

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Fatimah., 2006. *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Adawiyah, W. R. 2011. *Faktor Penghambat Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) : Studi di Kabupaten Banyumas*. Jpfeb UNSOED: Journal and Proceeding, 1(1), 1–18.
- Aditya, A. 2010. *Visi dan Misi Perusahaan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Afrianto, E. 2010. *Pengawasan Mutu Bahan dan Produk Pangan Jilid 1*. Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta.
- Agustini, T.W., I Susilowati, W.A. Setyati and P.A. Wibowo. 2010. *Will Soft\_Boned Milk Fresh-A Traditional Food Product From Semarang City, Indonesia*. Journal of Coastal Development, 14: (1): 81-90.
- Alamsyah, Y. 2007. *Aneka Nugget Sehat Nan Lezat*. Agro Media, Jakarta.
- Aldy, Rochmat P., Riawan, dan La Ode S. 2017. *Studi Kelayakan Bisnis*. Ponorogo. Unmuh Ponorogo Press. ISBN 978-602-0815-41-1.
- Anggraeni, F. D., Hardjanto, I., & Hayat, A. (2013). *Pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal : Studi Kasus Pada Kelompok Usaha “Emping Jagung” diKelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing, Kota Malang*. Jurnal Administrasi Publik, 1(6), 1286–1295.
- Anita, R. 2011. *Utilizing High Density Polyethylene (HDPE) Synthetic Aggregate as a Chip Sealing Material in Improving Skid Resistance*. Semesta Teknika, Vol. 13, No. 2, 1-11, November 2011.
- Argo BD, Lutfi M, Sugiarto Y. 2014. *Rancang Bangun Alat “SpinnerPulling Oil” Sebagai Pengentas Minyak Otomatis Dalam Peningkatan Mutu Abon Ikan Patin (Pangaius Pangaius) Pada Koperasi Wanita Srikandi*. Jurnal Teknologi Pertanian. 15(2):103–110
- Arthur J. Keown, David F, Scott, Jr., John D. Martin, J. William Petty 2008. *Manajemen Keuangan : Prinsip dan Penerapan Jilid I (Edisi Kesepuluh)*. PT. Indeks. Jakarta.
- Aryani A, Evnaweri E. 2014. *Kajian Pemberian Asam Askorbat (Vitamin C) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Ketengikan Abon Ikan Lele (Clarias batrachus)*. Fish Sci. 4(7):1–15.
- Astawan, M., Nurwitri, C.C., Suliantari., dan Rochim, D.A. 2015. *Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem*. Pangan, 24(2) : 125-134.
- Aziz A. F., Nematollahi, A., Siavash, & Saei-Dehkordi, S. 2013. *Proximate Composition And Fatty Acid Profile Of Edible Tissues Of Capoeta*

*damascina (Valenciennes, 1842) Reared In Freshwater And Brackish Water. Journal of Food Composition and Analysis, 32, 150-154.*

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Pedoman Cara Pengolahan Dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik*. Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. BPOM RI. Jakarta..
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Ikan Bandeng Presto: Penanganan dan Pengolahan*. SNI No. 01.4106-1996 Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Bandeng Presto Bagian I*. SNI No.4106.1-2006 Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Bandeng Presto*. SNI 4106.3:2009. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Ikan Bandeng (Chanos chanos, Forskal)-Bagian 1 : Induk*. SNI No. 6148.1-2013. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Ikan Beku*. SNI No. 4110-2014. Jakarta.
- Belvi, Vatria. 2010. *Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos-Chanos) Tanpa Duri*. Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa. Edisi Januari 2010.
- Bismala, L. & Handayani, S. 2014. *Model Manajemen UMKM Berbasis Analisis SWOT*. Prosiding Seminar Nasional PB3I ITM.
- Chase, Richard B. Jacobs, Robert Aquilano Nicholas J 2006. *Operation Management For Competitive Advantages with Global Case*.PrenticeHall. New York.
- Darmansyah A, Sulistiono, Nugroho T, Supriyono E. 2016. *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Budi Daya Ikan Lele Di Desa Balongan, Indramayu, Jawa Barat*. Jurnal AgroKreatif. 2(1): 8-16.
- Devi, R. 2015. *Food Processing and Impact on Nutrition. Scholars Journal of Agriculture and Veterinary Sciences. Page 2(4A) : 304-311.*
- Dewi EN, Ibrahim R, Yuaniza N. 2011. *Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus trewavas) Yang Diproses Dengan Metode Penggorengan Berbeda*. J. Saintek Perikanan. 6(1):6–12.
- Diatmojo dan Sari. 2012. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Dita, Aryaning. 2018. *Pengaruh Teknik Pengemasan dan Lama Simpan Terhadap Mutu Mikrobiologis dan Organoleptik Bandeng Presti Bima*. S1 Thesis, Universitas Mataram.
- Djarajah, A.S. 1995. *Ikan Duri Lunak*. Kanisius. Yogyakarta.
- Gandotra, T. P. S., Pramesti, D., & Nana, K. 2012. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Dan Fungi Ikan Bandeng*. Unnes Journal of Life Science, 1(2), hal 101-105.

- Gradea, T. A. 2006. *Cladistic Analysis of Fossil and Living Gonorynchi form Ostariophysan Fishes*. F.J : Poyato Ariza.
- Haetami S., R. R. 2010. *Karakteristik Surimi Hasil Pengkomposisian Tetelan Ikan Kakap Merah dan Ikan Layang Pada Penyimpanan Beku*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hafiludin, Prasetyo. 2015. *Analisis Kandungan Gizi Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda*. Jurusan Ilmu Kelautan Universitas Trunojoyo Madura. Jurnal Kelautan Vol 8 Nomor 1 Hal. 40.
- Hafiludin. 2015. *Analisis Kandungan Gizi Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda*. Jurusan Ilmu Kelautan Universitas Trunojoyo Madura. Jurnal Kelautan Vol 8 Nomor 1 Hal: 40
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*.(Yogyakarta: BPFE)
- Hapsari, I. M. 2014. *Identifikasi Berbagai Permasalahan Yang Dihadapi Oleh UKM Dan Peninjauan Kembali Regulasi UKM Sebagai Langkah Awal Revitalisasi UKM*. Permana, 5(2), 43–47.
- Heizer, Jay and Render Barry. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. Salemba Empat Edisi IV. Jakarta.
- Heizer, Jay and Render Barry. 2015. *Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. Edisi 11. Salemba Empat, Jakarta.
- Irawan, A. 2004. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Penerbit Aneka. Solo.
- Irawan, M. R. N. 2017. *Analisis SWOT Untuk Menentukan Strategi Kompetitif Pada Bank Daerah Lamongan*. Jurnal Ekonomika: Jurnal Ekonomi Universitas Kadiri, 2(1), 40–56.
- JICA. 2008. *Bantuan Teknis Untuk Industri Ikan dan Udang Skala Kecil dan Menengah di Indonesia*. Jakarta. Indonesia.
- John. A Davis. 2012. *The Olympic Games Effect: How Sports Marketing Builds Strong Brands*.Singapore: John Wiley& Sons Pte. Ltd.
- Kadariah. 1987. *Pengantar Evaluasi Proyek*. Lembaga Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kotler, dan Keller. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Edisi 12. Erlangga. Jakarta.
- Kotler, Philip Armstrong, Garry. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.
- Louhenapessy, M., Tapotubun, A., Nanlohy, E. M. 2012. *Efek Waktu Pemasakan Terhadap Mutu Presto Beberapa Jenis Ikan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura.

- MAI (Masyarakat Akuakultur Indonesia). 2014. *Keanekaragaman Jenis Ikan di Indonesia*. Jurnal Mina Laut Indonesia 1 (1) : 23-37.
- Muliawan I, Zamroni A, Priyatna FN. 2016. *Kajian Keberlanjutan Pengelolaan Budidaya Ikan Bandeng di Gresik*. Jurnal Kebijakan Sosek KP. 6(1): 25-35.
- Munawaroh, Munjiati. 2013. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta. LP3M UMY.
- Nusantari E, Abdul A, Harmain RM. 2016. *Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos chanos) Sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo*. Agrokreatif 3(1): 78-87.
- Pamijiati 2009. *Pengaruh Ekstrak Daun Selasih (Ocimum basilicumlinn) Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Bandeng Selama Penyimpanan Dingin (Chanos chanos Forsk)*. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Prasetyo DY, Darmanto YS, Swastawati F. 2015. *Efek Perbedaan Suhu Dan Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (Chanos chanos Forsk) Cabut Duri Asap*. Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan 4(3): 94-98.
- Purnomowati, I. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Kanisius. Yogyakarta
- Purnowati, I., Hidyati, D., dan Suparinto, C. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius, Yogyakarta.
- Putri, D.R. 2012. *Ide dan Peluang dalam Konteks Kewirausahaan di Tengah Kemerosotan Minat Masyarakat Menjadi Pengusaha*. Makalah Kewirausahaan. Universitas Hassanuddin. Makassar.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung.
- Ririn. S. 2011. *Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Nata De Cassava di Home Industri Inti Cassava*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rizki, F.H. 2015. *Konsep Pengendalian Mutu dan dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Belut di UKM "Pak Bambang" Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rosari, M. I. 2014. *Pengaruh Ekstrak Kasar Buah Mahkota Dewa (Phaleriama crocarpa) Sebagai Antioksidan pada Fillet Ikan Bandeng (Chanos chanos Forsk) Segar*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan 3(2) :34-43.
- Rosita, Rahmi. 2020. *Pengaruh Pandemi Covid-19 Terhadap UMKM di Indonesia*. Jurnal Lentera Bisnis. Volume 9 No 2, November 2020.
- Salam NI, Darmawati. 2017. *Pengaruh Pemberian Pakan Berbeda Dengan Bahan Baku Limbah Pertanian Terhadap Pertumbuhan dan Efisiensi Pakan Ikan Bandeng (Chanos chanos)*. Jurnal Balik Diwa. 8(1): 36-40.

- Saparinto, C. 2006. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Saparinto, C., Purnomowati, I., dan Hidayati, D. 2010. *Bandeng Duri Lunak*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Saparinto, C; I. Purnomowati, dan D. Hidayati. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sigit, Soehardi. 2002. *Analisa Break Even Ancangan Linear Secara Ringkas dan Pasti*. Edisi 3. Yogyakarta: BPFE.
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press
- Soetjipto, Noer. 2020. *Ketahanan UMKM Jawa Timur Melintasi Pandemi Covid-19*. Yogyakarta: K-Media.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Bandeng Presto*. Badan Standarisasi Nasional SNI No. 4106-2009. Jakarta.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis*. Andi. Yogyakarta.
- Susanto, Eko. 2008. *Pengujian Daya Awet Ikan Bandeng (Channos channos Forsk) Duri Lunak Secara Organoleptik di Kota Semarang*. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Universitas Diponegoro Semarang.
- Susanto, Eko. 2010. *Pengolahan Bandeng (Channos channos Forsk) Duri Lunak*. Program Penyuluhan Bagi Masyarakat Pesisir Di Kabupaten Batang. Staf pengajar Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang.
- Susanto, Eko. 2010. *Pengolahan Bandeng (Channos channos Forsk) Duri Lunak*. Program Penyuluhan Masyarakat Pesisir : Batang.
- Uran H, Gokoglu N. 2014. *Effect Of Cooking Methods And Temperatures On Nutritional And Quality Characteristics Of Anchovy (Engraulis encrasicolus)*. *Journal of Food Science and Technology* page 51(4): 722-728.
- USDA National Nutrient Database for Standard Reference. 2009. *Milk List Nutrition*. *The National Agricultural Library*.
- Vatria B. 2012. *Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos chanos) Tanpa Duri*. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa* hal. 18-22.
- Wahyuningsih S, 2002. *Penggunaan Natrium Benzoate Dan Kalium Sorbat Pada Pengawetan Bandeng (Chanoschanos) Presto*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wibisono. 2006. *Manajemen Kinerja: Konsep Desain dan Teknik Meningkatkan Daya Saing Perusahaan*. Erlangga. Jakarta

- Wignjosebroto, Sritomo,. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Guna Widya, Surabaya.
- Winursito Nur, M.W.B., Yuniari, S.P. 2005. *Pengaruh Cara Pengemasan Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos Chanos)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Yap, W.G., A.C. Villaluz., M.G.G. Soriano and M.N. Santos. 2011. *Milkfish Production And Processing Technologies In The Philipines*. Milkfish Project Publication Series No. 2. Page 96.
- Yuliani, Ita. 2013. *Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filler Yang Berbeda*. Skripsi Thesis:Universitas Negeri Semarang. Semarang.