

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, L. O., Wirawan, W., Basoka, S. W., Dedu, L. O. A., dan M, N. R. 2025. Analisis Implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Umkm Terasi Udang Rebon Di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(2), 465–476.
- Amaro, M., Ariyana, M. D., Rahayu, T. I., Handayani, B. R., dan Widyastuti, S. 2022. Pelatihan Pembuatan Terasi Udang Di UKM Sasak Maiq, Senteluk, Batu Layar. *Jurnal Pepadu*, 3(3), 336–34. <http://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/jurnalpepadu/index>
- Anrosana, I. A., Widyatami, L. E. D., Pribadi, G., Anggraeni, O. J., dan Subagiyo, A. 2021. Inovasi Teknologi dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Terasi Puger. *Integritas*, 5(1), 8–14. <https://doi.org/10.36841/integritas.v5i1.955>
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 2716:2016. Terasi Udang. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta. www.bsn.go.id.
- Fatimah, E. N., dan dkk. 2015. *Strategi Pintar Menyusun SOP (Standard Operating Procedure)* (Mona (ed.)). Pustaka Baru Press.
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti. (2022). PERANCANGAN STANDAR OPERATIONAL PROSEDUR (SOP) PADA PROSES PRODUKSI FROZEN FOOD. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.8671>
- Kadir, M. R. S. . A. A. dan S. S . 2020. Mutu Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) yang Diperdagangkan Di Beberapa Pasar Kota Kendari. *Jurnal Fish Protech*.
- Masud, F., Laily, D. W., dan Makhfudhoh. 2020. Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) Di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Grouper*, 11(2), 1–6. <https://doi.org/10.30736/grouper.v11i2.69>
- Mulyati, S., Sukmawati, N., dan Roviati, E. 2024. Pengaruh Bahan Baku Terhadap Karakteristik Sensoris dan Komposisi Kimia Pada Terasi Berbasis Udang Rebon (*Mysis relicta*) dan Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*). *JAHT: Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 3(1), 22–30
- Murti, R. W., Sumardianto, dan Purnamayati, L. 2021. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50–59. journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi

- Mutamimah, D., Novitasari, A., Maulana, W. R., dan Hasanah, F. 2023. Fermentasi Perikanan Tradisional Terasi Rebon (*Acetes Sp.*) Pada UMKM Famili dan Poklaksar Cahaya Jaya Kecamatan Muncar, Banyuwangi. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 5(1), 83–88. <https://doi.org/https://doi.org/10.36526/jl.v5i1.2557>
- Nadya Rafika, Mutiara Adelia Putri, Putri Ayu Wulandari, Najwa Aulia, dan M. Fadlillah. 2023. Pengolahan Udang Rebon Bagi Masyarakat Desa Pernajuh Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Solutif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 35–46.
- Nurhayati, Purwandari, U., Arimurti, S., Jayus, Widyatmoko, H., Qodriyah, N. L., Kusumawaty, N., Rahmawati, D., Nurhaliza, N. S., Nuraini, Chalid, S. Y., dan Suswati, E. 2024. Teknologi Pangan Hewani Terfermentasi (L. N. Winas (ed.)): Sumatera Barat. Azzia Karya Bersama.
- Nurliza. 2023. Pelatihan Pemilihan dan Label Kemasan Pada Produk Terasi Udang Rebon Kelompok Wanita Nelayan. *Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1257–1265.
- Rahmadani, Yosi., 2025. *Perancangan Standar Operasional Prosedur (SOP) Produksi Olahan Ikan Dan Strategi Perekrutan Karyawan Pada UMKM Bakso Ikan Bu Zahra Di Desa Wai Muli Timur* [Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya Bandar Lampung]. <http://repo.darmajaya.ac.id/id/eprint/22292>
- Rangkuti, I. M., dan Chahaya, I. 2025. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Industri Ikan Sale Di Kecamatan Panyabungan Kota Tahun 2025. *Journal of Innovative and Creativity*, 5(3), 26572–26591.
- Safitri, A., Syafruddin, R. F., dan Hasriani. 2022. Analisis Nilai Tambah Usaha Terasi Udang Pada Agroindustri Passiana' Di Kecamatan Benteng Kabupaten Kepulauan Selayar. *AgriMu: Jurnal Sosial Ekonomi Dan Agribisnis*, 2(1), 25–34. <https://doi.org/https://doi.org/10.26618/agm.v2i1.6839>
- Safitri, W., Hartati, N., Huda, M., Rismawati, dan Fauzan, E. (2023). Optimasi Produksi dengan Pembuatan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada UMKM Bakso Pentol Shena. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(6), 644–650. <https://doi.org/https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i6.235>
- Saputra, F. A., Wahyuni, dan Taufikurrahman. 2025. Pelatihan Produksi Abon Ikan Tongkol Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan di Desa Dringu Probolinggo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 112–118. <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/abditeknika.v5i2.9604>

- Saputra, G. A., Kustiari, T., dan Djamali, A. 2024. Strategi Pengembangan Budidaya Perikanan Ikan Nila Kabupaten Jember. *KUNKUN: Journal of Multidisciplinary Research*, 1(2), 139–150. <https://doi.org/https://ejournal.mediakunkun.com/index.php/kunkun>
- Soemohadiwidjojo, A. T. 2015. *Mudah Menyusun SOP Standard Operating Procedure*. Penebar Plus.
- Sugiyono. 2023. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Sutopo (ed.). Alfabeta.
- Zalila, N., Idayanti, F., Ardo, L., Hijayanti, Y., dan Perdhana, F. F. 2025. Penguatan Standar Produksi Terasi Melalui Edukasi Pengolaahn Higienis. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 7(3), 245–254. <https://doi.org/https://doi.org/10.37287/jpm.v7i3.6660>
- Zubaidah, O., Romadhoni, L. F., Sulandari, L., dan Niken Purwidiani. 2023. Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan *Banquet* di *Hot Kitchen* Hotel Aria Centra Surabaya. *Journal of Creative Student Research (JCSR)*, 1(4), 421-444. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2327>