

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulrahman, 1987. Teknologi Pengolahan Surimi. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Sarie, Tiana Olvie. Andi Noor A., dan Indrati Kusumaningrum. 2018. “Pengaruh perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi”. Samarinda : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman. Vol. 43 Nomer 3, Oktober 18. Hal: 266-272
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Surimi Beku–Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01-2694.1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Utari, Sri. 2016 Laporan Praktek Kerja Lapang, Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Produksi Surimi Beku Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Di PT. Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah. Universitas Airlangga.
- Rachmawati, lilik. 2019. Modul Pelatihan Berbasis Kompetensi Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan, klaster : Diversifikasi produk hasil perikanan berbasis surimi. Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Tim HACCP. 2017. Panduan Mutu Frozen Mincd Fish Meat Product (Surimi). PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.