

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiani, I. M., Akhmadi, M. F., Imra, I., Hutapea, T. P., Cahyani, R. T., Simanjuntak, R. F., ... & Nuraini, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Fish Cake Berbahan Dasar Hasil Tangkapan Sampingan Nelayan di Kota Tarakan: Training of Making Fish Cakes Based on Fisherman's By-Catch in Tarakan City. *IGKOJEL: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 33-39.
- Agustiari, A. M., Saputra, S. W., & Solichin, A. (2018). Beberapa Aspek Biologi Ikan Swanggi (*Priacanthus Tayenus*) Yang Didaratkan Di Ppp Tawang Kabupaten Kendal. *Management of Aquatic Resources Journal (MAQUARES)*, 6(1), 33-42.
- Asben, A., Permata, D. A., Rahmi, I. D., & Fiana, R. M. (2018). Pemanfaatan bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) afkir untuk pembuatan bedak dingin pada kelompok wanita tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 37-47.
- Fitriyana, F., Irawan, I., Zuraida, I., Nurasikin, A., Pamungkas, B. F., Ardhanwinata, A., ... & Rifai, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan D iversifikasi Pengolahan Ikan Nila dan Pemasaran Produk di Kabupaten Kutai Kartanegara. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(5), 4272-4285.
- Laksono UT, Suprihatin, Nurhayati T, Romli M. (2019). Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong Dengan Sodium Tripolifosfat dan Aktivator Transglutaminase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 198-208.
- 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.
- Ramadina, S. A. (2021). Analisis Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Jawa Timur.
- Rosanti, S. A., Irawan, I., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Efektivitas suhu setting pada gel surimi ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 27(2), 186-191.
- Saputra, E. (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).

- Sumiono, B., & Nuraini, S. (2007). Beberapa Parameter Biologi Kan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*) Hasil Tangkapan Cantrang Yang Didaratkan Dibrondong Jawa Timur [Biological Parameters of the Goat Fishes, *Upeneus Sulphureus*, Caught by Danish Seine Landed Atbrondong, East Java]. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 7(2), 83-88.
- Syamsir, S., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2022). Karakteristik Mutu Surimi Berbagai Ikan dari Perairan Kota Gorontalo. *The NIKe Journal*, 10(2), 084-091.
- Sylviandari, I., Mulyadi, A., & Rahayu, S. Biologi Reproduksi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pemangkat Kabupaten Sambas Kalimantan Barat. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 13(1), 271-279.
- Syukroni, I., Santi, A., Malle, S., Arfini, F., Sultan, S., & Afdalia, A. (2023). Peningkatan keterampilan UMKM dalam pembuatan Fish Cake (Odeng) ikan Bandeng di Inkubator Bisnis Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. *JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 2(1), 15-24.
- Wati, S. M., & Hafiludin. (2023). Analisis mutu ikan kurisi dan swanggi hasil tangkapan nelayan di tempat pelelangan ikan Mayangan, Probolinggo. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 25-38.
- Wawasto A, Santoso J, Nurilmala M. 2018. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 367-376
- Wibowo, T. A., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. (2015). Karakteristik kekian berbahan baku surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan daging ikan yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 17-24.