

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ahadiat. 2003. Organization Strategy, Structure, and Process. *Jurnal Siasat Bisnis*, 8(1):83-93.
- Aminudin, N., Darmanto, Y.S., dan Apri, D.A. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa, dan Sorbitol Terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Pricanthus tayenus*) Selama Penyimpanan Suhu -5<sup>0</sup>C. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(2):1-13.
- Ariyani, F., Jovita, T.M., Ninoek, I., Dwiyitno dan Yusma, Y. 2007. Penggunaan Glyroxyl Untuk Menghambat Penurunan Mutu Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar. *Jurnal Perikanan*, 9(1):125-133.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. HK.03.1.23.04.12.2207 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2694.1-2006. Surimi Beku Bagian 1. Spesifikasi. Serpong:BSN. 5 hal.
- Benyamin, P. 2013. Manajemen dan Pengembangan Pemasaran pada Perusahaan Perikanan di Sidoarjo. *Jurnal Agora*, 1(1):1-7.
- Bimantara, A.G., dan Triastuti, J. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3):111-119.
- Booman, A., Marquez, A., Parin, M.A. and Zugarramurdi, A. 2010. Design and Testing of a Fish Bone Separator Machine. *Journal of Food Engineering*, 10(1):474– 479.
- Fogaca, F.H., Luzia, A.T., Aurea, J.B. and Lea, S.S. 2013. Optimization of The Surimi Production From Mechanically Recovered Fish Meat (MRFM) Using Response Surface Methodology. *Journal of Food Quality*, 36(2): 209-216.
- Gabriele. 2018. Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Di Departemen Marketing dan HRD PT Cahaya Indo Persada. *Artikel Jurnal Ilmiah Agora*, 6(1):1-10.
- Granata, L.A, Flick, G. J, dan Martin, R. E., 2012. *The Seafood Industry: Species, Products, Processing, and Safety*. Wiley- Blackwell. USA. hal 441-468.

- Haderiah, H., Sulasmi, S., dan Novi, N. 2016. Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kota Makassar. *Higiene: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2): 124-128.
- Hasan, H.S.A. 2018. Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia. *Jurnal Bina Darma*, 17( 2):11-22.
- Herawati, D. dan Yuntarso, A. 2017. Penentuan Dosis Kaporit Sebagai Desinfektan dalam Menyisihkan Konsentrasi Ammonium pada Air Kolam Renang. *Jurnal Sain Health*, 1(2):13-22.
- Hultin, H.O., Kristinsson, H.G., Lanier, T.C. and Park, J.W. 2005. Process For Recovery of Functional Proteins by pH-shift. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and Surimi Seafood*. CRC Press. New York. hal 107-133.
- Jiastuti, T. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1):13-24.
- Jin, S. K., I. S. Kim, S. J. Kim, K. J. Jeong, Y. J. Choi and S. J. Hur. 2007. Effects of Muscle Type and Washing Times on Physico-Chemical Characteristics and Qualities of Surimi. *Journal Food Eng.* 8(1):618-623.
- Jumiati, J., dan Zainuddin, M. 2019. Studi Tentang Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Dan Sanitation Standart Operating Procedure (SSOP) Pada Miniplant Rajungan Di Kabupaten Tuban. *Prosiding Seminakel*, 1(1):21-29.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. 2002. KepMen Kelautan dan Perikanan RI No. Kep. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. 2007. KepMen Kelautan dan Perikanan RI No. Kep. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. 2004. KepMen Kesehatan RI No. 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
- Keputusan Menteri Perindustrian RI. 2010. KepMen Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- Laksono, U.T., Suprihatin., Tati, N., dan Romli, M. 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong dengan Sodium Tripolifosfat dan Aktivator

- Transglutaminase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2):198-208.
- Lanier, T.C. and Lee, C.M. 1992. *Surimi Technology*. Marcel Dekker. New York. hal 3-21.
- Lavenia, C. 2019. Studi Komparatif *Personal Hygiene* Mahasiswa Universitas Indonesia di Indekos dan Asrama. *Jurnal CSM Eka Prasetyo*, 1(4): 72-79.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Jurnal Majalah BIAM*, 10(1):16-30.
- Mufida, E. dan Fikri, M. 2015. Perangkap Tikus Otomatis Menggunakan Sensor Passive Infrared (PIR) Berbasis Mikrokontroler Atmega16. *Jurnal Techno Nusa Mandiri*, 7(2):88-94.
- Oliveira, D.L., Grassi, T.L., Santo, E.F., Cavazzana, J.F., Marcos, M.T. and Ponsano, E.H. 2017. Washings and Cryoprotectants for The Production of Tilapia Surimi. *Food Science and Technology, Journal of Campinas*, 37(3):432-436.
- Pandiangan, K.C., Huda, L.N., dan Rambe, A.J. 2013. Analisis Rancangan Sistem Ventilasi dalam Meningkatkan Kenyamanan Termal Pekerja di Ruang Formulasi PT. XYZ. *Jurnal Teknik Industri*, 1(1):1-6.
- Park, J.W. and Lin, T.M.J. 2005. Surimi: Manufacturing and Evaluation. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and Surimi Seafood*. CRC Press. New York. hal 33-98.
- Park, J.W. and Morrissey, M.T. 2000. Manufacturing of Surimi From Light Muscle Fish. Dalam: Park JW, editor. *Surimi and Surimi Seafood*. Marcell Decker Inc. New York (US). hal 23-58.
- Rahmat, MR. 2015. Perancangan *Cold Storage* Untuk Produk Reagen. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*, 3(1):31-39.
- Ramaswamy, H.S. and Sablani, S.S. 1996. Computerized Food Freezing/Chilling Operations. in G.S. Mittal, *Computerized Control Systems in Food Industry*. Marcel Dekker, Inc. New York. hal 317-344.
- Rianti, A., Alvin, C., Devi, L., dan Warsono, E. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2):167-175.
- Rizvi, S.S.H. and Mittal, G.S. 1992. *Experimental Methods in Food Engineering*. Van Nostrand Reinhold. New York. hal 557-562.

- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(3) : 148-157.
- Saliada, F., Hens, O., dan Nurmeilita, T. 2017. Karakteristik Surimi yang Dibuat dari Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Dengan Air Dingin ( $\pm 4^{\circ}\text{C}$ ). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2):148-151.
- Santoso, J., Ling, F., dan Handayani, R. 2011. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon* sp.) dan Ikan Kembang (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Akuatika*, 2(2):1-15.
- Santoso, M.A.R., Evi, L., dan Eddy, A. 2017. Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Filet Nila Pada Suhu Rendah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(2):57-67.
- Sarie, O.T., Andi, N.A., dan Indrati, K. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Karakteristik Gel Surimi. *Jurnal Ziraah*, 43(3):266-272.
- Sopandi T. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Andi offset. Yogyakarta. hal 45-46.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Spesifikasi Es Untuk Penanganan Ikan.
- Sumarji. 2011. Studi Perbandingan Ketahanan Korosi *Stainless Steel* Tipe SS 304 dan SS 201 Menggunakan Metode *U-Bend Test* Secara Siklik Dengan Variasi Suhu dan pH. *Jurnal Rotor*, 4(1): 1-12.
- Triharjono, A., Banun, D.P. dan Fakhry, M. 2013. Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Agrountek*, 7(2):76-83.
- Uju. 2006. Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi Terhadap Mutu Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2):46-55.
- Wardanu, A.P., dan Anhar, M. 2016. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Kelompok Usaha Bersama (KUB) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1):8-16.
- Widharta, W.P. dan S. Sugiharto. 2013. Penyusunan Strategi dan Sistem Penjualan dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Toko Damai. *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra*, 2(1): 1-15.
- Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacob, A.M. 2015. Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(2):84-90.

- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Brio Press. Bogor. hal 98-105.
- Wiradimadja, M.S.D., Rusky, I.P., dan Achmad, R. 2017. Karakterisasi Mutu Surimi Segar dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaCl dan NaHCO<sub>3</sub>. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 8(2):140-144.
- Wu, S.T., Hammons, S.R., Wang, J., Assisi, C., DiPietro, B. and Oliver, H.F. 2019. Predictive Risk Models Combined With Employee and Management Implemented SSOPs Identified and Reduced *Listeria monocytogene* Prevalence in Retail Delis. Food Control, hal 95-109.
- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Jurnal Khassanah Ilmu, 6(2):31-39.
- Yusra. 2016. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap Di Kecamatan Tanjung Raya Kabuapten Agam. Jurnal Katalisator E-ISSN: 2502-0943, 2(1):1-10.