

DAFTAR PUSTAKA

- Amahorseja, A. L. (2017). Pengaruh Penambahan Sodium Tripoliphosphat (Stpp) Terhadap Mutu Tepung Surimi. *Jurnal HIBUALAMO Seri Ilmu-Ilmu Alam Dan Kesehatan*, 1, 1–7.
- Azira, S. T., Yonvitner, & Achmad Fahrudin. (2018). Journal of Tropical Fisheries Management. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis*, 2(2), 45–53.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan POM No 28 Tahun 2019 tentang Bahan Penolong dalam Pengolahan Pangan*.
- B POM RI. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–1156.
- [BPS]BadanPusatStatistik.2023.<https://jatim.bps.go.id/statictable/2023/03/28/2630/-produksi-dan-nilai-produksi-perikanan-tangkap-di-laut-dan-lainnya-menurut-kabupaten-kota-dan-komoditas-utama-di-provinsi-jawa-timur-2021.html>. Akses tanggal 25 November 2023
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. Standar Mutu Surimi: Spesifikasi. SNI *Nomer 01-2694: 2013*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Dasir, Idealistuti, & Suyatno. (2021). Changes in The Sensory and Chemical Characteristics of Surimi Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) on Cold Storage. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan (Jedb)*, 10(2).
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), Dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(1), 33–42.
- Fais, N., & Mahasri, G. (2020). Analysis Critical Control Point (CCP) in Frozen Surimi Production in PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang, Propinsi

Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(3), 98 <https://doi.org/10.20473/jmcs.v8i3.21159>

Finayani, Y., Alhan, M., & Sunaryo, D. (2020). Pengolahan Ikan Kurisi dan Ikan Swanggi Desa Tlogomojo Kabupaten Rembang. *Jurnal DIANMAS*, 9(1), 39–48.

[KKP]Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2022. <https://www.melekperikanan.com/2020/01/mengenal-ikan-swanggi.html>.
Akses tanggal 25 November 2023

Laksono, U. T., Suprihatin, S., Nurhayati, T., & Romli, M. (2019). Enhancement of Textural Quality From Daggertooth Pike Conger Fish Surimi with Sodium Tripolyphosphate and Transglutaminase Activator. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 198–208. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27373>

Lestari, N., Yuniarti, & Purwati, T. (2016). Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Journal of Agro-Based Industry*, 33(1), Cahyandari, D., Prasetyo, M. T. (2019). Berdikar.

Muliapriyanti, Santoso, S. (2018). *Analisis Kadar Air Surimi Ikan Layang (Decapterus russelli) Setelah Pembekuan dan Potensi Pembusukannya*. 3, 26–31.

Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2022). *Karakteristik Mutu Surimi Berbagai Ikan dari Perairan Kota Gorontalo*. 10(2), 84–91.

Pratama, O. 2020. Konservasi Perairan sebagai Upaya menjaga Potensi Kelautan dan Perikanan Indonesia. Balai Pengelolaan Sumber Daya Pesisir dan Laut Makasar. <https://kkp.go.id/djprl/bpsplmakassar/artikel/19908-konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-dan-perikanan-indonesia..>
Akses tanggal 25 November 2023

Putranti, R. T., Anggo, A. D., & Fahmi, A. S. (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(1), 43–53. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.8088>
- Putri, A. S., Syahputra, F., Studi, P., Tangkap, P., Lampung, P. N., Raya, R., & Lampung, K. B. (2023). *Teregistrasi: 25 Mei 2023; Diterima setelah perbaikan: 19 Juni 2023*. 1(3), 14–24.
- Rizal. (2018). Peningkatan Pemahaman Keamanan Pangan Dan Bahan Tambahan Pangan Yang Aman Bagi Siswa SMK Negeri 6 Kendal. *Jurnal Tematik*, 4(1), 188–125.
- Rozi, A., Khairi, I., Tri Cahyani, R., Bija, S., Nurhikma, N., Wulansari, N., Yusman Maulid, D., Putu Sri Dia Utari, S., & Anggraini Wulandari, D. (2021). Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian dan Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Surimi Ikan Lele. *Jurnal Fishtech*, 9(2), 97–106. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i2.11955>
- Saliada, F., & Onibala, H. (2017). *HASIL PENCUCIAN DAGING IKAN CAKALANG (Katsuwonus pelamis L) DENGAN AIR DINGIN ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)*. 5(2), 148–151.
- Samsi, Ade Hermawan, M. I. (2023). Analisa beban pendingin produk pada contact plate freezer terhadap kinerja kompresor di PT. Trimitra Makmur, Tarakan, Kalimantan Utara. *Permesinan Kapal*, 5(1), 68–78.
- Setyawan, F. Santoso, H. dan Syauqi, A. (2017). Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya di dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. *Jurnal Ilmiah BIOSAINTROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 3, 31–38.
- Siswanto, H., Riyadi, S., & Muhandhis, I. (2022). Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna Mesin Abon Kapasitas 25 Kg/ Jam Untuk Peningkatan Produksi UKM Di Sidoarjo. *Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (DIMASTEK)*,

1(01), 17–22. <https://doi.org/10.38156/dimastek.v1i01.18>

- Sitepu, G. S. B., & Simamora, G. R. R. (2022). Pengaruh Penyimpanan Beku Minced Fish dan Frekuensi Pencucian Terhadap Mutu Surimi dan Kamaboko Ikan Patin (*Pangasius sp.*). *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 52–63. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/archive>
- Soejana, F. A. (2021). Pengendalian Mutu Proses Produksi Gula Di PT. Perkebunan Nusantara X Pabrik Gula Gempolkrep, Mojokerto. *Jurnal Teknotan*, 14(2), 55. <https://doi.org/10.24198/jt.vol14n2.4>
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Surilayani, D., Irnawati, R., & Aditia, R. P. (2019). Surimi Quality Leaf-tail Croaker Fish with Differences of Leaching Frequency. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 9(2), 225. <https://doi.org/10.33512/jpk.v9i2.8633>
- Tatontos, S. J., Harikedua, S. D., Mongi, E. L., Wonggo, D., Montolalu, L. A., Makapedua, D. M., & Dotulong, V. (2019). EFEK PEMBEKUAN-PELELEHAN BERULANG TERHADAP MUTU SENSORI IKAN CAKALANG (*Katsuwonus pelamis* L). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 32. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.2.2019.23611>
- Wahyudi, J. (2017). Mengenal Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 13(1), 3–12. <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.88>
- Wawasto, A., Santoso, J., & Nurilmala, M. (2018). Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 367 KARAKTERISTIK SURIMI BASAH DAN KERING DARI IKAN BARONANG (*Siganus sp.*). *Jphpi*, 21(Park 2014).
- Wibowo, A. (2021). Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 79–88.

<https://doi.org/10.31153/ppis.2020.95>

Wodi, S. I., & Cahyono, E. (2022). Penerapan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan Sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat Kampung Birahi Kecamatan Tabukan Selatan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6(1), 1–6.
<https://doi.org/10.54484/tkrg.v6i1.46>