

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Nasional Indonesia. 2006. *Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.4-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 16 hlm. 2006. *Pengujian Kadar Air*. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: Badan standarasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Surimi Beku–Bagian 1: Spesifikasi*. SNI 01-2694.1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Abdulrahman, 1987. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Adilaviana T. 2012. *Kajian stok ikan swangi (Priacanthus tayenus Richardson, 1846) di perairan Selat Sunda yang didaratkan di PPP Labuan, Pandeglang, Banten*. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Agnes, M.A.1992 *Pembuatan Surimi.dalam Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta. Hal:250-251.
- Anindhita, GK., Saputra, SW., dan Ghofar, A. 2014. *Beberapa Aspek Biologi Ikan Swangi (Priacanthus tayenus) Berdasarkan Hasil Tangkapan yang Didaratkan di PPP Morodemak*. Diponegoro Journal of Maquares. 3(3): 144-152.
- Anonymous, 2010. *Pengolahan Surimi*. [www://sedap-sekejap.com/artikel/edisi2/files/tekno.htm](http://www.sedap-sekejap.com/artikel/edisi2/files/tekno.htm). Akses tanggal 1 April 2017.
- Balai Pembinaan dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan. 2001. *Petunjuk Mince Fish dan Surimi Non Ekonomis*. Direktorat Jenderal Perikanan, Jakarta, 20 hlm.
- Balange, A.K. and S. Benjakul. 2009. *Effect of Oxidised Tannic Acid on the Gel Properties of Mackerel (Rastrelliger kanagurta) Mince and Surimi Prepared by Different Washing Processes*. *Food Hyd.* 2 (3):1693-1701.
- Dananjaya, YB Jalu.2005. *Karakteristik Surimi Berbahan Baku Campuran Beloso,Swangi, Gulamah, dan Kakap Kuniran*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Hikmayani, Y dkk. 2017. *Alternatif Solusi Bagi Keberlanjutan Industri Surimi di Indonesia*. Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan Gedung Balitbang KP I Lt. 4. Jakarta Utara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/Menkes/ Per IV/2010 *Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum* <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/26088/1/Appendix.pdf> [Diakses 6 Februari 2021].
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2019. *Materi Pelatihan Berbasis Kompetensi Berbasis SKKNI Level IV Tentang Buku Informasi Membuat Surimi*.
- Kittiphattanabawon, P., Benjakul, S., Visessanguan, W., Nagai, T., and Tanaka, M. 2005. *Characterisation of acid-soluble collagen from skin and bone of bigeye snapper (Priacanthus tayenus)*. *J. Food Chemistry*. 89:363- 372.
- Kim BY, Park JW, Yoon WB. 2005. *Rheologi and texture properties of surimi gels*. Di dalam : Park JW, editor.
- Maniharapon, A. 2014. *Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. Surimi Technology And It's Processing Product*. Majalah Bian. 10(1): 16-30.
- Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 52A/KEPMENKP/2013.
- Lee CM. 1984. *Surimi process technology*. *Journal Food Techonology* 38 (11) : 69-80.
- Nielsen RG, Pigott GM. 1994. *Gel strength increased in lowgrade heat-set surimi with blended phosphates*. *Journal Food Science* 59(2): 285-298.
- Okada, M. 1992. *History of Surimi Technology in Japan. Dalam: Surimi Technology. Lanier TC, Lee CM, editors. New York : Marcel Dekker*.
- Park. JW. Korhonen RW, Lanier TC. 1990. *Effects of rigor mortis on gel-forming properties of surimi and unwashed minced prepared from tilapia*. *J.Food Sci.* 55 (2): 353-355.

- Premalatha P. 1997. *On the fishery and biology of Priacanthus hamrur Forsskal along the South West Coast of India. India Journal Fish.* 44(3) : 265-270.
- Prihatiningsih dan Mukhlis N. 2013. *Karakteristik biologi ikan kuniran (Upeneus sulphureus) di sekitar perairan Banten.* Prosiding Seminar Nasional Ikan ke-8.
- Prihatiningsih, Sathomotomo B, dan Tuafik M. 2013 *Dinamika populasi ikan Swangi (Priacanthus tayenus) di Perairan Tanggerang-Banten.* Jurnal BAWAL. 5(2): 81-87
- Rifai, R. 2012. *Kebiasaan Makanan Ikan Swangi (Priacanthus tayenus Richadson, 1846) yang Didaratkan di PPP Labua, Banten.* IPB. Bogor.
- Roussel H, Cheftel JC. 1988. *Characteristics of surimi and kamaboko from sardines. International Journal of Food Science and Technology* 23:607-623.
- Sahubawa, Latif dan Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan.* Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.
- 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
- Sivakami S, Raje SG, Feroz MK, Shobha JK, Vivekananda E, Kumar R. 2001. *Fishery and biology of Priacanthus hamrur (Forsskal) along the Indian coast. Indian journal of fisheries.* 48(3): 277-289.
- Subagio A, Windrati W, Fauzi M dan Witono Y. 2004. *Karakteristik proteinmyofibril daari ikan kuniran dan ikan mata besar.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 15(1): 70-78.
- Suzuki, T. 1981. *Fish Krill Protein Process ing Technology.* Aplied Science Publisher. Ltd. London. 263 hal.
- Tim HACCP. 2017. *Panduan Mutu Frozen Minced Fish Meat Product (Surimi).* PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo.
- Utari, Sri. 2016. *Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Produksi Surimi Beku Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) Di PT. Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah.* Laporan Praktek Kerja Lapang. Universitas Airlangga.

- Wiadnya, DGR., dan Setyohadi, D. 2012. *Modul Pengantar Ilmu Kelautan dan Perikanan*. Universitas Brawijaya.
- Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacob, A. M. 2012. *Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Jurnal Saintek Perikanan 8 (1) : 32-37.
- Yusuf. 2009. *Metode Penelitian Surimi*. Penebar Swadya. Jakarta.
- Zhou A, Benjakul S, Pan K, Gong J, Liu X. 2006. *Cryoprotective effects of trehalose and sodium lactate on tilapia (Sarotherodon nilotica) surimi during frozen storage*. *Food Chem.* 96: 96- 103.

