

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. 2017. Teknologi pengolahan dan Pengawetan Ikan. Makassar Sah Media.
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Ajah, P,O and Nunoo, F,K,E. 2013. *The effects of four preservation methods on length, weight and condition factor of the clupeid Sardinella auritaVal. 1847*. Journal Appl Ichthyol. 19 (2003), 391–393. Blackwell Verlag, Berlin.
- Anggraini, D. 2010. Perancangan mesin sizing teri nasi berdasarkan prinsip *length grade* dengan menggunakan *quality function deployment* (studi kasus : pt. insan citraprima sejahtera jenu - Tuban). Skripsi. Teknik Industri, Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya.
- Asmoro, L. 2012. Karakteristik organoleptik biskuit dengan penambahan tepung ikan teri nasi. [Tugas Akhir]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1994. Proses produksi ikan teri nasi setengah kering (SNI 01-3471-1994). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Ikan asin kering (SNI 01-2721-2009). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Proses produksi ikan teri nasi setengah kering (SNI 3461.3:2013). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Burhanuddin. 2008. Ikhtiologi Ikan dan Aspek Kehidupannya Yayasan Citra Emulsi. Makassar.
- Codex Stan 236. 2003. *Codex standard for boiled dried salted anchovies*. http://www.saefood.nmfs.gov/NOAA%20Handbook25/CODEX520Standards/CXS_236e.pdf. 30 September 2019.
- Dewi, O,F. 2018. Sanitasi dan higienitas proses produksi ikan teri nasi (*stolephorus sp.*) kering kualitas ekspor di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk – Sumenep. FTP UMM. Malang.
- Djariyah, A,S. 2004. Teknologi tepat guna : Sale Ikan Lele. Kanisius: Yogyakarta.
- Dwiari, A.S. 2003. Aplikasi pemanfaatan khitosan dalam peningkatan cumi-cumi (*Loligo sp*) asin kering di Muara Angke Jakarta Utara. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fahmi, S,A. Ma'ruf, F,W. Surti, T. 2015. Laju oksidasi lemak dan mutu organoleptik ikan teri nasi kering (*stolephorus sp*) selama penyimpanan dingin. PENA Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Vol. 27 (1) : 66.
- Fakhri, F. 2010. Analisis pengendalian kualitas produksi di pt. masscom graphy dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan produk menggunakan alat

- bantu statistik. Skripsi. Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Handayani, A., Alimin., Rustia O,W. 2011. Pengaruh penyimpanan pada suhu rendah (*Freezer -3°C*) terhadap kandungan air dan kandungan lemak pada ikan lemuru (*Sardinella longiceps*). *Jurnal Al-Kimia* : 74.
- Hastuti, S. 2010. Analisis kualitatif dan kuantitatif formaldehid pada ikan asin di Madura. *Jurnal Agrotek*. Vol. 4 (2) : 133.
- Hutomo, M., Burhanuddin, A., Djamali, dan Matosewojo, S, 1987. Sumber daya Ikan Teri di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi-LIPI. Jakarta.
- Ilyas, S. 1983. Teknologi refrigerasi hasil perikanan. Jilid 1. Lembaga teknologi perikanan. Jakarta.
- Junianingsih, I., Ramli. 2013. Processing *Stolephorus commersonii* at pt. dwi bina utama (dbu) kaliasin, tanjung pacinan, mangaran, diari district of Situbondo. *Jurnal Ilmu Perikanan*. Vol. 4 (1) : 37-41.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2013. Kelautan dan perikanan dalam angka 2013. Pusat Data Statistik dan Informasi. Jakarta.
- Kimsean, Y. 2011. Memahami *good governance* dalam perspektif sumber daya manusia. Penerbit Grava Media. Jakarta.
- Mayrita. 2010. Optimalisasi pemanfaatan sumberdaya ikan teri di perairan teluk Banten. [Skripsi]. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mobonggi, L., Naiu, S, A., Mile, L. 2013. Uji formalin pada ikan teri (*stolephorus sp*) asin kering di kota Gorontalo. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Mustafa, A. 2015. Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *Jurnal Agrotek*. Vol. 9 (2) : 133.
- Niki, E. 2009. *Lipid peaxidation : Physiological levels and dual biological effects*. *Free Radical Biology and Medicine*. Vol. 47 : 469-484.
- Putratama, W, S, M. 2009. Pengolahan teh hitam secara ctc di pt. perkebunan nusantara viii, kebun kertamanah Pangalengan – Bandung. fakultas teknologi pertanian. universitas gadjah mada: Yogyakarta.
- Rachmanda, Y. 2010. Manajemen proses produksi ikan teri nasi untuk ekspor. <https://www.kompasiana.com/yulldhas/55005d74813311c161fa7848/manajemen-proses-produksi-ikan-teri-nasi-untuk-ekspor>. Diakses pada tanggal 31 Agustus 2019.
- Rahayu, S,M. 2012. Pengaruh konsentrasi garam dalam proses perebusan ikan teri nasi (*stolephorus sp.*) setengah kering dan pendugaan umur simpannya dengan metode akselerasi. Departemen Teknologi Hasil

- Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahman, A. 2013. Identifikasi faktor-faktor penyebab penyimpangan mutu produk ikan teri nasi (studi kasus di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep). *Jurnal Agrotek* Vol. 7 (1) : 45.
- Rauf, F., Umar, T., Djabaluddin, N. 2019. Dinamika Populasi Ikan Teri (*Stolephorus* sp) yang di Daratkan di Pasar Higienis Kota Ternate. *Jurnal Biosaintek*. 1 (1) : 1-9.
- Rohim, A. 2012. Penerapan *hazard analysis critical control point* dalam pengolahan ikan teri nasi kering di PT. Madura Prima Interna (MPI). [Tugas Akhir]. Universitas Trunojoyo Madura. Bangkalan.
- Sari, S. W. 2012. Manajemen Produksi Ikan Teri Nasi di CV. Sumber Rejeki Indramayu. Skripsi. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Setiawan, H.A.S.F. 2019. Kajian Neraca Massa Pada Industri penggilingan daging bakso di UD. Surya Mukti, Kab.Banyumas, Jawa tengah. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Setyohadi, D., Widodo,J., Nugroho,D., Wiadnya,D.G.R., dan Hariati, A.M. 2011. Identifikasi, biologi, komposisi, dan daerah penyebaran sumberdaya ikan teri (*stolephorus spp.*) di perairan selat Madura. *Jurnal Ilmu Hayati*.
- Setyohadi, D,D,O., Sucipto, D,G.,Wiadnya,R. 2011. Dinamika populasi ikan lemuru (*sardinella lemuru*) di perairan selat Bali serta alternatif pengelolaannya. *Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Hayati*. Vol. 10 (1) : 13.
- Sijabat, R. 2010. Industri pengolahan teri nasi (pola pembiayaan syariah). <http://bi.go.id/NR/rdonlures/C7786627-3A54-445992090125025BE345/15920/IndustriPengasinanIkanTeriNasiSyariah.pdf>. 22 September 2019.
- Sugiharto, R., Suroso, E., & Dermawan, B. 2015. Tinjauan neraca massa pada proses pengomposan tandan kosong kelapa sawit dengan penambahan air limbah pabrik kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*. Vol. 21 (1) : 59-61.
- Surbbakti, N,C. 2011. Analisis musim dan daerah penangkapan ikan teri nasi (*stolephorus spp.*) berdasarkan kandungan klorofil-a di perairan Sibolga, Sumatera Utara. [Tugas Akhir]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryantoro, D. 2010. Definisi dan manfaat organisasi. Dalam [Http://Suryantara.wordpress.com/2010/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/](http://Suryantara.wordpress.com/2010/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/). Diakses pada tanggal 1 September 2021.
- Susianawati, R. (2006). Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang

- Susiawan., Setiaan, A., Adhi A. 2013. Penentuan parameter waktu proses produksi ikan teri asin yang optimal dengan metode taguchi. Fakultas Teknik Industri. Universitas Stikubank. Semarang
- Syafitri, M. 2007. Manajemen produksi ikan ekspor di PT. Tridaya Eramina Bahari Muara Baru Jakarta. [Skripsi]. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Vatria, B. 2020. Penanganan hasil perikanan : pengendalian mutu ikan segar. Politeknik Negeri Pontianak. Pontianak.
- Wicaksono, W. 2012. Modifikasi mesin pengering ikan teri dengan menggunakan sistem rotary. [Tugas Akhir]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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.