

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani dan Wirjatmadi. 2012. Ekologi Pangan Dan Gizi. Cetakan ke-1. Penerbit CV Mine, Yogyakarta. <http://eprints.ulm.ac.id/10047/1/BUKU%20AJAR%20EPG.pdf>
- Anonim. 2009. Analisis Kualitas Sala Terasi. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. Vol 21 (1). <https://docplayer.info/49454055-Analisis-kualitas-sala-terasi.html>
- Astawan, M.W dan M. Astawan. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani. Edisi Pertama. Penerbit C.V. Akademika Pressindo, Jakarta. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/88428>
- BPOM. 2004. Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Nomor HK.00.5.1.2569. <https://jdih.pom.go.id/view/slide/908/HK.00.05.1.2569/2004>
- BPOM. 2014. Penerapan Higienitas dan Sanitasi pada Industri Pangan Siap Saji. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Nomor 28. <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/145/PENERAPAN-HIGIENE-DAN-SANITASI-PADA-INDUSTRI-PANGAN-SIAP-SAJI--IPSS-.html>
- BSN. 2009. Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. Dalam SNI 3778:2009. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03726/B/ SK/VII/1989 https://pspk.fkunissula.ac.id/sites/default/files/2017_kpdl_SNI-7388-2009-Batas-maksimum-cemaran-mikroba-dalam-pangan.pdf
- Budiharjo, Eko. 1997. Kampung Wisata Kuliner Tambak Lorok Semarang. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/33400/7/Document6.pdf>
- Depkes. 2004. Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit, Cetakan ke-1. Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan, Ponorogo. <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>
- Direktorat P2HP. 2004.. Cara Pengolahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Jakarta. http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/01/PETIS_PPHH.pdf
- Hermansyah, M. Pratikto, R. Soenoko, dan N.W Setyanto. 2013. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP). Hal 14-20.

<https://jemis.ub.ac.id/index.php/jemis/article/view/102>

Julianto. Sumardianto., Wijayanti Ima., Swastawati Frontea. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Mikrobiologi Terasi Udang Rebon Dengan Variasi Konsentrasi Gula Merah. JPHPI 2019, Volume 22 Nomor 2.

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/27716/17715>

Moeljanto. 1992. The Effect Of Salt Concentration On Fermentation Cincalok Rebon Srimp (Acetes erythraeus) As A Design Of Students Worksheet (LKPD) Biotechnology Materials Of Senior High School Grade XII. Jurnal Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Vol 6 Edisi 1. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFKIP/article/download/24275/23505>

Pederson. 1971. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Kitinolitik Dan Proteolitik Dari Terasi Udang (Mysis relicta). Skripsi. Universitas Lampung. <http://silemlit.unila.ac.id/upload/483.pdf>

Putra, Andrew. 2010. Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien. Jurnal Penelitian Berbagai Kemasan Plastik dan Kertas dan Pengaruhnya. Jurusan Teknologi Pertanian, Sumatra Utara. <https://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/7343/fp-mimi.pdf?sequence=2>

Rahayu, P.W. 1992. Isolasi Bakteri Penghasil Enzim Kitinolitik Dan Proteolitik Dari Terasi Udang (Mysis relicta). Jurnal Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB., Boor. <http://silemlit.unila.ac.id/upload/483.pdf>

Rudiyanto. 2016. Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu Terasi. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol 8. <https://www.e-journal.unair.ac.id/JKL/article/viewFile/8007/4742>.

Salam, N. 2008. Manfaat Mikroorganisme pada Industri Pembuatan Terasi. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013. Departemen Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Makasar Jurusan Kesehatan Lingkungan. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4282/3706>

Soeparmono Bambang. Dihansi Elis., Muhamad Ali. 2020. Kajian Penerapan Cara Produksi Yang Baik Dan Prosedur Operasi Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Warung Tegal. Jurnal Ilmiah Pangan Halal. Vol 2 (1). <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/4423>

Sudarmadji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis and Critical Control Point). Jurnal Kesehatan Lingkungan, Vol 1, Vol 2.

<https://media.neliti.com/media/publications/3943-ID-analisis-bahaya-dan-pengendalian-titik-kritis-hazard-analysis-critical-control-p.pdf>

Suprapti. 2002. Efisiensi dan Identifikasi Loss Pada Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (Acetes sp) Di Desa Belo Laut Kecamatan Muntok Bangka Belitung. Jurnal Teknologi Perikanan. Vol 1 (1).

<https://media.neliti.com/media/publications/60816-ID-none.pdf>

Suprapti, M.L. 2003. Pengaruh Bahan Kemasan Dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar IPA. Jurnal Bioedukasi. Vol 6 (2).

<https://fkip.ummetro.ac.id/journal/index.php/biologi/article/download/345/300>

Susetyarsi, T. 2012. Kemasan Produk ditinjau dari Bahan Kemasan, bentuk Kemasan, dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruh terhadap Keputusan Pembelian pada Produk di Kota Semarang.

<http://jurnal3.stiesemarang.ac.id/index.php/jurnal/article/view/157/128>

Susilowati., Frontea Swastawati, Widodo Farid. 2010. The Quality of Organoleptic and Chemically in Rebon Shrimp Paste to Different of Salt Concentration and Duration Fermentation. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. Vol 17 (1).

https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/77478/JPHPI_2014_Vol.17No.1_53-59.pdf?isAllowed=y&sequence=1

Thapa N. 2002. Aktivitas Antibakteri Dari Beberapa Tingkatan Mutu Terasi Udang Rebon. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. Vol 21 (1).

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/21263/14553>

Widyati. 2002. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. Jurnal Khasanah Ilmu. Vol 8 (1). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/viewFile/839/1265>

Winarno FG, Surono. 2004. Evaluasi Sanitasi Standard Operating Procedures (SOP) Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. Jurnal Agrotek. Vol 7 (2). <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrotek/article/download/2053/1685>

Yuniarti. Yuniarti, R. Azlia W, dan Sari R.A. 2015. Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembuatan Kripik Tempe. Jurnal Ilmiah Teknik Industri. Vol 14 (1). <https://journals.ums.ac.id/index.php/jiti/article/view/627/367>