

## DAFTAR PUSTAKA

- Asriani., Dharmayanti, N., Purnamasari, H.B., Handoko, Y.P., Rini, N.S.,  
Abdulloh, I.M. 2020. Penentuan Umur Simpan Otak-Otak Ikan Umkm  
Bunga Mawar Dengan Metode *Extended Storage Studies* (ESS). Buletin  
Jalanidhitah Sarva Jivitam 2(2), 101-112
- DepKes RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang  
HigieneSanitasi Jasaboga. Jakarta
- Kartikaningsih, H., Wati, L.A., Primyastanto, M., Supriyadi., Putri, R.A.C. 2021.  
Otak Otak Bandeng Milenial, Diversifikasi Produk Bandeng Cabut Duri  
Untuk Segala Umur Dari CV Anugrah Mitra Lestari. J. Innovation And  
Applied Technology 7(1), 1208-1212.
- Mubarak, A. S., Saputra, E., & Pujiastuti, D. Y. (2024). PELATIHAN  
PENERAPAN SANITASI HYGIENE PRODUK OLAHAN HASIL  
PERIKANAN DI DESA AENG DAKE KABUPATEN SUMENEP  
PROVINSI JAWA TIMUR. Jurnal Abdi Insani, 11(2), 1634-1641.
- Prastiwi, D. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Produksi Otak-otak Ikan  
Tengiri (*Scomberomorus commersoni*) di CV Beejay Seafoods Probolinggo.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene  
Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The  
Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia,  
Tangerang, Banten. Open Access under CC BY–SA License, 291-299
- Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- SARI, A. A. S. K. (2017). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA  
PADA PEMBUATAN OTAK-OTAK BATAM BERBAHAN DASAR IKAN  
LELE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN (Doctoral dissertation,  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).

Sulistiyati, T. D., & Lam, Y. L. (2022). Karakteristik organoleptik otak-otak ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan fortifikasi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris*). Pena Akuatika: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 21(2), 43-50.