

DAFTAR PUSTAKA

- Ailani, C. 2014. Reduksi dan Pengayakan Tepung Ubi Jalar Menggunakan Pengayak Goyang (*Shaker Screen*) dengan Variabel Ukuran Partikel sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Tradisional. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang. 46 hal.
- Ali, M., L. Santoso, dan D. Fransiska. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan dengan Tepung Kepala Ikan Teri terhadap Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). *Maspari Journal*, 7(1): 63-70.
- Alinti, Z., S.M. Timbowo, dan F. Menteng. 2018. Kadar Air, pH, dan Kapang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap Cair yang dikemas Vacum dan Non Vacum pada Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1): 202-209.
- Alyani, F., W.F. Ma'ruf, dan A.D. Anggo. 2015. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Pindang Goreng terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 88-91.
- Ariyanti, M., P. Purwanto, dan S. Suherman. 2014. Analisis Penerapan Produksi Bersih Menuju Industri Nata De Coco Ramah Lingkungan. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*, 5(2): 45-50.
- Asngad, A., A. Bagas, dan Nopitasari. 2018. Kualitas Gel Pembersih Tangan (*Handsanitizer*) dari Ekstrak Batang Pisang dengan Penambahan Alkohol, Triklosan dan Gliserin yang Berbeda Dosisnya. *Jurnal Bioeksperimen*, 4(2): 61-70.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Penerapan ISO14000. Edisi Revisi. Jakarta. 42 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3461.3.2013 tentang Ikan Teri Nasi. Jakarta. 14 hal.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 8273:2016 tentang Ikan Asin Kering. Jakarta. 14 hal.
- Budiman, A. 2009. Metode Sentrifugasi untuk Pemisahan Biodiesel dalam Proses Pencucian. *Jurnal Riset Industri*, 3(3): 173-178.
- Burton, M., E. Cobb, P. Donachie, G. Judah, V. Curtis, and W.P. Schmidt. 2011. The Effect of Handwashing with Water or Soap on Bacterial

- Contamination of hands. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 8: 97-104.
- Committee on World Food Security. 2015. Water for Food Security and Nutrition. A report by the high Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of The Committee on World Food Security. HLPE Report. Pp 129.
- Dimdupus, S.A., P.V.Y. Yamlean, dan A. Yudistira. 2017. Formulasi Sediaan Sabun Cair Antiseptik Ekstrak Etanol Bunga Pacar Air (*Impatiens balsamina* L.) dan Uji Efektifitasnya terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(3): 208-215.
- Diponegoro, I., Iwan, H. Ahmad, dan Y. Bindar. 2015. Optimasi Parameter Penghilang Scale pada Baja Lembar Panas. Institut Teknologi Bandung. Bandung. 6 hal.
- Djaelani, A.R. 2013. Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. *Majalah Ilmiah Pawiyatan*, 20(1): 82-92.
- Fahmi, A.S., W.F. Ma'ruf, dan T. Surti. 2015. Kemunduran Mutu dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) selama Masa Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan*, 11(1): 41-46.
- Fazlisia, A., E. Bahar, dan Yulistini. 2014. Uji Daya Hambat Sabun Cair cuci Tangan pada Restoran Waralaba di kota Padang terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherchia coli* dan *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3): 348-353.
- Hasanah, H. 2016. Teknik-Teknik Observasi (sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-Ilmu Sosial). *Jurnal At-Taqaddum*, 8(1): 21-46.
- Jeyasanta, I., S. Prakash., and J. Patterson. 2016. Wet and Dry Salting Processing of Double Spotted Queen Fish *Scomberoides lysan* (Forsskal, 1775). *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies*, 4(3): 330-338.
- Kai, T.M.K. and A.M. Aotearoa. 2016. Safe Food Australian. 3 rd Edition. A Guide to the Food Safety Standards. FSANZ Australia. pp. 79-84.
- Kementerian Kesehatan. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan No. 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Standar Air dan Es Produksi. Jakarta. hal 56.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2007. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 01/Men/2007 tentang Penanganan Limbah Produksi. Jakarta. 27 hal.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Menerapkan Sanitasi & Higiene Hasil Perikanan. Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 56 hal.
- Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian No. 75/M/PER/7/2010 tentang Sanitasi dan Higiene Industri Pangan. Jakarta. 22 hal.
- Kurniawan, A.W. 2017. Studi Perhitungan Desaussing System untuk Mereduksi Sifat Kemagnetan dari Wahana Benam. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya. 79 hal.
- Lichtenberg, D., H. Ahyayauch, and F.M. Gonl. 2013. The Mecanism of Detergent Solubilization of Lipid Bilayers. *Biophysical Journal*, 106: 289-299.
- Mamuaja, C.F. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. UNSRAT Press. . Manado. Hal. hal. 83-85.
- Marriott, N.G. and R.B. Gravani. 2006. Principles of Food Sanitation. Fifth Edition. Food Science Text Series. Springer. New York, USA. pp. 1-83.
- Moleong, L.J. 2017. Metodologi Penelitian Kualitatif. Edisi Revisi. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung. hal. 186-208.
- Muzhidah, T. Sukartini, dan A. Sunarno. 2009. Efektifitas Kombinasi Klorin 0,5% dan Alkohol 705 terhadap Pertumbuhan Kuman. *Jurnal Ners*, 4(1): 19-23.
- Nafiu, B.S., H. Dong, and B. Cong. 2014. Principles of Biological Control in Integrated Pest Management. *International Journal of Applied Research and Technology*, 3(11): 104-116.
- Namaskara, F.S., F. Swastawati, dan A.D. Anggo. 2017. Penambahan Asap Cair sebagai Antioksidan pada Ikan Teri Galer (*Stolephorus indicus*) (Van Hesselt, 1983) Asin. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3): 1-7.
- Novrihansa, R., R. Kamila, dan Suparmi. 2015. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Garam Berbeda Selama Perebusan terhadap Kandungan Kolesterol Udang Putih (*Panaeus indicus*). Universitas Riau. Riau. 8 hal.

- Octaviani, E. 2017. Formulasi Deterjen Cuci Cair sebagai Penyuci Najis Mughalladzah dengan Variasi Tanah Kaolin-Nano Bentonit. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 115 hal.
- Ohoiwutun, M.K., E.C. Ohoiwutun, and C.L. Hasyim. 2017. Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2): 150-156.
- Panai, A.S., R. Sulistijowati, dan F.A. Dali. 2013. Penentuan Perbandingan Es-curah dan Ikan Nile (*Awaous melanocephalus*) Segar dalam Cool-box Berinsulasi terhadap Muu Organoleptik dan Mikrobiologis selama Pemasaran. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(2): 59-64.
- Poritosh, R., D. Nei, T. Orikasa, Q. Xu, H. Okadame, N. Nakamura, and T. Shiina. 2009. A Review of Life Cycle Assessment (LCA) on some Food Product. *Journal of Food Engineering*, 90(1): 1-10.
- Pramita, H., S. Abduh, dan Chodidjah. 2011. Perbedaan Efektifitas antara Alkohol 70% dengan Klorin 0,5% terhadap Jumlah Kuman pada Membran Stetoskop. *Jurnal Efektifitas Alkohol dan Klorin sebagai Desinfektan*, 3(1):63-68.
- Rahmadhani, D. dan S. Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Jurnal Amerta Nutrition*, 291-299.
- Rofiq, A. 2010. Analisis Indeks Bias pada Pengukuran Konsentrasi Larutan Sukrosa (C₁₂H₁₂O₁₁) Menggunakan Portable Brix Meter. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang. 102 hal.
- Rukmana. 2005. Budidaya Rumput Unggul Hijauan Makanan Ternak. Kanisius. Yogyakarta. 72 hal.
- Santi, F.U. 2015. Teknik Pengemasan dan Labelling Produk Makanan. Pengabdian Masyarakat. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. 10 hal.
- Sari, S.W. 2012. Manajemen Produksi Ikan Teri Nasi di CV. Sumber Rejeki Indramayu. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 106 hal.
- Setyowati, V.A., E. Wahyu, dan R. Widodo. 2017. Studi Sifat Fisis, Kimia, dan Morfologi pada Kemasan Makanan Berbahan Styrofoam dan LDPE (Low Density Polyethylene): Telaah Kepustakaan. 39-45.

- Simatupang, T.M. 2016. Struktur dan Sistem Rantai Pendingin Ikan dalam Rangka Pengembangan Sistem Logistik Ikan Nasional. Jakarta. 50 hal.
- Stewart, D.S., K.F. Reineke, J.M. Ulaszek, and M.L. Tortolello. 2001. Growth of *Salmonella* during Sprouting of Alfalfa Seeds Associated with Salmonellosis Outbreaks. *Journal of Food Protection*, 64(5): 618-622.
- Sudarmono, H. 2010. Penentuan Setting Level Optimal Media Penjernihan Air terhadap Tingkat Kekeruhan dan Kandungan Fe dengan Metode Full Factorial 2^2 dan Principal Component Analysis. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 121 hal.
- Susanti, M.T., dan P. Purba. 2008. Rancangan Bangun Kotak Penyimpanan Ikan Berinsulasi untuk Mempertahankan Kualitas Ikan dengan Proses Pendinginan serta Aplikasinya pada Ikan Tongkol (*Auxis thazard*). *Jurnal Teknik*, 29(2): 143-148.
- Susanto, E., T. W. Agustini, F. Swastawati, T. Surti., dan A.S. Fahmi. 2011. Pemanfaatan Bahan Alami untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*). *Jurnal Perikanan*, 13(2): 60-69.
- Sutarni. 2013. Faktor-faktor yang mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah Esai*, 7(1): 1-14.
- Tumbelaka, R.A., A.S. Naju, dan F.A. Dali. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(1): 48-54.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2012 Tentang Pangan. Jakarta. 57 hal.
- Wandasari, N.D. 2013. Perlakuan Akuntansi Atas PPH Pasal 21 pada PT. Artha Prima Finance Kotamobagu. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi*, 1(3): 561.
- Widodo, T.D., Rudianto, R., Haslinda, K., dan E.R.Rizky. 2015. Modifikasi Kekerasan Baja Tahan Karat AISI 316L dengan Menggunakan Proses Steel Ball Peening. *Proceeding Seminar Nasional Tahunan Teknik Mesin XIV*, 3 hal.
- World Health Organization (WHO). 2010. Guide to Local Production: WHO-Recommended Handrub Formulations. Patient Safety, pp 9.

Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standars Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu., 6(2). 31-40.