

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Supriadi, Kusumaningsih, A., & lainnya. (2022). Manajemen Sumber Daya Manusia. Tahta Media.
- Agus, A., & Malik, F. R. (2018). Pengujian Mutu Ikan Teri Kering (*Stolephorus Spp*) dengan Penggunaan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 1(2), 30–46.
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). A review: Nutritional composition of fish for human health. *Marinade*, 4(2), 76–84.
- Agustina, T. (2014). Kontaminasi Logam Berat pada Makanan dan Dampaknya pada Kesehatan. *Teknobuga: Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia*, 1(1), 53–65.
- Azizah, N., Asfiyanti, N. A., Hasibuan, M., Jannah, M., Gustari, R., & Hasibuan, R. S. (2021). The Effect of Fish Thickness on Dryness Level and Time for Drying Fish. *International Journal of Natural Science and Engineering*, 5(3), 114–119.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan. Badan POM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2014). Keracunan pangan akibat bakteri patogen. Badan POM.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). SNI Nomor 8273 tentang Ikan Asin Kering. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). SNI Nomor 2696 tentang Fillet Ikan Beku. Jakarta.
- Bau, F. C., Nina, S. U., & Antuli, Z. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kimia Dan Biologis Ikan Teri Asin Kering (*Stolephorus sp.*). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 94-101.
- Behar, J. N., Pandit, I. G. S., & Darmadi, N. M. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alami pada Ikan Layang Segar (*Decapterus russelli*) pada Umur Simpan Tiga Hari Terhadap Mutu. *GEMA AGRO*, 26(1), 20-26.
- Breeze, Paul. (2016). Parabolic Trough and Fresnel Reflector Solar Power Plants. Massachusetts: Academic Press. 25-34.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *E-Journal Lutjanus*, 1(1), 11–16.

- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), dan Overheated Polypropylene (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *AGROFOOD*, 5(1), 33–42.
- Fitrah, M. A., Taufiq, M., & Utami, H. H. (2024). Pengenalan teknologi tepat guna: Pemilihan bahan stainless steel dalam pembuatan alat pangan untuk meningkatkan keamanan dan kualitas produk. *Akselerasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 130–135
- Gotama, S. L., & Natadjaja, L. (2023). Analisis Penggunaan Kardus Sebagai Kemasan dan Dekorasi Ramah Lingkungan di Dusun Dukduk Surabaya. *DeKaVe*, 16(2), 199–214.
- Government of South Australia. (2021). Cleaning standard for South Australian healthcare facilities..
- Hanifa, S. M., Afdhala, R. R., & Sari, S. (2022). Keanekaragaman Jamur Mikroskopis di Kawasan Ekowisata Sarah Kabupaten Aceh Besar. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 152–175.
- Hernanda, A. A., Irawiraman, H., & Harlita, T. D. (2023). Identifikasi Bakteri pada Ikan Asin yang Dijual di Pasar Segiri Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(3), 3343–3349.
- Huda, M., & Ikerismawati, S. (2022). Analisis Angka Lempeng Total Ikan Terasak (*Escualosa Thoracata*) Asin Kering Industri Rumah Tangga di Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan. *Journal of Fisheries*, 1(1), 22–26.
- Ikhsan, M., Muhsin, M., & Patang, P. (2016). Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2).
- Joshua, E., Mandagie, K. L., Utomo, B. W., & Indramawan. (2023). Perancangan Ulang Tata Letak Pabrik pada Home Industry Pembuatan Ikat Pinggang Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Jurnal Teknik Industri*, 11(2), 139–152.
- Kapisa, N. E., Timbowo, S. M., & Mewengkang, H. W. (2016). Bakteri *Escherichia Coli* Pada Air Pencucian Ikan di Pasar Bahu Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 68–70.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. (2021). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2021 tentang Usaha Pengolahan Ikan. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. (2021). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2024 tentang Pengelolaan Sistem Distribusi Ikan. Jakarta.

- Kementerian Perindustrian RI. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Process). Jakarta.
- Maulana, M. I. (2010). Penggunaan Energi Bahan Bakar untuk Pengeringan Ikan Asin / Keumamah. *Jurnal Mekanika*, 8(3), 178–182.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal ADBIS*, 2(2), 211–222.
- Nainggolan, K. N., & Putra, Y. P. (2018). Ekstrak Kulit Kayu Pidada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Alternatif Potensial Sanitizer Pengganti Klorin. *Jurnal Laut Khatulistiwa*, 1(2), 17–22.
- Prabowo, K., & Muslim, B. (2018). Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan: Penyehatan Udara (pp. 1–254). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pemerintah Republik Indonesia. (1999). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta.
- Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N. E., & Suryono, M. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat pada Ikan Lomek (*Harpodon Nehereus*) Asin Kering. *Aurelia Journal*, 1(1).
- Republik Indonesia. (2004). Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Savitri, I. K. E., Silaban, B., & Sormin, R. B. D. (2018). Mutu Produk Teri (*Stolephorus Sp.*) Kering Pulau Buru dengan Metode Pengering Surya Tertutup. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, 21(3), 543–548.
- Simanjuntak, C. P. H., Sulistiono, Rahardjo, M. F., & Zahid, A. (2011). Iktiodiversitas di Perairan Teluk Bintuni, Papua Barat. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 11(2), 107–126.
- Sirait, J. (2019). Pengeringan dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri (JRTI)*, 13(2), 303–313.
- Sumariati, E. (2018). Peningkatan Kemampuan Mendeskripsikan Sifat-Sifat Magnet dengan Pendekatan Scientific Siswa Kelas V SDN Balowerti I Kota Kediri Tahun Pelajaran 2015/2016. *PINUS: Jurnal Penelitian Inovasi Pembelajaran*, 3(2), 79–85.
- Suriadi, I.G.A.K dan Murti, M.R. (2011). Keseimbangan Energi Termal Dan Efisiensi Transient Pengering Aliran Alami Memanfaatkan Kombinasi Dua Energi. *Jurnal Teknik Industri*, 12(1), 34–40

- Susiwi, S. (2009). Handout SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures). Universitas Pendidikan Indonesia.
- Swasta, I. B. J. (2015). Studi Tentang Jenis-Jenis Ikan Pelagis yang Hidup di Perairan Neritik Dalam Wilayah Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. *Prosiding Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V*, 415–419.
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2020). Teknologi Pengeringan Ikan Modern. UNDIP Press: Semarang.
- Tiwari, S. R., & Gunawardana, M. (2017). General Cleaning and Disinfection Practices Used In Hospitals. *International Journal of Microbiology Research and Reviews*, 6(1), 184–196.
- Tjiptono, F. (2000). Strategi Pemasaran (Edisi ke-3). Yogyakarta: Andi Offset.
- Utari, S. P., & Ikerismawati, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Ikan Terasak (*Escualosa Thoracata*) Asin Pada Industri Rumah Tangga di Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2), 51–61.
- Whitehead, P. J. P. (1985). FAO Species Catalogue: Vol. 7. Clupeoid Fishes of The World (Suborder Clupeoidei). FAO.
- Wignjosoebroto, S. (2009). Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Barang (Edisi Ke-3). Jakarta: Guna Widya.
- Zailanie, K. (2015). Fish handling. Malang: Universitas Brawijaya Press.