

DAFTAR PUSTAKA

- Fahmi, A., Ma'Aruf, W., & Surti, T. 2015. Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus Spp*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan*, 11(1), 41–46.
- Junianingsih, I., & Ramli, R. 2013. Proses Pengolahan Teri Nasi (*Stolephorus Commersonii*) Di PT. Dwi Binautama (DBU) Dusun Kaliasindesa Tanjung Pecinan Kecamatanmangaran, Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(1), 35-42.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri. Nomor 1405/Menkes/SK/XI
- Prameswardani, I., Lasmanawati, E., & Juawedah, A. 2019. Pengetahuan Sanitasi Hygiene Karyawan F&B Product Dan F&B Service di Isola Resort Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(1).
- PT. Marinal Indoprima, 2024, Standar Operasional Prosedur Sanitasi di PT. Marinal Indoprima, Sumenep
- Rosyid, A., Anwar, M., Firdaus, A., Fauzi, A., & Rasul, M. 2023. Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Marinal Indoprima Sumenep. *Prospeks: Prosiding Pengabdian Ekonomi dan Keuangan Syariah*, 1(2), 175-181.
- Salsabila, L. H. 2019. Analisis Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Kecap Manis PT. X (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Air Minum Dalam Kemasan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Sunarti, R. N. 2015. Uji kualitas air sumur dengan menggunakan metode MPN (Most Probable Numbers). *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 1(1).
- Susiwi, S. 2019. Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi. Regulasi Pangan (KI 531). Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Pendidikan Indonesia.