

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Alami*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Dias, M.C., Anderson S.S.A., Adriano G.C., Jose de A.F.F., Carlos A.F., and Evandro B. 2012. In the Implementation of Good Manufacturing Practices in Small Processing Unity of Mozzarella Cheese in Brazil. *Journal of Food Control*, 24: 199-205
- Direktorat Gizi. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1979. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut Bagian I*. Departemen Pertanian: Jakarta
- Direktorat Jendral Perikanan. 1994. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus* spp) setengah kering – Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2011. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Prinsip Umum Higiene Pangan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2013. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Segar*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Fahmi, A.S., W.F, Ma'ruf., T, Surti. 2015. Kemunduran Mutu dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan*, 11 (1) : 41-46
- Fitrya, N., D, Ginting., S.F, Retnawaty., N, Febriani., Y, Fitri., S.P, Wirman. 2017. Pentingnya Presisi Dan Akurasi Alat Ukur Dalam Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Untukmu Negeri*, 1(2): 61-65
- Hermansyah, M.P., R.Soenoko., N.W Setyanto. 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Jurnal Dosen dan Magister*, 1 (1): 14-20
- Hutomo, M., Burhanuddin, A., Djamali, dan S, Martosewojo. 1987. *Sumber Daya Ikan Teri di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi. LIPI. Jakarta

- Imam, R.W., Darmanto, Y.S., Apri, D.A. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Mutu Ikan terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Perikanan, 3 (3)
- 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 Practices). 75/M-IND/PER1712010. Jakarta. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. 2013. Capture Fisheries : Kelautan dan Perikanan Dalam Angka. Jakarta: Kementrian Kelautan dan Perikanan.
- Listiani, N. 2013. Penerapan StandAR Ekspor Gurita dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan di Kendari. Jurnal Ilmiah Litbang Perdagangan, 7 (1) : 91-121
- Nazir, M. 1988. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia, Jakarta. Hal 54-55
- Nontji, A. 1993. Laut Nusantara. Penerbit Djambatan: Jakarta
- Nurdjana, dan Made, L. 2010. Mewujudkan Perikanan Sebagai Prime Mover Ekonomi Kerakyatan, 1 (2): 38-40
- Oktapiani, R., Prianto, D., Riniawati, R., Suherman, A. 2016. Perancangan Sistem Persediaan Barang Menggunakan Metode FIFO Pada PT. Panjuran Sukaraja Sukabumi. Jurnal Konferensi Ilmu Sosial dan Teknologi, 1 (1): 75-81
- Rahayu, S.M. Pengaruh Konsentrasi Garam Dalam Proses Perebusan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Setengah Kering Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Metode Akselerasi. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 88 hal
- Rahmadiyah, I., Agustin, T.W., Muhammad, N. 2014. Pengaruh Penambahan Ozon Selama Penyimpanan Dingin Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (3): 16-22
- 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

- Ristyanadi, B., dan D, Hidayati. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Jurnal Agrotek*, 6 (1): 55-65
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I. Binacipta, Bandung.
- Sangadji, E.M., dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan Praktis dalam Penelitian. Yogyakarta. Andi. Hal 171-174.
- Sukresna, I.M. 2004. Penerapan Relationship Marketing Dalam Saluran Distribusi. *Jurnal Studi Manajemen dan Organisasi*, 1(2) : 1-31
- Sutarni. 2013. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri di Kecamatan Labuhan Marnggai Kabupaten Lapung Timur. *Jurnal Ilmiah ESAI*, 7 (1) : 1-14
- Syaifudin, O., T, Roisah., S, Venty., H, Asto. 2008. Pemanfaatan Ikan Teri (*Stolephorus sp*) yang Kaya Protein dan Kalsium Dalam Pembuatan Baso. Bogor (IDN) : Institut Pertanian Bogor
- 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
- Wahyuni, S. 1999. Pengaruh Pengolahan Tradisional Terhadap Mutu dan Nilai Gizi Ikan Teri (*Stolephorus spp.*). Tesis. Bogor (IDN): Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor
- Winarno, F.G. 2011. GMP Good Manufacturing Practices: Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Biopress. Bogor