

DAFTAR PUSTAKA

- Arifah, H., 2017. Identifikasi Penyebab Defect Pada Produk Iakn Teri Nasi Kering Menggunakan Konsep Six Sigma (Studi Kasus Pt. Kelola Mina Laut, Desa Lobuk, Kabupaten Sumenep). Skripsi. Universitas Ailangga
- Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2013. SNI 2729-2013. Ikan Segar. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2016. SNI 8273-2016. Ikan Asin Kering.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. SNI 01.2721.1.2009. Ikan Asin Kering Bagian 1 Spesifikasi. Jakarta
- Bhiartzika dan Hidayati Darimiyya. 2012. *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT Kelola Mina Laut Madura*. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.
- 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), 78-92.
- Dewi, E.N. 2002. *Chemical Analysis During The Processing of Dried Salted Anchovy*. *Journal of Coastal Development*, 5(2): 55-65

- Dharmayanti, A. W. S. 2014. Manfaat ikan teri segar (*Stolephorus* sp) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. *ODONTO: Dental Journal*, 1(2), 52-56.
- FAO (Food and Agriculture Organization). 1995. Quality and Quality Changes in Fresh Fish. Hus HH (ed). Rome: FAO Fisheries Technical Paper No. 331. 75 pp. 0-65.
- Farber L. 1965. Freshness Test in Fish as Food. New York: Academic Press.
- Fauzi, A. 2014. Proses Pengolahan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Asin Kering di CV. Samudra Mulya, Desa Bandengan, Cirebon. Jawa Barat. Universitas Diponegoro. Semarang
- Hanindah, I. I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Produksi Sistik Ebi Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan di Pesisir Eretan-Indramayu. *Agricore*, 3(1).
- Heruwati, E.S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek Dan Peluang Pengembangan*. Pusat Riset Kelautan Perikanan. Jakarta.
- Hildaniyulia. 2012. Tepung Telur, Ikan Asin, Aneka Ikan Pindang, Bandeng Presto (Duri Lunak). Chicken Nugget. *Tekno Pangan & Agroindustri* No.8 Vol 1 Hal 111-115. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Ilyas S.1983. *TeknologiRefrigrasi Hasil PerikananJilid 1. Teknik PendinginanIkan*. CV. Paripurna. Jakarta
- ISO/ IEC. (1986). *Standardization and Related Activities General to General Vocabulary*.
- 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, Vol. 4, No. 1

Junianingsih, I., Ramli. 2012. Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus* spp.) di PT. Dwi Bina Utama (DBU) Dusun Kaliasin Desa Tanjung Pecinan Kecamatan Mangaran, Kabupten Situbondo. Jurnal Ilmu Perikanan, 4 (1): 35-42

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Product) Nomor 75/M-IND/PER/17/2010. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta

Kurniawan, Doni. (2013). Pembangunan Sistem Inventori Pada Rumah Makan Soto Sadang Asli Purwakarta Rest Area Km 57. Skripsi. Universitas Widyatama. Bandung.

Listiani, N. 2013. Penerapan StandAR Ekspor Gurita dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan di Kendari. Jurnal Ilmiah Litbang Perdagangan, 7 (1) : 91-121

Lisyanti. 2008. Evaluasi Penerapan Cara Produksi yang Baik (*Good Manufacturing Practice*) dan Penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi. Thesis. Sekolah Pascasarjana IPB

Magdalena, A.F. 2010. Dinamika Stok Ikan Teri *Stolephorus Indicus* (Van Hasselt, 1983) Di Teluk Banten Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pertiwi. 2011. Komposisi Jenis dan Ukuran yang Tertangkap dengan sero dan Pukat Pantai di Perairan Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar
- Pitoyo, W. 2010. Panduan Praktis Hukum Ketenagakerjaan. Visimedia. Jakarta
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta
- Rahayu, E.T., Hendrik. dan Zulkarnain. 2017. Analisis Produksi dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatera Utara. Jurnal Online Mahasiswa, Vol. 4, No. 1
- Rahmawan, 2001. Prinsip Dasar Pengeringan. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Bogor. IPB. Bogor.
- Rehbein H. 1979. Development of an enzymatic method to differentiate fresh and sea-frozen and thawed fish fillets. Z LebensmUnters Forsch 169:263-265.
- Riansyah, A., A, Supriadi., R, Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Jurnal Fishtech, 2 (1) : 53-61
- Sedjati, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Setyosari, P. 2013. Metode Penelitian dan Pengembangan. Prenadamedia Group. Jakarta hal 49-50
- Stauffer, J. E. (1988). Quality Assurance of Food Ingredients, Processing and Distribution. Food and Nutrition Press, Inc. USA.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sumardjo, D., 2009. Pengatur Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1. Fakultas Bioksata. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Supriyadi, F. 2012. Identifikasi Sistem Perikanan Teri (*Stolephorus Spp.*) Di Desa Sungsang Banyuasin Sumatera Selatan. Universitas Sriwijaya. Palembang
- Surbakti. 2012. Analisis Musim dan Penangkapan Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) Berdasarkan Kandungan Klorofil A di Perairan Sibolga, Sumatera Utara. Skripsi. IPB
- Surono, I.S, Sudiby, A, Waspodo, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Susanti, D.Y., P.S. Nugraheni, A. Hermawan. 2015. Penerapan Pengering Surya-tungku Termodifikasi dalam Peningkatan Produktivitas dan Higienitas Produksi Ikan Asin Tanpa Formalin Nelayan Pantai Congot, Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Indonesian Journal of Community Engagement, Vol. 01, No. 01
- Sutaarga, O dan D.F. Hidayat. 2018. Perancangan Sistem Manajemen Gudang

Material Resin di PT. II. *Journal Industrial Manufacturing*, Vol. 3,
No.1: 23-28

Sutarni, S. 2018. *Factors Affecting Production Of Salted Anchovy Fish Preservation At Labuhan Maringgai Subdistrict East Lampung Regency*. *Jurnal Ilmiah ESAI*, 7(1).

Sutikno, N. (2017). Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* Dalam Produksi Ikan Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan.

Tahitu, J. M. 2014. Pengaruh konsentrasi garam dan waktu perendaman terhadap cita rasa ikan kawalnya (*Selar leptolepis*) asin kering. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 1(1), 67-72.

Thamrin, M.T., Akhadi, M. 2004. Dampak Radiologis Pelepasan Serat Asbes. *Iptek Ilmiah Populer*. P : 67-76.

Topus, O.K., P, Yerlikaya., I, Ucak., B, Gumus., H, H.A, Buyukbenli. 2014. Effects of Olive Oil and Olive Oilpomegranate Juices Sauces on Chemichal, Oxidative and Sensorial Quality of Marinated anchovy. *Journal of Food Chemistry*. 154: 63-70

Umar, H. 2005. *Bussiness an Introduction*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Wahono, R. S. 2006. *Aspek dan Kriteria Penilaian Media Pembelajaran*. Diakses pada hari Selasa, 12November 2019 pukul 23.30 WIB dari <http://romisatriawahono.net/2006/06/21/aspek-dan-kriteria-penilaianmedia-pembelajaran/>

Widianto, T.N dan A.R. Hakim. 2016. Performansi Pendingin Termoelektrik Alat Transportasi Ikan Segar pada Berbagai Tegangan. *AGRITECH*,

Vol.36 (4)

Yusuf. 2014. Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan. Jakarta : Prenada media Group.

Zakaria, R. 2008. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Panen pada Penyimpanan Suhu Chilling. [Skripsi] Teknologi Hasil Perikanan.

IPB. Bogor. Bogor.