

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Widodo, P., & Hidayah, H. A. (2014). *Analisis vanetik kultivar cabai besar Capsicum Annuum l. dan cabai kecil Capsicum Frutescens L. scripta biologica*
- Ahmad, N. I., Nong Bunga, Y., & Bare, Y. (2021). *Etnobotani Tanaman Cabai Merah Keriting (Capsicum Annum L.) Di Desa Waiwuring, Kecamatan Witihamas Kabupaten Flores Timur Original*. Artikel
- Anudiyan Amir Mas'ud, Arief Yuswanto Nugroho. 2022. *Proyeksi Bep, Rc Ratio Dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha*. <http://journal.stiekop.ac.id/index.php/komastie>
- Andiawati, dkk. 2024. *Strategi Peningkatan Pengolahan Hasil Perikanan Berupa Sambal Teri Engraulidae untuk Meningkatkan Hasil Olahan Laut di Lingkungan Kampus Vokasi Unhan RI. Strategi Peningkatan Pengolahan Hasil Perikanan Berupa Sambal Teri Engraulidae untuk Meningkatkan Hasil Olahan Laut di Lingkungan Kampus Vokasi Unhan RI. Universitas Pertahanan Republik Indonesia*
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan: Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Del-Portillo, F. G. 2000. *Molecular and Cellular Biology of Salmonella Pathogenesis*. Di dalam Cary, J. W., J. E. Linz, dan D. Bhatnagar. *Microbial Foodborne Disease: Mechanisms of Pathogenesis and Toxin Synthesis*. Technomic Publishing Company, Inc. Canaster, Pennsylvania, USA
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2001. *Inventarisasi Jenis dan Jumlah Produk Olahan Hasil Perikanan Skala Kecil Di Indonesia*. Jakarta:
- Departemen Kelautan dan Perikanan dalam Agustini, TW dan Riyadi, PH. 2008. *Model Pengembangan Kebijakan Mutu dan Keamanan Produk Perikanan di Provinsi Jawa Tengah*. jurnal litbang Provinsi Jawa Tengah, 2008.
- Malik, I. (2018). *Penurunan Kadar Formulin Pada Ikan Asin Dengan Ekstrak Lengkuas (Alpinia Galanga. L) berdasarkan Variasi Konsentrasi Dan Lama Waktu Perendaman*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Febrianti, R Dan Qhomariayah On. 2020. *diversifikasi Produk Olahan Berbahan Sambal Desa Kedungrawan Kecamatan Krembung Kabupaten Sidoarjo* Jurnal Seraparang Volume 4 No 1 Hal 451 Sampai 454
- Hosein., A., K. Muhoz, K. Sawh, and . A. Adesium. 2008. *Microbial load and the*

prevalence of Esccherichia coli, Salmonella spp, and Listeria spp. In readyto-eat products in Trinidad. The Open Food Science Journal. 2: 23-28.

Junita, D., & Merita. 2021 *Food Services and Food Borne Disease Indication on Santri At Ainul Yaqin Islamic Boarding School.* Media Gizi Pangan, 28(2), 64-71

Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran.* Jilid 1, Erlangga. Jakarta.

Mastuyah & Jack. 2021. *Manfaat ikan asin untuk kesehatan.* Dinas Perikanan Kabupaten Kutai Barat

Muniarti dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan.* Kanisius. Yogyakarta

Nurhaliza, dkk. 2024. *Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Sambal Bawang Pada Ikm Sal-Han Di Kota Palu.* Universitas Tadulako

Sulistijowati, dkk. 2020. *Karakteristik Mutu Sambal Ikan Sagela Asap Yang Dipasarkan Di Kota Gorontalo.* Jurnal *Bluefin Fisheries.* Gorontalo

Suryanti, Putut Hardi R., Churun A'in. 2017. *Performa Ikan 'Si Dulang' (Ikan Asin Khas Kedung Malang Jepara) Pasca Penerapan Rak Pengering Ikan Pehi_Ling.* Universitas Diponegoro

Syalommita Maharani, dkk. 2024. *Analisis Kelayakan Usaha Sambal Tongbara Di Kedonganan, Bali.* Universitas Udayana

Wahyuningsih, Ika (2013) *Analisis Kelayakan Usaha Produksi Sambal Petis Ikan Tuna Siap Saji (Studi Kasus Di Ud. Madu Prima Pamekasan Madura).* Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.

Ramadhani, U. D., & Siswati, E. (2022). *Diversifikasi Produk Olahan Sambal Berbahan Dasar Ikan Laut Untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga di Desa Pepe Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo.* Paradharma.