

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, M. 2018. Sistem Informasi Data Pegawai Berbasis Web Pada Kementerian Kelautan Dan Perikanan Kota Ternate. *Jurnal Ilmu Komputer dan Informatika*, 1(1): 70-78.
- Arsyad, M.A., Akazawa, T., and Ogawa, M. 2018. Effects of olive leaf powder on mechanical properties of heat-induced surimi gel effects of olive leaf powder on mechanical properties of heat-induced surimi gel. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 28(1): 2-13.
- Astya, N. 2016. Tinjauan Sifat Fisik dan Keamanan Pangan Berdasarkan Angka Kuman pada Bakso Bakar yang Dijual diSepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul. Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan.
- Ayu, D., dan Zibbeni, A. 2012. Pengaruh stir washing, bubble washing, dan dry washing terhadap kadar metil ester dalam biodiesel dari biji nyamplung (*Calophyllum inophyllum*). *Laboratorium Biomassa dan Konversi Energi*. 6 hal.
- Balange A.K., dan Benjakul, S. 2009. Enhancement of gel strength of bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) surimi using oxidised phenolic compounds. *Food Chemistry*. 113: 61-70.
- Bhiaztika , R. dan Hidayati, D. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Industri Rajungan PT Kelola Mina Laut Madura. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.
- Bimantara, A. P., dan Triastuti, R. J. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur Application of Good Manufacturing Practices (GMP) in Frozen Squid company, PT Starfood Lamongan, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3).
- Cando D, Herranz B, Borderías A. J., and Moreno H.M. 2015. Effect of high pressure on reduced sodium chloride surimi gels. *Food Hydrocolloids*. 51: 176-187.
- Chandra, B. 2012. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: ECG.
- Dewayani, G.M. 2016. Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus keta*) di PT. Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur.

- Dewi, R., Emidar., dan Yulianti, R. 2018. Pengaruh Discovery Learning Model Berbantuan Media Objek Langsung Terhadap Keterampilan Menulis Teks Laporan Observasi. *Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 1(7): 169-174.
- ElHaweet, A.E.A. 2013. Biological studies of the invasive species *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791) as a Red Sea Immigrant into the Mediterranean. *Egyptian Journal of Aquatic Research*. 39: 267- 274.
- Fahmi, A., Arif, Rahman., Lely, dan Riawati. 2014. Desain Sistem Keamanan Pangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Gula PG. Kebon Agung Malang. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, 2(6).
- Fajrin, A.E., Hartono, S., dan Waluyanti, L.R. 2015. Permintaan Gula Rafinasi pada Industri Makanan Minuman dan Farmasi di Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi*, 26(2): 150-158.
- Gaol, F.N.L. 2017. Teknik Pengolahan Ikan Sarden Di PT. Maya Food Industries. Universitas Katolik Saogijapranata, Semarang.
- Gumilang, G.S. 2016. Metode Penelitian Kualitatif dalam Bidang Bimbingan dan Konseling. *Jurnal Fokus Konseling*, 2(2): 144-159.
- Guntur, B., dan Putro, G.M. 2017. Analisis Intensitas Cahaya pada Area Produksi terhadap Keselamatan dan Kenyamanan Kerja Sesuai dengan Standar Pencahayaan. *Opsi*, 10(2): 115-124.
- Hanidah, I.I., Agung, T.M., Robi, A., Efri, M., dan Samsul, H. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practice Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1): 359-426.
- Hassan M.A, Balange A.K, Senapati S.R, and Xavier K.A. 2017. Effect of different washing cycles on the quality of *Pangasius hypophthalmus* surimi. *Fishery Technology*. 54: 51-59.
- Hermansyah, M., Pratikto., Rudy, S., dan Nasir, W.S. 2013. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practice* (GMP). *JEMIS*, 1(1): 14-20.
- Hikmawati, L., Nia, K., Iis, R., dan Evi, L. 2017. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1): 64-72.
- Kanoni, S., 2005. Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan, PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Lanier T.C., Yongsawatdigul J. and Carvajal R.P. 2014. Surimi and surimi seafood. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group.
- Lestari1, N., Yuniarti1., dan Tatik, P. 2016. Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Warta IHP*, 33(1), 9-16
- Muhammad, S., Islamy, I., dan Sukoharsono, E.G. 2014. Pemberdayaan Tujuh (Saptagon atau Heptagon) Akses Rumah Tangga Untu Penanggulangan Kemiskinan dan Kesejahteraan. Malang. UB Press.
- Manual Book HACCP. 2019. Based Integrated Quality Management Program (IQMP) of Frozen Minced Meat Fish. PT. Kelola Mina Laut. Tuban.
- Nahidah, M.M. 2015. Rancangan Bangunan Metal Detector pada Robot Pendeteksi Logam di Air Tawar Berbasis Mikrokontroler *ATMEGA16* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitiap. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nurhayati. 2014. Teknologi Pemrosesan Biodiesel. Bandung: PPPPTK BMTI Kemendikbud.
- Oktaviyani, S. 2014. Karakteristik Morfologi dan Aspek Biologi Ikan Kurisi *Nemipterus japonicus* (Bloch, 1791). *Jurnal Oseana*, 39(4): 29- 34.
- Putri, P.M., dan Mambodiyanto, M. 2017. Hubungan Antara Higiene Personal dengan Iritasi Kulit pada Karyawan di CV. Maju Plastik Semarang. *MEDISAINS*, 13(2): 8-16.
- Rahman, A. 2017. Prototype Screw Conveyor Mesin Pendaaur Ulang Pasir Cetak 10 Ton/Jam. *Prosiding Semnastek*.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2): 148–157.
- Safitri, E. 2018. Perilaku Perempuan Tani Terhadap Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Kabupaten Lombok Tengah. *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*.
- Sangadji, E.M dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian: Pendekatan Praktis dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta. Hal. 171-172.
- Saulina, S. 2009. Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Studi Kasus Statistical Process Control (SpC) Di PT Lola Mina Jakarta Utara. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.

- Setiawati, A., Bambang, A. N., dan Setiyanto, I. 2016. Analisis Kualitas Hasil Tangkapan Kapal Purse Seine Dengan Pendingin Freezer Dan Pendingin Es Di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pekalongan. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 5(1): 28-36.
- Setyawan, F., Hari, S., dan Ahmad, S. 2017. Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya di dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. e-Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC), 3(1): 31-38.
- Stanford III, H. W. 2016. *HVAC water chillers and cooling towers: fundamentals, application, and operation*. CRC Press.
- Sutikno, N. 2017. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam Produksi Ikan Kaleng di PT. Maya Food Industries, Pekalongan.
- Viji, P., Ninan, G., and Jesmi, D. 2018. Battered and breaded fish products. Visakhapatnam Research Centre of ICAR-Central Institute of Fisheries Technology.
- Wawasto, A., Santoso, J., dan 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., Yudhomenggolo, S.D., dan Ulfah, A. 2015. Karakteristik Kekinian Berbahan Baku Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Daging Ikan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2): 17-24.
- Wicaksana, F.C., Agustini, T.W., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 1-8.
- Wulansari, P. D. 2019. Pengelolaan Limbah pada Pabrik Pengolahan Ikan di PT. Kelola Mina Laut Gresik [Waste Treatment at Fish Processing Company in Kelola Mina Laut Incorporated Gresik East Java Province]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(1): 123-126.
- Yaguchi, S., Shimoda, M., Fukushima, H., and Maeda, T. 2017. Comparison of gel strength of kamaboko containing powders from nine different vegetables and fruits. *Journal of National Fisheries University*, 65(1): 1-8.

Yuniati, H., dan Almasyhuri. 2012. Kandungan Vitamin B6, B9, B12 Dan E Beberapa Jenis Daging, Telur, Ikan Dan Udang Laut Di Bogor Dan Sekitarnya. *Jurnal Panel Gizi Makan*, 35(1): 78-79.