


DAFTAR PUSTAKA

- Aslamyah S. 2008. Pembelajaran berbasis SCL pada mata kuliah biokimia nutrisi (laporan modul). FIKP. Jurusan Perikanan. Universitas Hasanuddin.
- Aziz A. F., Nematollahi, A., Siavash, & Saei-Dehkordi, S. 2013. Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of *Capoeta damascina* (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water. *Journal of Food Composition and Analysis*. 31 : 150-154.
- Azwar, S. 1998. Metode Penelitian. Pustaka Pelajar. Yogyakarta. Hal 30-36.
- Budihardjo, M. 2014. Panduan Praktis Menyusun SOP. Raih Asa Sukses. Jakarta. 129 hal.
- Liviawati, E., Afrianto E. 2010 Penanganan Ikan Segar, Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. Widya Padjajaran. Bandung.
- Murtidjo, B.A. 2002. Bandeng. Kanisius. Yogyakarta. 111 hal.
- Nazir, M. 1999. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta. 544 hal.
- Okada M., 1990. Fish and Raw Material. In Science of Processing Marine Food Product. Vol. I. Editor. T. Motohiro, H. Kadota. K. Hashimoto. M. Katayama and T. Tokunaga. Japan International Cooperation Agency. Hyoga International Centre Japan.
- Purnomowati, I. Hidayati D. 2007. Ragam Olahan Bandeng. Kanisius. Yogyakarta.
- Puspitasari, D., & Rosmawati, R. (2012). Pelayanan Prima (Service Exellent) SMK Bisnis dan Manajemen. Jakarta: CV Arya Duta.
- Rahmana, A. 2012. Strategi Pengembangan Usaha Kecil Menengah Sektor Industri Pengolahan. Universitas Widyatama. Bandung. Hal. 1-8.
- Sailendra, A. 2015. Langkah-langkah Praktis Membuat SOP. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Saparinto, C. 2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiawan, L. 2012. Rahasia Membangun SOP (Standard Operating Procedure) Tepat. Insan Cendekia. Surabaya

- Sudradjat, A. 2008. *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 176 hal.
- Supriyanto, S.,Raharjo B., dan Marsono Y.2006. Kinetika Perubahan Kadar 5 Hydroxymethyl 2 Furfural (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan. *Jurnal Teknologi Pangan*. vol 17(2).
- Suratman. 2000. *Studi Kelayakan Proyek*. Direktorat Pendidikan Tinggi. Depdiknas. Jakarta.
- Tambunan, R. M. 2013. *Standard Operating Procedures (SOP) Edisi 2*. Maeistas Publishing. Jakarta.
- Troller, J. A. 1993. *Sanitation in food Processing*. Academic Press, London.
- US. EPA. 2007. *Guidance For Preparing Standard Operating procedure (SOP)* Office of Environmental Information. Washington DC. Pp. 1-60.
- Wibowo, A.P. 2014. *Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Komoditas Ikan Bandeng di Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati*. Skripsi. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. Semarang. 71 hal.
- Winarno, F. G. 1993. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Gramedia. Jakarta.

	
<p>9. Persiapan untuk proses pengovenan</p> 	<p>10. Proses pengovenan untuk mematangkan tepung roti</p> 
<p>11. Persiapan pengemasan</p> 	<p>12. Proses pengemasan</p> 
<p>13. Produk yang telah jadi</p> 	<p>14. Penyimpanan produk dalam freezer</p> 

Lampiran 3. Tempat Unit Usaha



Lampiran 4. Dokumentasi Bersama Pemilik Usaha dan Pelaksana Produksi

