

DAFTAR PUSTAKA

- Alifia, E. S., dan Aji, O. R. 2020. *Analisis Keberadaan Coliform Dan Escherichia Coli Pada Es Batu Dari Jajanan Minuman Di Pasar Tengah Bandar Lampung*. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*.13(1). 74-81.
- Amahorseja, A. L.2017. *Pengaruh Penambahan Sodium Tripoliphosphat (Stpp) Terhadap Mutu Tepung Surimi*. *Jurnal Hibualamo Seri Ilmu-Ilmu Alam Dan Kesehatan*.1(1).1-7.
- Anggraeni, R., Lekaneha, J. N.V., Kusumaningrum, I., Supriyadi. 2017. *Karakteristik Surimi Ikan Cucut (Carcharhinus sp)*. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 10(2). 37-43.
- Apriyani, M. 2019. *Karakteristik Sensori Dan Fisik Sosis Ikan Swanggi (Priacanthus Tayenus) Dengan Penambahan Pati Sagu (Metroxylon Sp.) Sebagai Bahan Pengisi*.Skripsi.Fakultas Pertanian.Universitas Lampung.
- Badan Stadarisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal*.Badan Standarisasi Nasional.SNI 3140.3:2010
- Badan Stadarisasi Nasional. 2015. *Sodium Tripoli Fosfat (Stpp) Mutu Pangan*. Standar Nasional Indonesia.SNI 8068:2015.
- Badan Standarisasi Nasional.2016.*Garam Industri Aneka Pangan*.Badan Standarisasi Nasional.SNI 8207:2016.
- Badan Stadarisasi Nasional.2013.*Surimi*.Badan Standarisasi Nasional.SNI 01-2694:2013
- Dagtekin, B. B. 2022. *Surimi Technology And New Techniques Used For Surimi-Based Products*. *Aquatic Food Studies*.2(1).
- Fahroji dan Hendri. 2016. *Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter Dalam Penentuan Kadar Air Padi*. *Jurnal Lahan Suboptimal*.5(1). 62-70.
- Halik, A., Fatmawati, F., Sutanto, S., Laga, S., dan Ramdanis, R. 2021. *Komposit Rumput Laut Dan Surimi Lele Terhadap Mutu Bakso*. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*. 21(3). 561-571.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan.2023. https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov#panel-footer-kpda. Akses tanggal 20 Januari 2024.
- Laksono, U. T., Suprihatin, S., Nurhayati, T., dan 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.
- Lestari, N., Yuniarti, & Purwanti, T. 2016. *The Usage Of Surimi Based Kurisi*

- Fish (Nemipterus Sp) For Various Processed Fish Products.* Warta Ihp/Journal Of Agro-Based Industry.33(1).9-16.
- Moniharapon, A. 2014. *Teknologi Surimi Dan Produk Olahannya.* Jurnal Majalah Biam.10(1).16-30.
- Muliapriyayani,A.,Santoso,H., dan Syauqi A. 2018. *Analisis Kadar Air Surimi Ikan Layang (Decapterus Russellii) Setelah Pembekuan Dan Potensi Pembusukannya.* Jurnal Ilmiah Biosaintropis.3(3).26-31.
- Putranti, R. T., Anggo, A. D., dan 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.
- Rakhmawati, L. 2019. *Buku Informasi Membuat Surimi.*Diversifikasi Produk Hasil Perikanan Berbasis Surimi. 1- 44.
- Ramadina, S. A. 2021. *Mempelajari Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Kualitas Surimi Di Pt Indo Lautan Makmur Sidoarjo , Jawa Timur.* Laporan Akhir.Politeknik Negeri Jember. PT Indo Lautan Makmur.
- Rieuwpassa, F. J., Sehangunaung, A. O., dan Dalawir, I. Y. 2017. *Analisis Kadar Air Dan Total Plate Count Surimi Ikan Tongkol (Euthynnus Sp.) An Ikan Layang (Decapterus Russellii) Selama Penyimpanan Beku.* Jurnal Ilmiah Tindalung.3(1).43-47.
- Sadewi,P.,Mashar,A.,dan Boer,M.2018.*Kematangan Gonad dan Potensi Produksi Ikan Swanggi (Priachantus tayenus) Richardson, 1846) di Perairan Palabuhanratu, Sukabumi.* Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis. 2(2).45-53.
- Saliada, F., dan Onibala, H. 2017. *Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L) Dengan Air Dingin (± 4°c).* Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 5(2). 54-57.
- Saputra, E., Kelautan, D., Perikanan, F., dan Kelautan, D. 2018. *Pengaruh Pencucian Dan Penyimpanan Pada Pembuatan Surimi Dan Kamaboko Ikan Nila (Oreochromis Sp) Effect Of Washing Time And Storage Of Raw Material On Surimi And Kamaboko Of Tilapia (Oreochromis Sp.).* Journal Of Marine And Coastal Science.7(3).89-102.
- 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.
- Shah, S., Patange, S. B., Meshre, S. D., Koli, J. M., Naik, S. D., Sawant, M. S., And Mohite,S. A. 2020. *Effects Of Pomegranate Peel Extract On Gelation Characteristic Of Lesser Sardine (Sardinella Spp.) Surimi.* Article In Journal Of Experimental Zoology.23(1).811-817.

- Simbolon, S. E., Onibala, H., Pandey, E. V., Taher, N., Mentang, F., Dotulong, V., dan Harikedua, S. D. 2020. *Kualitas Sensori Dan Mikrobiologi Surimi Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L) Yang Dipengaruhi Oleh Waktu Pencucian Dengan Air Dingin 4°C*. Media Teknologi Hasil Perikanan. 9(1). 1-7.
- Sitepu, G. S. B., dan 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.
- Soejana, F. A. 2021. *Pengendalian Mutu Proses Produksi Gula Di Pt. Perkebunan Nusantara X Pabrik Gula Gempolkrep, Mojokerto*. Jurnal Teknotan.14(2).55.
- Surilayani, D., Irnawati, R., dan Aditia, R. P. 2019. *Mutu Surimi Ikan Gulamah Dengan Perbedaan Frekuensi Pencucian*. Jurnal Perikanan Dan Kelautan, 9(2).225-234.
- Wawasto, A., Santoso, J., dan Nurilmala, M. 2018. *Karakteristik Surimi Basah Dan Kering Dari Ikan Baronang (Siganus Sp.)*.Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2).367-376.
- Wibowo, A. 2021. *Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing*. Badan Standarisasi Nasional. 79-88.
- Wiradimadja, M. M. D., Pratama, R. I., dan Rizal, A. 2017. *Karakterisasi Mutu Surimi Segar Dan Kamaboko Ikan Nila berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian menggunakan Nacl Dan Nahco3*. Jurnal Perikanan Dan Kelautan .Viii(02).140-144.