

## DAFTAR PUSTAKA

- Candra, B. (2006). Jakarta : EGC Departemen Kesehatan RI. Direktorat Jendral Pengendali Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (DIT.JEN.PP&L),1998. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. (2006). *Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2004*.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). *Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan*.
- Etjang, I. (2000). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Bandung: Penerbit Citra jaya Abadi.
- Fenelasari, M. (2019). Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Pangelanan Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) di PT. Surya Jaya Abadiperkasa Probolinngo. *Laporan Praktik Kerja Lapangan*.
- Nur Hilal, A. A. (2016). Hubungan Hygiene Sanatisasi dan Minuman Terhadap Kandungan Bakteriologis Jendral Soedirman. Wilayah Gor Satria. dan Wilayah Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Okada, M. (1992). Surimi Technology. Lanier TC, Lee CM, Editors. *History of Surimi Technology in Japan*.
- Candra, B. (2006). Jakarta : EGC Departemen Kesehatan RI. Direktorat Jendral Pengendali Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (DIT.JEN.PP&L),1998. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*.
- Etjang, I. (2000). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Bandung: Penerbit Citra jaya Abadi.

- Fenelasari, M. (2019). Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Pangelanan Jamur Kancing (*Agaricus Bisporus*) di PT. Surya Jaya Abadiperkasa Probolinggo.
- Nur Hilal, A. A. (2016). Hubungan Hygiene Sanitasi dan Minuman Terhadap Kandungan Bakteriologis Jendral Soedirman. Wilayah Gor Satria. dan Wilayah Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Okada, M. (1992). Surimi Technology. Lanier TC, Lee CM, Editors. *History of Surimi Technology in Japan*.
- Rizka, d. (2020). Pengaruh Surimi Dari Ikan Swanggi (*Priacanthus sp.*), Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*), dan Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*) Terhadap Karakteristik Cumi-cumi Analog. *Jurnal ilmu dan Teknologi Perikanan, 2 Nomer 1*.
- Stivani, R. (2021). *Penerapan Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Produksi Bakso Isi Ayam di PT. Indo Lautan Makmur*. Sidoarjo: Jember.
- Sulaksana, C. (2023). Proses Pengolahan Surimi Beku Dengan Menggunakan Bahan Baku Ikan Swanggi (*Priacanthus sp.*) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.
- Suparmi, R. F. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jurnal Jambura Health and Sport, 4 Nomer 1*.
- Wibowo. (2006). Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. *PT. Penerba Swadaya*.
- Wijayanti, R. D. (2014). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal. Pengolahan dan Bioteknologi Perikanan, 3 Nomer 3*.