

DAFTAR PUSTAKA

- Agariya, Arun Kumar, Johari. 2012. *The Role of Packaging in Brand Communication, International Journal of Scientific and Engineering Research*.
- Akbar Muhammad. Y, Diansyah G, Isnaini. 2016. Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella* sp. Pada Ikan Teri (*Stolephorus* spp.) Hasil Perikanan di Perairan Sungsang Kabupaten Banyuwasin Sumatera Selatan. *Maspari Journal* 8(1): 25-30.
- Akhmadi. M. Fadnan, Imra, Diana Maulianawati. 2019. Fortifikasi dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan. UNAIR*
- Ari Purwanti dan Darsono Prawirenogoro. 2013. *Akuntansi Manajemen*. Edisi ketiga revisi, Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Aryati, E. dan Dharmayanti, A. W. S. 2014. Manfaatkan Teri Segar (*Stolephorus* sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan Gigi. *ODJ*. 1(2):52–56
- Badan Pengawas. 2016. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Mutu Kue Kering. SNI 01-2793-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Mutu Bubuk Rempah-Rempah (SNI 01- 3709-1995). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta Badan Standarisasi Nasional Fandy Tjiptono, 2006, Manajemen Pelayanan Jasa, Penerbit Andi, Yogyakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451-2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3541-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. BSN. Jakarta. 42 hal.
- Befrison, A. 2020. Pengaruh Fortifikasi Tepung Ikan Teri Asam (*Stolephorus* sp.) Dalam Pembuatan Stik Terhadap Penerimaan Konsumen. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Dahrul, Syah. 2020. Pengantar Teknologi Pangan. Pedia Ilmu. PT Penerbit IPB Pres

- Efria Tika, Hendrik, Zukkarnain. 2016. Analisis Produksi dan Distribusi Usaha Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus commersoni*) di Pelabuhan Perikanan Samudra Belawan Provinsi Sumatera Utara. Universitas Riau.
- Fadhilah, F. 2016. Pengguna Bahan Tambahan Pangan (BTP) Pada Pengolahan Makanan Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh. Jurusan Kesehatan Keluarga. Universitas Negeri Padang.
- Fatimah, Siti Nusa'adah. 2019. Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oliefen*). Skripsi. Pendidikan Tata Boga. Universitas Negeri Semarang
- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Kurniawan, L. 2017. Membuat Makanan ringan Makaroni Goreng Pedas. Bima Aksara Surabaya.
- Laisa DD, Sayekti WD, Nugraha A. 2013. Analisis Harga Pokok Produksi dan Strategi Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Teri Nasi Kering di Pulau Pasaran Kecamatan Teluk Betung Barat Kota Bandar Lampung. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis 1(2): 111-117.
- Lasimpala, R 2014. Uji Mutu Ikan Teri Kering Pada Lama Pengeringan Berbeda (Thesis). Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Lean, Michael E.J., terj. Nilamsari dan Fajriyah. 2013. Ilmu Pangan, Gizi, dan kesehatan, Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Nilnal Muna, Agustina T, dan Saptariana. 2017. Eksperimen Inovasi Pembuatan Stik Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng. Jurnal Kompetensi Teknik 8(2).
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi. Jurusan Teknologo Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rahmawati. 2013. Analisa Hasil Tangkapan Per Upaya Penangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Diperairan Pemalang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Raya ola, Friodolin Gratio P. 2013. Pendapatan dan Faktor Produksi Jagung Studi Kasus Pada Usaha Tani Jagung Di Pedukuhan Sawah, Monggol, Saptosari, Gunungkidul. Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Rismayanti, D. 2016. Uji kadar protein, kadar air, dan daya simpan telur asin hasil pengolahan dengan cara pembuatan serta lama pemeraman yang berbeda

sebagai sumber belajar biologi. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang.

Rudianto. 2013. Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis. Jakarta: Erlangga.

Safruddin, Zainuddin M, Tresnati J. 2014. Dinamika Perubahan Suhu dan Klorofil-A Terhadap Distribusi Ikan Teri (*Stolephorus spp*) di Perairan Pantai Spermonde, Pangkep. *Junal IPTEKS PSP* 1(1): 11-19.

Samryn, L. M. 2014. Pengantar Akuntansi. Edisi IFRS. Jakarta: Rajawali Pers

Sankar T.V., R. Anandan., S. Mathew., K.K. Asha., P.T. Lakshmanan., J. Varkey., P.A. Aneesh., dan B.P. Mohanty. 2013. Chemical Composition and Nutritional Value of Anchovy (*Stolephorus commersonii*) Caught from Kerala Coast, India. *European Journal of Experimental Biology*, 3(1):85-89

Savitri, I.K.E., Silaban, B., Sormin, R.B.D. 2018. Mutu Produk Teri (*Stolephorus Sp.*) Kering Pulau Buru Dengan Metode Pengering Surya Tertutup. *JPHPI*, 21(3), 543-548.

Standar Nasional Indonesia 01-2713.2000. Kerupuk Ikan. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta: Departemen Perindustrian.

Standar Nasional Indonesia. 2013. Bawang putih (*Allium sativum L.*). SNI 3160:2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 0004:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Lada Putih.

Sudaryono. 2016. Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Sundari, Sri Ayu. 2017. Pengaruh Iklan Bumbu Penyedap Royco Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Ibu Rumah Tangga Pada Kelurahan Sidomulyo Timur Kecamatan Marpoyan Damai Pekanbaru. FISIP Universitas Riau.

Sutanti Siti, Mutiara Erli. 2017. Industri Rumah Tangga Stik Wortel di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23(2).

Sutagana, I.N. Tri. 2017. Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia Pada Industri Kuliner. Fakultas Pariwisata. Universitas Udayana

Sutarno. 2018. Penetapan Kadar Protein Ikan Teri Kering (*Stolephorus sp*) Yang Dijual Di Pasar Tani Kemiling Bandar Lampung Dengan Metode Kjeldahl. Volume 3 No 4. *Jurnal Analisis Farmasi*.

- Sutrisno. 2012. Manajemen Keuangan Tepri, Konsep dan Aplikasi. Yogyakarta: EKONISIA.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Turabi, E., G. Sumnu, dan S. Sahin. 2010. *Quantitative Analysis of Macro and Micro-structure of Glutenfree Rice Cakes Containing Different Types of Gums Baked in Different Ovens. Food Hydrocolloids*, 24:755-762.
- Utomo, D., Rekna, W dan Rakhmad, W. 2013. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Yudharta Pasuruan, Pasuruan.
- Vidyarini, Andriani. 2014. Metode Penimbangan Makanan. Prodi Ilmu Gizi- FIKES. UHAMKA
- Wiratna. 2016. Penelitian Akuntansi dengan SPSS, Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.