

DAFTAR PUSTAKA

- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). *Produksi Perikanan*. <https://statistik.kkp.go.id/home>. Diakses pada tanggal 26 Maret 2024.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 3461.1: 2013. Spesifikasi Produk Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Setengah Kering. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 3461.2: 2013. Persyaratan Bahan Baku Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Setengah Kering. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 3461.3: 2013. Penanganan dan Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus sp.*) Setengah Kering. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Abriana, A. (2017). Teknologi pengolahan dan Pengawetan Ikan. Makassar. Sah Media.
- Adawyah, R. (2014). Pengolahan Dan Pengawetan Ikan, Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Ahyari, A. (2018). Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi. BPPE
- Aksana, M. Z., & Tampubolon, B. I. M. (2016). *Manajemen Produksi Pakan Konsentrat Sapi Perah di Koperasi Andini Luhur Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Ali M, Efendi E, Noor NM. 2018. Proses Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) dan Pemanfaatan Limbahnya Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan Dalam Mendukung Konsep Zero Waste. *Jurnal Perikanan*, 8(1): 47-54.
- Alinti, Z., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2017). Kadar air, pH, dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 6-13.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos Forsk*) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Apriyantono. A. 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Dan Keamanan Pangan.
- Aryati, E., & Dharmayanti S. A. W. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang Dan Gigi. *Odonto : Dental Journal*, [S.I.], v. 1, n. 2, p. 52-56. ISSN 2460-4119.
- Atikah, U., Purnaini, R., & Asbanu, G. C. (2023). Analisis Kualitas Air Baku dan Kualitas Air Hasil Produksi pada Instalasi Pengolahan Air (IPA) Unit Mukok PDAM Tirta Pancur Aji Kota Sanggau. *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, 11(2), 297-303.
- Aziz, A., Suprayitno, S., & Mainil, R. I. (2016). Kaji Eksperimental Alat Pengering Tenaga Surya Aktif Pemanasan Langsung (Direct Solar Dryer Active) Berbentuk Jajar Genjang Tipe Kabinet. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Riau*, vol. 3, no. 2

- Chandrawati, M., & Hafiludin, H. (2023). Analisis Produksi dan Distribusi Produk Teri Nasi (*Stolephorus* Sp) Kering di PT. Marinal Indoprima, Kapedi, Kabupaten Sumenep. *Journal of Marine Research*, 12(4), 586-596.
- Daeng, R. A., & Laitupa, I. W. (2019). Karakteristik kimia dan evaluasi sensori produk ikan teri kering lokal di Desa Toniku. *Jurnal Biosainstek*, 2(01), 1-8.
- Dasir., dan Suyatno. 2019. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Noerfikri Offset. Palembang.
- Effendy W.N.A., Nadia L.M.H., Nurmamadewi., Huli L.O., Cahyani R.T., & Hasidu L.O.A.F. (2022). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Teri (*Stolephorus* Sp.) Asin yang Dipasarkan di Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Fish Protech*, 5(2): 96-101.
- Fahmi, A. S. (2015). Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(1), 41-46.
- Feng, X, Voon Kunn Ng., Marta Miks-Krajnik., & Hongshun Yang. 2015. Effects of Fish Gelatin and Tea Polyphenol Coating on the Spoilage and Degradation of Myofibril in Fish Fillet During Cold Storage. *Journal Food Bioprocess Technol.* 8:1495 – 1502
- Husni, A., & Putra, M.P. 2018. Pengendalian Mutu Hasil Perikanan. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Imbir, E., Onibala, H., & Pongoh, J. (2015). Studi Pengeringan Ikan Layang (*Decapterus* sp) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Surya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 13–18. <https://doi.org/10.35800/mthp.3.1.2015.8328>
- Irnawati, R., Surilayani, D., Susanto, A., Rahmawati, A., Munandar, A., Sari, R., & Nurdin, H. S. (2020). Analisis Penentuan Lokasi Basis Perikanan Teri dan Jalur Pemasarannya di Provinsi Banten. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 15(2), 159-168.
- Junais, I., Brasit N. & Latief, R. (2010). Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. Unhas, Vol 1 No 1 November 2010.
- Junianingsih, I., & Ramli, R. (2013). Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus commersonii*) di PT. Dwi Bina Utama (DBU) Dusun Kaliasin Desa Mangaran, Tanjung Pacinan Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(1), 35-42.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kamudung, O., Tega, Y. R., & Henggu, K. U. (2023). Karakteristik kandungan mutu ikan asin kering teri (*Stolephorus* sp.) di Pasar Matawai Kabupaten Sumba Timur. *Proceeding Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 2(1), 1-6.
- Kanza dan Umar. 2015. Mutu Gizi dan Keamanan Pangan. Bandung. UNPAD.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. Fundamental of Quality Control for the Food Industry. The AVI Pub. Inc., Conn., USA

- Kuncoro, E. A. (2014). Desain sistem pengering kerupuk kemplang dengan uap super panas berbahan bakar biomasa. *Buana Sains*, 14(2), 29-36.
- Litaay., & Santoso. 2013. Pengaruh perbedaan metode perendaman lama perendaman terhadap karakteristik fisiko-kimiatepung ikan cakalang (*Katsuwonuspelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 5 (1), hal.85-92
- Mandeno, J. A., & Palawe, J. F. (2017). Karakteristik Mutu Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus Sp*) Asin pada Konsentrasi Garam Berbeda. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 3(2), 78-82.
- Mohammed, I.M.A. and S.H.A. Hamid. 2011. Effect of Chilling on Microbial Load of Two Fish Species (*Oreochromis niloticus* and *Clarias lazera*). *J. Food and Nutrition*, 1(3):109-113.
- Muhandri. T, Kadarisman D. 2008. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Edisi 2. Bogor : IPB Press
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, & B. W. H. E. Prasetyono. 2015. *Pengendalian Mutu Pakan*. UPT Undip Press, Semarang.
- Nawansih, O., Rizal, S., Rangga, A., & Ayu, E. (2017, November). Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung. In *Prosiding Seminar Nasional PATPI* (Vol. 1, pp. 74-83). Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Nugroho, T.A., Kiryanto, dan B.A. Adietya. 2016. Kajian eksperimen penggunaan media pendingin ikan berupa es basah dan ice pack sebagai upaya peningkatan performance tempat penyimpanan ikan hasil tangkapan nelayan. *J. Teknik Perkapalan*, 4(4): 889-89.
- Pasue, R.S., Faiza, A.D., & Lukman, M. (2016). Uji Salmonella sp. pada Yellowfin Tuna yang dipasarkan di kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 56-53.
- Prabhaningrum, A. A. S. D. A., Suamba, I. K., & Wijayanti, P. U. (2016). Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada PT Alove Bali. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 5, 1-10.
- Purbatin, H., & Biantoro, A. W. (2023). Perencanaan Perhitungan Beban Pendinginan Ruang Frozen Dengan Kapasitas 100 Ton Per Hari Pada Pergudangan Penyimpanan Berpendingin. *Jurnal Teknik Mesin*, Vol. 12, No. 1
- Rahayu, E. T., Hendrik, H., & Zulkarnain, Z. (2017). *Analisi Produksi dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi (Stolephorus commersoni) di Pelabuhan Perikanan Samudera Belawan Provinsi Sumatra Utara* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rahmani, A. (2015). Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Bandung.
- Rahmani, A. (2019). Pengelolaan Air dalam Industri Pangan. Research Gate.
- Rauf, F. H., Tangke, U., & Namsa, D. (2019). Dinamika populasi ikan teri (*Stolephorus sp*) yang di daratkan di pasar higienis Kota Ternate. *Jurnal Biosainstek*, 1(01), 1-9.

- Ridwan, K., Lestari, S. P., Erlinawati, F., Prayogatama, A., Safitri, D., & Irlendi, M. A. (2018). Prototipe Pengering Tenaga Surya Ditinjau Dari Penggunaan Kolektor Termal Ganda Dan Sistem Fotovoltaik Prototype Dryer Solar in Terms of Usage Dual Collector Thermal and System Photovoltaic. *J. Kinet*, 9(01), 7-14.
- Ridwan, K., Lestari, S. P., Erlinawati, F., Prayogatama, A., Safitri, D., & Irlendi, M. A. (2018). Prototipe Pengering Tenaga Surya Ditinjau Dari Penggunaan Kolektor Termal Ganda Dan Sistem Fotovoltaik. *J. Kinetika*, 9(01), 7-14.
- Risdianti, D., Murad, M., & Putra, G. M. D. (2016). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(2), 275-284.
- Samsi, A. N., Akhmad, N. A., Marlina, S., & Rusmidin, R. (2023). Anchovy (The Engraulidae Family) And All Of The Potential Aspect: A Literature Review. *Jurnal Pembelajaran Dan Biologi Nukleus*, 9(1), 153-164.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Utomo, B.S.B., S. Wibowo, dan T.N. Widiyanto. 2012. Asap Cair: Cara membuat dan aplikasinya pada pengolahan ikan asap. Penebar Swadaya. Jakarta. 73hlm
- Wahyu, Y. I., Ariadi, P. S., & Sayuti, J. (2019). Penilaian Mutu secara Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondokdadap Kabupaten Malang. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 66-72.
- Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). Profil protein pada Ikan Tenggiri dengan variasi penggaraman dan lama penggaraman dengan menggunakan metode SDS-PAGE. In *Prosiding Seminar Nasional & Internasional*.
- Yamit, Z. (2011). Manajemen Kualitas Produk & Jasa. Ekonesia