

DAFTAR PUSTAKA

- SNI 2729-2013. (2013). *Ikan Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Agustina, W. (2009). *Desain Kemasan Dan Label Produk Makanan*. Subang: Upt B2pttg-Lipi.
- Arifudin, R. (1988). *Bandeng Presto Dalam Kumpulan Hasil Penelitian Teknologi Pasca Panen Perikanan*. Jakarta: Bptp.
- Bagarinao, T. U. (1991). *Biology Of Milkfish (Chanos Chanos Forsskal)*. Philippines: Seafdec Aquaculture Department.
- Desnelli, & Miksusanti. (2010). Studi Biodegradasi Blend Pvc-Minyak Nabati Epoksi Sebagai Salah Satu Upaya Mengurangi Pencemaran Lingkungan Oleh Limbah Plastik. *Jurnal Penelitian Sains Vol.13 No.2*.
- Handoko, T. H. (2014). *Manajemen Personalia Dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Bpfe.
- Hendrawan, Y., Ahmad, A. M., Djoyowasito, G., & Marantika, M. E. (2016). Pengkajian Beras Pecah Kulit (Brown Rice) Dalam Kemasan Vakum (Vacuum Packaging) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem Vol.4 No.3*, 250-261.
- Irawari, A. A., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Pemasakan Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk.) Duri Lunak Goreng Terhadap Kandungan Lisin Dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan Vol.5 No.1*.
- Jay. (1996). *Modern Food Microbiology 4th Edition*. New York: D Nostrand Compani.
- Julianti, Elisa, & Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Medan: Usu Press. Universitas Sumatera Utara.
- Kotler, P. (2003). *Manajemen Pemasaran Edisi Sebelas*. Jakarta: Pt. Indeks.
- Kurniawan, F. (2016). *Klasifikasi Dan Morfologi Ikan Bandeng*. Morfologi Hewan.
- Lambert, & Stock. (2001). *Strategic Logistic Manajemnt, Fourth Edition*. Mc.
- Louw, & Kimber. (2007). *The Power Of Packaging. The Customer Equity*.
- Mujiarto, I. (2005). Sifat Dan Karakteristik Material Plastik Dan Bahan Aditif. *Nomor 02, Volume 3*.

- Murtidjo, B. (2002). *Bandeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Narimawati, U. (2008). *Metodologi Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif, Teori Dan Aplikasi*. Bandung: Agung Media.
- Nazir, M. (2011). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nur, M. (2009). Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos Chanos). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian Vol.14, No.1*.
- Nusantari, E., Aryati, A., & Harmain, R. M. (2016). Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos Chanos) Sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat Vol 3 (1)*, 78-87.
- Osborne, A. J. (1980). *An Abattoir Survey Of The Incidence Of Pneumonia In Saskatchewan Swine And An Investigation Of The Micro*.
- Purnowati, I., Hidyati, D., & Suparinto, C. (2007). *Ragam Olahan Bandeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saanin, H. (1984). *Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I*. Bandung: Binatjipta.
- Sudradjat, A. (2008). *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugito, Prahutama, A., & Hoyyi, A. (2017). *Manajemen Produksi Pengolahan Ikan Bandeng Di Kabupaten Pati Untuk Pengembangan Produk Ekspor*. Semarang: Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susetyarsi. (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal Stie Semarang, Vol.4, No.3*.
- Susilo, B., Agustiningrum, D. A., & Indriani, D. W. (2016). Pengaruh Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi (Modified Atmosphere Storage/MAS) terhadap

Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *AGRITECH*, Vol. 36, No. 4, 369-378.

Swastha, B. (1999). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.

Wibowo, S. (2007). *Manajemen Produksi Edisi Empat*. Yogyakarta: BPFE.

Yuliasih, I. (2017). Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan Penentuan umur Simpannya dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* Vol.27 No.2, 200-208.