

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. E. Efendi dan N. Nuning Mahmudah. 2018. Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Pemanfaatan Limbahnya sebagai Bahan Baku Pakan Ikan dalam Mendukung Konsep Zero Waste. *Jurnal Perikanan*. 8 (1) : 47-54.
- Antara, N., S. 2012. Pedoman *Personal Hygiene*. Modul pelatihan. Pusat Studi Ketahanan Pangan. Universitas Udayana. Bali. 1-11 hal.
- Astutik. 2018. Pengawasan Mutu Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Edisi Tahun 2017. Jakarta. 311 hal.
- Antara, N., S. 2012. Pedoman *Personal Hygiene*. Modul pelatihan. Pusat Studi Ketahanan Pangan. Universitas Udayana. Bali. 1-11 hal.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994). Proses Produksi Ikan Teri Nasi Setengah Kering (SNI 01-3471-1994). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2013). Proses Produksi Ikan Teri Nasi Setengah Kering (SNI 3461.3:2013). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Direktorat Jendral Perikanan Tangkap, Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2011. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2010. Direktorat Sumberdaya Ikan, Direktorat Perikanan Tangkap, Kementrian Kelautan dan Perikanan, Republik Indonesia. Jakarta (ID).
- Djaelani, A. 2013. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif. *Jurnal Majalah Ilmiah Pawitatan*. 20 (1).
- Evana, N. 2018. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) sebagai upaya Peningkatan Mutu dan Keamanan Produk Teh dalam Kemasan 240 Ml. [Skripsi]. Teknik Industri. Fakultas Teknik. Universitas Brawijaya. Malang. 179 hal.
- Fahmi, A., S. W., F. Ma'ruf dan S. Titi. 2015. Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan*, II (1) : 41-46.
- Fauzi, A. 2014. Proses Pengolahan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Asin Kering Di CV Samudra Mulya, Desa Bandengan, Cirebon, Jawa Barat.

[Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang. 79 hal.

Gitosudarmo dan Indrio. (2002). Manajemen Keuangan Edisi 4. Yogyakarta: BPFE.

Harsono. 1984. Manajemen Pabrik. Jakarta : Balai Aksara.

Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid pada Ikan Asin di Madura. Jurnal Agrotek, 4 (2) : 132-137.

Herdiansyah, H. 2010. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Jakarta : Salemba Humanika.

Hendrasty dan K. Henny. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

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.

Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practice*). Menteri Perindustrian RI. Jakarta.

Khalil dan Suryahadi. 1997. Pengawasan Mutu dalam Industri Pakan Ternak. Majalah Poultry Indonesia Edisi 213 (November): 45-62 Kristianti, C.T.S. 2011. Hukum Perlindungan Konsumen. Sinar Grafika : Jakarta.

Listiani, N. 2013. Penerapan Standar Ekspor Gurita Dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan di Kendari. Bulletin Ilmiah Litbang Perdagangan. 7 : 91-110.

Liufeto, D., S. Y., S. Darmanto dan T., W. Agustin. 2016. Kualitas Pengolahan Ikan Kayu di Kabupaten Sikka. Prosiding Seminar Nasional kelautan. Madura.

Mardiana, D., A. Fatchiya dan Y., I. Kusumastuti. 2005. Profil Wanita Pengolah Ikan di Desa Blanakan Kecamatan Blanakan Kabupaten Subang Jawa Barat. Buletin Ekonomi Perikanan.

Mayrita. 2010. Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Teluk Banten. [Skripsi]. Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 136 hal.

- Muchtadi, T., R. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan . Bandung : IPB Press
- Nontji, A. 2005. Laut Nusantara. Djambatan. Jakarta
- Pertiwi, W. 2011. Komposisi Jenis dan Ukuran Ikan yang Tertangkap dengan Sero dan Pukat Pantai Di Perairan Kota Palopo, Provinsi Sulawesi Selatan. Skripsi. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Sulawesi Selatan.
- Pitojos dan Eling, P. 2003. Deteksi Pencemaran Air Minum, Penerbit CV Aneka Ilmu Semarang-Demak, Cetakan 1.
- Prayfadhilla dan Alynka. 2013. Aplikasi Sentrifugasi. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmani, Yunianta, dan M. Erryana. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian. 8 (3) : 142-152.
- Rahayu, S., M. 2012. Pengaruh Kosentrasi 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.
- Rejeki dan Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja). Rekayasa Sains: Bandung.
- Ristyanadi, B. Darimiyya, H. 2012. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. Jurnal Agrountek. 6 (1) : 55-64.
- Roday, S. 1999. Food Hygiene and Sanitation. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Sanusi, A. 2014. Metodologi Penelitian Bisnis. Cetakan Keempat : Jakarta, Salemba Empat.
- Sari, S.W. 2012. Manajemen Produksi Ikan Teri Nasi Di CV. Sumber Rejeki Indramayu. Skripsi. Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap.

Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 106 hal.

Sedjati, Sri. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang. 113 hal.

Siagian, P., S. 2000. Peranan Staf dalam Manajemen. Jakarta : GumiAksara.

[Sidatik KKP] Sistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan. 2016. Kementerian Perikanan dan Kelautan (KKP), Republik Indonesia. [Internet]. [tgl akses: 2017 Mar 20]. Tersedia pada: <http://www.statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/index.php?m=3>.

Setyohadi. 2001. Identifikasi Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) di Perairan Selat Madura. Jurnal Ilmu Hayati : 1-13.

Syafitri M. 2007. Manajemen Produksi Ikan Ekspor di PT. Tridaya Eramina Bahari Muara Baru Jakarta. [Thesis]. Bogor (IDN): Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. 102 hal.

Wahyunanto, S., A. dan Topowijono. 2018. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi dalam upaya Peningkatan Mutu Kualitas *Food And Beverage* (Studi pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek). Jurnal Administrasi Bisnis, 58 (2) : 146-154.