

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 2010. *Penanganan Ikan Segar*. Penerbit Widya Padjadjaran. Bandung.
- Aldise, K. D. Tutianvia. 2006. Penggunaan Bahan Pemutih Hidrogen Peroksida pada Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) Kering Tawar. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standar Nasional Indonesia (SNI). 1994. Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus* spp) Setengah Kering – Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006.
- Daeng, A. R., Hens, O. dan Agnes, T. A. 2016. Penggunaan Alat Pengering Ikan untuk Meningkatkan Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan. *Journal of Aquatic Science & Management*, 4 (2): 41-46.
- De Bruin, G. H. P., Russel, B. C., and Bogusch, A. 1994. The Marine Fishery Resources of Sri Lanka. *FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose*. Roma.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. *Bhartara Karya Aksara*. Jakarta.
- Fahmi, A.S., Ma'ruf, W. dan Surti, T. 2014. Laju Oksidasi Lemak dan Mutu Organoleptik Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *PENA Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 27(1): 65-77.
- 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.
- Hawa, L. 2009. Penentuan Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Ikan Kembung (*Rastralliger sp.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10 (3): 153-161.

- Hutomo, M., Burhanuddin., Djamali, A., dan Matosewojo, S. 1987. Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi. *LIPI*. Jakarta. 80 hlm.
- Junianingsih, I. dan Ramli. 2013. Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) di PT. Dwi Bina Utama (DBU) Dusun Kaliasin Desa Tanjung Prcinan Kecamatan Mangaran, Kabupaten Situbondo. *Jurnal Ilmu Kelautan*, 4 (1): 35-43.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka 2010. *Pusat Data Statistik dan Informasi*. Jakarta.
- Linarwati, M., Azis, F., dan Maria, M. 2016. Studi Deskriptif Pelatihan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview Dalam Merekrut Karyawan Baru di Bank Mega Cabang Kudus. *Journal of Management*, 2 (2): 1-8.
- Luasunaung, A. 2011. Analisis Musim Penangkapan Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) di Teluk Dodinga, Kabupaten Halmahera Barat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 7 (1): 6-11.
- Marsh, K. and Bugusu, B. 2007. Food Packaging-Roles Naterials, and Environmental Issues. *Journal of Food Science*, 72 (3): 39-55.
- Mayrita. 2010. Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Teluk Banten. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Moleong, L. J. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Murniyati, A., dan Sunarman. 2000. *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit: Kanisius. Yogyakarta.
- Nazir. 2011. *Metode Penelitian*. Graha Indonesia. Bogor.
- Rahayu, S. M. 2012. Pengaruh Konsentrasi Garam Dalam Proses Perebusan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* spp.) Setengah Kering dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Metode Akselerasi. *Skripsi*. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rahmahidayati, I., Agustin, T. W. dan Nur, M. 2014. Pengaruh Penambahan Ozon Selama Penyimpanan Dingin Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (3): 16-22.
- Rahmawati, M., Aristi, D. P. F., dan Dian, W. 2013. Analisis Hasil Tangkapan Per Upaya Penangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) di Perairan Pematang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 2 (3): 213-222.
- Sedjati, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Universitas Diponegoro*. Semarang.
- Setia, B. F., Dian, H., Joko, P., Ujang, S., Sulistiono., dan Thomas, N. 2017. Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Jurnal Ilmia Pengabdian kepada Masyarakat*, 3 (2): 89-99.
- Setyohadi. 2001. Identifikasi, Biologi, Komposisi, dan Daerah Penyebaran Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) di Perairan Selat Madura. *Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*, 1 (13): 109-120.
- Sutandi, M. C. 2012. Penelitian Air Bersih di PT. Summit Plast Cikarang. *Jurnal Teknik Sipil*, 8 (2): 76-141.
- Sutarni. 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah*, 7 (1): 1-7.
- Syafitri. 2007. Manajemen Produksi Ikan Ekspor di PT. Tridaya Eramina Bahari Muara Baru Jakarta. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syahrudin, H. 2013. Pengaruh Penggaraman Terhadap Protein Ikan Layang (*Decapterus rucell*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (1): 1-11.
- Tohirin. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Wahyuni, S. 1999. Pengaruh Pengolahan Tradisional Terhadap Mutu dan Nilai Gizi Ikan Teri (*Stolephorus* spp.). *Tesis*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Wenda, R. 2017. Analisis Kandungan Gizi Sinole Teri yang Ditambahkan Dengan Ikan Teri dan Daya Diterimanya. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zaky, M. dan Indrawati, V. 2014. Pengaruh Proporsi Purce Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L) Walp) dan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Boga*, 3(1) : 193-202.