

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Ainul dan Y. Effendi. 2014. *Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Padang: Universitas Bung Hatta.
- Aminudin, N., Y. S. Darmanto, dan A. D. Anggo. 2013. *Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi Selama Penyimpanan Suhu -5°C*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Astuti, T. R., Damanto, Y. S., Wijayanti, dan Ima. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3).
- Awong, H., Ibrahim, S., Somo, K., and Ambak, MA. 2011. Observation on Weight-Length Relationship of *Priacanthus tayenus* Spesies in Darvel Bay, sabah, Malaysia. *World Journal of Fish and Marine Science*, 3(3): 239-242.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *SNI Surimi SNI No. 2694:2013*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2017. *SNI Bakso Ikan SNI No. 7266:2017*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku*. Jakarta: BPOM.
- Efendi, I. 2021. Proses Pembuatan Bakso Berbahan Baku Surimi di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Di Desa Jenggolo, Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, Provinsi Jawa Timur. *Laporan Praktik Kerja Lapangan*. Bali: Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana.
- Froese, R. & Pauly, D. (eds.). 2020. *Pterygoplichthys Pardalis in Fishbase*. February 2020 version.
- Ghotra, B. S., Dyal, S. D. and Narine, S. S. 2002. Lipid Shortenings: A Review. *Food Research International*, 35(10): 1015–1048.
- Huda, M., I. Solihin dan E. Lubis. 2015. Tingkat Efisiensi Pemasaran Ikan Laut Segar di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 6(1): 91-104.
- Husnah, S., Yuliana, dan Rahmawati. 2021. Manajemen Alur Proses Produksi Udang Windu Beku dengan Metode *Individual Quick Frozen* di PT. Madsumaya Indo Seafood, Gresik. *Jurnal Agrokompleks*, 21(1).

- Imaryana., H. Mardesci, dan R. Ninsix. 2016. Formulasi Pati Jagung (*Zea Mays L*) dengan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2).
- Jayanti, U., Dasir, dan Idealistuti. 2017. Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensori Pempek. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 6(1).
- Jos, B., Setyawan, P. E. dan Satia, Y. 2011. Optimasi Ekstraksi dan Uji Stabilitas *Phycocyanin* dari Mikroalga (*Spirulina platensis*). *Teknik*, 33(3): 187 -192.
- Junais, I., N. Brasit, dan R. Latief. 2010. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. *Journal Unhas*, 1(1).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2020. *Laporan Kinerja Tahun 2020*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Maulidyarani, A. S. 2020. Proses Produksi Bakso Ikan Aneka Warna di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. *Laporan Praktek Kerja Lapang*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya Surimi. *Majalah Biam*, 10(1): 16-30.
- Muchtadi, M. S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bogor: CV. ALFABETA.
- Muhandri, T., A. P. Pratama, dan D. Hunaefi. 2019. Aplikasi *Seven Tools* pada Perbaikan Mutu Roundess Bakso Unyil di PT X. *Manajemen IKM*, 14(1): 54-61.
- Mukodiningsih, S., M. Nurdianto, dan C. S. Utama. 2015. Total Jamur, Jenis Kapang dan Khamir Pellet Ayam Kampung Super dengan Penambahan Level Pollard Berprebiotik. *Jurnal Agripet*, 15(2): 79-84.
- Natsir, N. A. dan S. Latifa. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Science dan Education*, 7(1).
- Nugroho, C. H., U. Amalia, dan L. Rianingsih. 2019. Karakteristik Fiskokimia Bakso Ikan Runcah dengan Penambahan Transglutaminase pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2): 47-55.
- Pratama, O. 2021. *Konservasi Perairan Sebagai Upaya Menjaga Kelautan dan Perikanan Indonesia*. <https://kkp.go.id/djprl/artikel/21045-konservasi-perairan-sebagai-upaya-menjaga-potensi-kelautan-dan-perikanan-indonesia>. Diakses pada 17 Maret 2022.
- Pratiwi, T. dan D. N. Hakiki. 2021. The Effect of Variation of Tapioca Flour on The Level of Likes of Milkfish Presto (*Channos channos Forsk*) Meatballs. *Food Scientia Journal of Food Science and Technology*, 1(2): 131-141.

- Prihatiningtyas R. A. 2014. *Deteksi dengan Cepat, Obati 30 Lebih Penyakit yang Sering Menyerang Anak, Tangani dengan Cepat Agar Anak Tetap Sehat*. Yogyakarta: Media Presindo.
- Putra, R. 2016. Analisis Pengendalian Proses dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk dengan Menggunakan Metode Six Sigma (Studi Kasus Pada Koncoveksi). *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Riyanto. 2014. *Validasi dan Verifikasi Metode Uji Sesuai dengan ISO/IEC 17025 Laboratorium Pengujian dan Kalibrasi*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Ruhana. 2017. Pengolahan Surimi Beku pada Ikan Swangi (*Priacanthus macranthus*). *Tugas Akhir*. Sulawesi Selatan: Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Sadewi, S. P., A. Mashar, dan M. Boer. 2018. Kematangan Gonad dan Potensi Produksi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) di Perairan Pelabuhan Ratu, Sukabumi. *Jurnal Pengelolaan Ikan Tropis*, 2(2).
- Santoso, Joko, F. Ling, dan R. Handayani. 2011. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari dan Ikan Kembung. *Jurnal Akuatika*, 2(2).
- Sarah, A. N. H. 2015. Learning Award Terhadap Peningkatan Kompetensi dan Kinerja Karyawan Departemen Quality Di PT. Unilever Indonesia (ULI), Tbk. *Jurnal Akuntansi AKUNESA*, 4(2).
- Suarti, B., U. R. B. Bara, dan M. Fuadi. 2016. Pembuatan Bakso Dari Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*) dengan Penambahan Putih Telur dan Lama Perebusan. *Agrium*, 20(1).
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardias, dan N. Andarwulan. 2012. Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agrotek* 5(1): 93-105.
- Singgih, W. 2000. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ullyna, P. N. 2014. Pengolahan Surimi Beku dari Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*) di PT. Bintang Karya Laut, Rembang. *Proposal Praktek Kerja Lapangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Wibowo, P. D. K. 2013. Variasi Karagenan (*Eucheuma cottoni Doty*) pada Proses Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengawet Tanin dari Pisang Kluthuk. *Skripsi*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Wicaksana, F. C., T. W. Agustini, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan

Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 1-8.

Widayat D. 2011. Uji Kandungan Boraks Pada Bakso (Studi Pada Warung Bakso di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember). *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.

Winarno, F. G. dan Koswara, S. 2002. *Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.

Xue, L. and L, Yang. 2003. Deriving Leaf Chlorophyll Content of Green-Leafy Vegetables from Hyperspectral Reflectance. *Journal of Food Composition and Analysis*, 16(5): 605- 611.