



DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. *Penanganan dan Pengolahan Surimi Beku*. SNI 01-2694.3-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Agustin, T. I. 2012. Mutu Fisik Dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Karaginan. JPHPI. Fakultas Teknik Ilmu Kelautan Universitas HangTuah
- Amalia, U., Fahmi, A. S., Agustini, T. W. 2006. Modul Diversifikasi Produk Perikanan. Universitas Diponegoro.
- Andini, Y. Sari., 2006. Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 76 hal.
- Anggit, P.N., Darmanto, Y.S dan Swastawati, F. 2011. Analisa Mutu Satsuma Age Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.) Dengan Penggunaan Jenis Tepung Yang Berbeda. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 6, No. 2, hal. 13 - 22
- Anshar, P., Basyamfar, R.A., Yunita, D., dan Eryani, D. 2014. Sifat Kimia Surimi Ikan Sardin (*Sardinella Longiceps*) dengan Jenis Bahan Pengikat (Tapioka dan Terigu) Dan Variasi Konsentrasi Sodium Tripolifosfat (*Chemical Characteristic Of Surimi Sardine (Sardinella Longiceps) With Binding Agent (Tapioca And Wheat) And Variety Of Concentration Sodium Tripolifosfat*). Universitas Syiah Kuala. Darussalam. Banda Aceh.
- Dinas Pertanian dan Kelautan. 2015. Data Kelautan dan Perikanan. Cilegon
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2013. Kab. Rembang. Jawa Tengah
- Firman. 2012. Pengaruh Jenis Plastik Pemungkus Pada Penyimpanan Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum*, Linn). Program Studi Keteknikan Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian . Universitas Hasanuddin .Makassar.
- Iis, R. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Fillet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. Jurnal Akuatik. Vol. IV. Nc. 2.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah. Ebook Pangan. hal 7.
- Modul HACCP. 2008. PT. Bintang Karya Laut. Rembang, Jawa Tengah.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor. hal 54-55.

- Park, J. W. 2004. Surimi and Surimi Seafood. *Oregon State University*. Food science and technology , 142.
- Patria, A., Basyamfar, R. A., Yunita, D., dan Eryani, D. 2010. Sifat Kimia Surimi Ikan Sardin (*Sardinella Longiceps*) Dengan Jenis Bahan Pengikat (Tapioka dan Terigu) Dan Variasi Konsentrasi Sodium Tripolifosfat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.Vol.(2) No.1
- Purwandari, L. Y., Darmanto, Y.S., dan Ima W. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ramadhan, W., Santoso, J., dan Trilaksi, W. 2014. Pengaruh *Defatting* Frekuensi Pncucian Dan Jenis *Dryoprotectant* Terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku.*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.Vol. 25.No. 1.
- Sangadji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian Pendekatan Praktis Dalam Penelitian. Andi.Yogyakarta.hal 171-174.
- Susilo, I. 2010. Pengaruh Penggunaan *Cryoprotectant* Terhadap Kualitas Surimi Selama Penyimpanan Beku. Seminar Ilmiah. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Suzuki T. 1981. Fish and Krill Protein: Processing Technology. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Syafei, S. D., Robiyani. 2001. *Jurnal Iktiologi Indonesia*.Vol 01.No.1. hal 7-11.
- Triharyuni, S., Hartati, S.T., dan Anggawangsa, R. F. 2013. Produktivitas dan Kerentanan Ikan Kurisi (*Nemipterus spp.*) Hasil Tangkapan Cantrang Di Laut Jawa. Pusat Penelitian Pengelolaan Perikanan dan Konservasi Sumber Daya Ikan. Jakarta.
- UU. No. 7 TAHUN 1996. TENTANG PANGAN. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Republik Indonesia,
- Wicaksana, F. C., Agustini, T. W., Rianingsih, L. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3, No. 3, hal. 1-8.
- Widodo, S. A., 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi(*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan IsolatProtein Kedelai Dan Karagenan Pada

Penyimpanan Suhu *Chilling* Dan *Freezing*. *Skripsi*. Pogram Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor.

Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacob , A. M. 2012. Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol 8. No.1

Wiraswanti, I. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin Dan Beku. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor

www.fishbase.org. diakses tanggal 8 Mei. Pukul 19.45.