



DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan. Jilid 1. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta. hal. 68-73.
- Agustini, T. W., Y.S. Darmanto, dan D. P. Kurnia Putri. 2008. Evaluation On Utilization Of Small Marine Fish To Produce Surimi Using Different Cryoprotective Agents To Increase The Quality Of Surimi. *Journal of Coastal Development*. 11(3): 131-140.
- Aminudin, N. YS Darmanto dan A.D. Anggo. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa Dan Sorbitol Terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*) Selama Penyimpanan Suhu -5°C . *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2(2): 1-13.
- Antara, N. S. 2012. Pedoman Personal Hygiene. Modul Pelatihan. Bali. 11 hal.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2005. Tanya Jawab: Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Jakarta. hal. 7-10.
- Booman, A., Marquez, A., Parin, M.A. and Zugarramurdi, A. 2010. Design and testing of a fish bone separator machine. *Journal of Food Engineering*. 100: 474-479.
- Departemen Kesehatan RI. 1997. Bakteri Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta.
- Dewi, E. N., dan P. H. Riyadi. 2007. Penanganan Ikan Segar Menjadi Lumatan Daging Ikan (Surimi). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Direktorat Prasarana Perikanan Tangkap. 2001. *Nemipterus nematophorus*. www.pelabuhanperikanan.co.id [17 Oktober 2015].
- Djazuli, N., M. Wahyuni, D. Monintja dan A. Purbayanto. 2009. Modifikasi Teknologi Pengolahan Surimi dalam Pemanfaatan "By-Catch" Pukat Udang di Laut Arafuru. *Jurnal Teknologi Pengolahan Surimi*. 7(1): 17-30.
- Entjang, I. 2000. Ilmu Kesehatan Masyarakat. PT Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Febrina, H. 2008. Kappa Karagenan Semimurni *Kappaphycus Alvarezii* sebagai Cryoprotectant pada Surimi Ikan Nila. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Haetami, R. R. 2008. Karakteristik Surimi Hasil Pengkomposisian Tetelan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) dan Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Penyimpanan Beku. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Kementrian Kesehatan. 2003. Persyaratan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta. 40 hal.
- Kusumadjaja, G. E. dan F. Setiawati. 2014. Analisa Kesadaran Food Handler Mengenai Higiene Makanan dan Higiene Personal di Hoteng Bintang 4 di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. (2): 263-384.
- Latifa, B. N., YS. Darmanto dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 89-97.
- Mega, O. 2007. Sifat-sifat Organoleptik Nikumi Kuda dan Sapi pada Beberapa Frekuensi Pencucian (Leaching). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 2(1): 17-21.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nopianti, R., N. Huda and N. Ismail. 2011. A Review on the Loss of the Functional Properties of Proteins during Frozen Storage and the Improvement of Gel-Forming Properties of Surimi. *American Journal of Food Technology*. 6 (1):19-30.
- Okada, M. 1992. History of Surimi Technology in Japan. *Dalam*. Lanier TC, Lee CM, Editor. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Peranginangin, R., Wibowo, S dan Fawzya YN. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Balai Penelitian Perikanan Laut. Jakarta.
- Potter, P.A., & Perry, A.G. 2005. Buku Ajar Fundamental Keperawatan, Konsep, Proses, dan Praktik. Edisi 4. Volume 2. Jakarta.
- Purwadi. S. D, Y.S Darmanto dan I.Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Egg White Powder (Ewp) Terhadap Kualitas Gel Surimi Beberapa Ikan Air Tawar. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 52-59.
- Sangadji, Etta Mamang dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan praktis dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta. hal. 171-172.
- Sedayu, B. B. 2004. Pengaruh lama penyimpanan beku daging lumat ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) terhadap mutu fisiko kimia surimi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sedayu, B.B, Erawan, I.M.S. dan Utomo, B.S.B. 2013. Rancang bangun dan ujicoba mesin pemisah daging ikan berdaya listrik rendah. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan*. 8(2): 125-132.

- Shaviklo, G. R., Arason, S., Thorkelsson, G., Sveinsdottir, K., and Martinsdottir, M. 2010. Sensory attributes of haddock balls affected by added fish protein isolate and frozen storage. *Journal of Sensory Studies*. 3: 316-331.
- Sulistiyawati, E. T. 2011. Pengelolaan Sumberdaya Ikan Kurisi (*Nemipterus furcosus*) Berdasarkan Model Produksi Surplus di Teluk Banten, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sunyoto, D. 2010. Uji Kuadrat Regresi & untuk Penelitian. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein in Processing Technology. Applied Science Publishing. Ltd. Ltd. Tokyo. Japan.
- Syarief, R. dan Halid, 1995. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Tarwoto dan Wartonah. 2003. Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan. Salemba Medika. Jakarta. hal. 113-121.
- Yuwono, B., F. R. Zakaria dan N. K. Panjaitan. 2012. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*. 7(1): 10-19.
- Zulaikhah, S. T. dan E. Karlina. 2009. Faktor Perilaku yang Berhubungan dengan Kontaminan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Makanan Siap Saji. *Jurnal Sains Medika*. 1(2): 168-174.