018. Pengujian Mutu Ikan Teri Kering (*Stolephorus* spp) Dengan Menggunakan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 1(2) : 30-46
- Agustina, L. 2018. Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3) : 246-254.
- Alamsyah, W., Nurhilal, O., Mindara, J. Y., Saad, A. H., Setianto, S., & Hidayat, S. 2017. Alat Perangkap Hama Dengan Metode Cahaya UV Dan Sumber Listrik Panel Surya. *JIIF (Jurnal Ilmu Dan Inovasi Fisika)*, 1(1) : 37-44.
- Akbardiansyah, A., Desniar, D., & Uju, U. 2018. Karakteristik Ikan Asin Kambing-Kambing (*Canthidermis maculata*) dengan Penggaraman Kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2) : 345-355.
- Amrin, A. 2016. Data Mining Dengan Regresi Linier Berganda Untuk Peramalan Tingkat Inflasi. *Jurnal Techno Nusa Mandiri*, 13(1) : 74-79.
- Antara, N. S. 2012. *Pedoman Personal Hygiene. Modul Pelatihan*. Bali. Hal 11.
- Antu, E. S. 2015. Studi Eksperimen Efek Konveksi Paksa Pada Pengeringan Ikan Asin Tipe Surya Kolektor. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 3(1) : 33-39.
- Apriliani, T., & Purnomo, A. H. 2017. Komparasi Aspek Teknis Dan Finansial Sistem Pendinginan Ikan Untuk Kapal Pengangkut. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 11(3) : 79-89.
- Arisman, M. B., & Kes, M. 2009. *Keracunan Makanan Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta : EGC. Hal 102.
- Atmarita, Mahmud, & Mien. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Malang : Sagung Seto. Hal 17.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2012. *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta : Badan POM.

## IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial Ekonomi Indonesia. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. SNI 01-2721-1-2009. Ikan Asin Kering Bagian 1 Spesifikasi. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 2729-2013. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2016. SNI 8273-2016. Ikan Asin Kering. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur Application of Good Manufacturing Practices (GMP) in Frozen Squid Company, PT Starfood Lamongan, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3) : 111-119.
- Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., & Nugroho, T. 2017. Peningkatan Kualitas Dan Diversifikasi Produk Ikan Teri Untuk Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2) : 89-99.
- Callister, W. D., & Rethwisch, D. G. 2020. *Materials Science And Engineering*. NY: John Wiley & Sons.
- Chotim, M., & Subhan, M. 2014. Evaluasi Penulisan Label Pangan Yang Tidak Lengkap Dan Iklan Pangan Menyesatkan Pada Industri Rumah Tangga Pangan Di Kabupaten Temanggung Tahun 2013. *Jurnal Riset Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Wiwaha Program Magister Manajemen*, 1(1) : 78-82.
- CODEX. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. CAC.RCP 1-1969 Rev-4. CODEX Alimentarius.
- Daulai, A. F. 2016. Dasar-Dasar Managemen Organisasi. *Al-Irsyad : Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 6(2) : 34-48.
- Departemen Kesehatan , 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Tentang Higiene Sanitasi Tata Boga. Jakarta : Departemen Kesehatan
- Dewi, E. N., Lukita, P., & Retno, A. K. 2019. Karakteristik Mutu Ikan Bandeng (*Chanos Chanos* Forsk.) Dengan Berbagai Pengolahan. *JPHPI*, 22(1) : 41-49.

- Dharmayanti, A. W. S. 2014. Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus* spp.) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *Odonto: Dental Journal*, 1(2) : 52-56.
- Depkes RI, 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Indonesia: Sekretariat Negara RI.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2007. Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan No. PER.011/DJ-P2HP/2007 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta : Ditjen PPHP, Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2013. Produksi ikan olahan Indonesia tahun 2012 dalam ton. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*, 13(1).
- Febriansyah, M. I., Sukarno, S., & Fardiaz, D. 2019. Karakteristik Mutu Fisik Tekwan Kering Dengan Rasio Ikan Berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(1) : 64-74.
- Fu'Ad, E. N. 2016. Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil Di Komplek Shopping Centre Jepara. *Media Ekonomi Dan Manajemen*, 30(1) : 56-67.
- Genesa, J., Rahman, A. N. F., & Tajuddin, K. 2019. Pemanfaatan Daun Palliasa (*Kleinhovia Hospita* L.) Sebagai Bahan Alternatif Dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp). *Canrea Journal*, 1(1) : 143-154.
- Hastuti. S. 2010. Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Di Madura. Universitas Trunojoyo, Bangkalan. *Agrointek*. 4 (2) : 132 – 137.
- Husni, A., & Putra, M. M. P. 2018. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Jogjakarta : UGM PRESS. Hal 67.
- Indarti, I., & Purwantoyo, E. 2017. Keefektifan Project Based Learning dengan Observasi pada Materi Keanekaragaman Tumbuhan Tingkat Tinggi. *Journal of Biology Education*, 6(2) : 158-165.
- Indra, A. 2018. Alat Pengering Parutan Kelapa (Desicatet Coconut Oven). In *Seminar Nasional Industri Dan Teknologi* (Pp. 429-434).

- Indrawati, L., & Werdhasari, A. 2009. Hubungan Pola Kebiasaan Konsumsi Makanan Masyarakat Miskin Dengan Kejadian Hipertensi Di Indonesia. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 19(4) : 124-134.
- Junianingsih, I., dan Ramli, R. 2013. Processing *Stolephorus commersonii* at PT. Dwi Bina Utama (DBU) Kaliasin, Tanjung Pacinan, Mangaran, District of Situbondo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(1) : 35-42.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum Nomor 492/Menkes/Per/IV/31/2010. Jakarta : Kemenkes RI.
- Kumalaningsih, S. 2014. Pohon Industri Komoditi Hasil Pertanian Pada Sistem Agroindustri. Malang. Universitas Brawijaya Press. Hal.17
- Kusdiantoro, K., Fahrudin, A., Wisudo, S. H., & Juanda, B. 2019. Kinerja Pembangunan Perikanan Tangkap Di Indonesia. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 5(2) : 69-84
- Liu, J. Y., 2008. Checklist of Marine Biota of China Seas. Science Press, Beijing, 1-24.
- Manengkey, N. 2014. Analisis Sistem Pengendalian Intern Persediaan Barang Dagang Dan Penerapan Akuntansi Pada PT. Cahaya Mitra Alkes. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3) : 13-21.
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018. Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. Sidohardjo. Uwais Inspirasi Indonesia. Hal 39.
- Mayrita, 2010. Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Ikan Pelagis Kecil dan Perikanannya. *Fakultas Perikanan Universitas Padjadjaran* 1 (1) : 1-13.
- Moelyaningrum, A. D. 2012. Hazard Analysis Critical Point (HACCP) pada Produk Tape Singkong Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Tradisional Indonesia. *The Indonesian Journal of Health Science*. 3(1) : 41-49.
- Nadhir, Y. K., Fitriasari, N., Rahmatika, F., Luciana, D., & Purba, I. S. 2019. Pengaruh Kejadian Waste Dengan Pendekatan Lean Hospital Terhadap Profitabilitas Instalasi Farmasi Melalui Pengendalian Produksi Di Era BPJS. *El Muhasaba: Jurnal Akuntansi (E-Journal)*, 10(2) : 179-192.
- Nasri, N., Pertiwi, Y., & Wahyudi, D. 2017. Analisa Kerusakan Roller Idler Pada Bottom Ash Conveyor. *ENERGY*, 7(1) : 45-51.

- Nurhartadi, E., Anandito, R. B., & Yudhistira, B. 2018. "Ibm Tahu Bakso" Asuh" Di Kecamatan Boyolali Kabupaten Boyolali. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 21(11) : 11-21
- Ohoirenan, W. 2016. Peningkatan Lama Pengawetan Dengan Penambahan Isolasi Pada Boks Ikan Kapasitas 5 Kg. *BIMAFIKA: Jurnal MIPA, Kependidikan dan Terapan*, 5(2) : 651-657.
- Pratama, A. S. 2019. Transformasi Organisasi Pada Dinas Perumahan Dan Kawasan Permukiman Kabupaten Kutai Timur. *Administrasi Publik*, 2(2) : 998-1005.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Kanisius.
- Rahayu, E. T., Hendrik, H., & Zulkarnain, Z. 2017. Analisa Produksi Dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Commersoni*) Di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatra Utara (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. 2018. Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175..
- Rorano, M., & Nur, R. M. 2019. Sanitasi Dan Higienie Pengolahan Ikan Tuna Dan Cakalang Asap Ditanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. *Aksara Public*, 3(2) : 134-141.
- Rukajat, A. 2018. Pendekatan Penelitian Kuantitatif: Quantitative Research Approach. Yogyakarta : Deepublish.
- Sabna, E., & Muhardi, M. 2016. Penerapan Data Mining Untuk Memprediksi Prestasi Akademik Mahasiswa Berdasarkan Dosen, Motivasi, Kedisiplinan, Ekonomi, Dan Hasil Belajar. *Jurnal CoreIT: Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Komputer Dan Teknologi Informasi*, 2(2) : 41-44.
- Saragih, J. L., & Herumurti, W. 2013. Evaluasi Fungsi Insinerator Dalam Memusnahkan Limbah B3 Di Rumah Sakit TNI Dr. Ramelan Surabaya. *Jurnal Teknik ITS*, 2(2) : 138-143.
- Siagian, S. 2017. Perhitungan Beban Pendingin Pada Cold Storage Untuk Penyimpanan Ikan Tuna Pada PT. X. *Bina Teknika*, 13(1) : 139-149.
- Sholihah, F. M. 2016. Teknik Kalibrasi Timbangan Elektronik Menggunakan Metode CSIRO. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 2(2) : 126-130

- Sugiharto, A. 2016. Tinjauan Teknis Pengoperasian Dan Pemeliharaan Boiler. Swara Patra, 6(2) : 56-69.
- Surono, I., S., A. Sudibyo, P., & Waspodo. 2018. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Susatyo, J. H. 2016. Perbedaan Pengaruh Pengolesan Dan Perendaman Alkohol 70% Terhadap Penurunan Angka Hitung Kuman Pada Alat Kedokteran Gigi. Jurnal Vokasi Kesehatan, 2(2) : 160-164.
- Sutarni, S. 2018. Factor Affecting Production Of Salted Anchovy Fish Preservation At Labuhan Maringgai Subdistrict East Lampung Regency. Jurnal Ilmiah ESAI, 7(1) : 1-14.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Kerupuk Amplang di UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. Agrountek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 7(2) : 78-85.
- UR, D. W. 2019. Teori Organisasi, Struktur, Dan Desain (Vol. 1). Malang : UMMPRESS. Hal. 8.
- Utami, S.P., Mulyawati, E. dan Soebandi, D.H. 2016. Perbandingan Daya Antibakteri Disinfektan Instrumen Preparasi Saluran Akar Natrium Hipoklorit 5,25%, Glutaraldehid 2%, dan Disinfektan Berbahan Dasar Glutaraldehid Terhadap *Bacillus subtilis*. Jurnal Kedokteran Gigi, 7(2) : 151-156.
- Waluyo, E., & Kusuma, B. 2017. Keamanan Pangan Produk Perikanan. Malang : UB Press.
- Wang, Y., Zhang, M., and Mujumdar, A. S. 2011. Convective Drying Kinetics And Physical Properties Of Silver Carp (*Hypophthalmichthys Molitrix*) Fillets. Journal Of Aquatic Food Product Technology, 20(4) : 361-378.
- Wijayanto, D. 2015. Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Ikan Teri di Kabupaten Konawe Utara (Value Chain Analysis of Anchovy Fish in North Konawe Regency). Jurnal Manajemen Bisnis Indonesia, 2(2) : 1-13.
- Witono, J. R., Miryanti, Y. A., & Yuniarti, L. 2013. Studi Kinetika Dehidrasi Osmotik Pada Ikan Teri Dalam Larutan Biner Dan Terner. Research Report-Engineering Science, 2(1) : 1-23

- Yahya, M. 2015. Kaji Eksperimental Unjuk Kerja Pengering Dehumidifikasi Terintegrasi Dengan Pemanas Udara Surya Untuk Mengeringkan Temulawak. *Jurnal Teknik Mesin (JTM)*, 4(2) : 68-74.
- Yultrisna, Y., & Syofian, A. 2016. Rancang Bangun Alat Sortasi Otomatis Untuk Buah Tomat Menggunakan Aplikasi Image Processing. *Jurnal Teknik Elektro*, 5(2) : 153-159
- Yusra, Y. 2017. Analisis Kandungan Formalin Ikan Asin Kering Di Gasan Gadang, Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. *Jurnal Katalisator*, 2(1), 20-28.
- Yusuf, A. M. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Jakarta : Prenada Media.