

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Agustini, T. W. dan F. Swastawati. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 14 (1).
- Agustini, T.W., Putra, D.A.P., Wijayanti, I. 2008. Pengaruh Penambahan Karagenan sebagai Stabilizer terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 4 (2):1-10.
- Aminudin, N. Darmanto, Y.S. dan Anggo, A.D. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) selama Penyimpanan suhu -5 C. Semarang. Teknologi Pengolahan Perikanan Universitas Diponegoro.
- Anggawati, A. M. & Indriawati, N. (2007). Surimi. Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Jakarta: Balai Besar dan Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Anggit, P. 2011. Analisa Mutu Satsuma Age Ikan Kurisi (*Nemipterus sp*) dengan Penggunaan Jenis Tepung yang Berbeda. Jurnal Saintek Perikanan, Vol.6 (2):13-22.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani. Yogyakarta. Graha Ilmu Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Mutu dan Kualitas Surimi. SNI 2694:2013
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01- 4852-1998 : Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya. Jakarta : BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia 01-2729. Uji Organoleptik Ikan Segar. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Burhanuddin. 1984. Suku Scombridae: Tinjauan Mengenai Ikan Tuna, Cakalang, dan Tongkol. Jakarta. Lembaga Oseanologi Nasional LIPI.
- Codex Alimentarius. 1997. HACCP System and Guidelines for its Application, Annex to CACRCP I 1969 page 3 in Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization. Roma.
- Dewanti, R. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)* Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Dirjen Perikanan. 1990. Pedoman Pengenalan Sumberdaya Perikanan Laut. Bagian I. Jenis-jenis Ikan Ekonomi Penting. Jakarta: Deptan.

- Djarajah, A.S. 1995. Pakan Alami. Yogyakarta : Kanisius.
- 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). Vol. 12 (1) 17-30.
- FAO. 1974. FAO identification sheets for fishery purpose "Fishing area East Indonesia Ocean, Western Central Pacific". UNDP/FAO Published; Rome.
- Febrina, H. 2008. Kappa Karaginan Semi Murni (*Kappa phycusalvarezii*) sebagai *Cryoprotectant* pada Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fishypedia. 2006. Ikan Kapas-Kapas. <http://www.iftfishing.com/fishypedia/ikan-kapas-kapas/>. Diakses pada 20 Januari 2020.
- Hadiwiyoto. 1993. Teknologi Hasil Perikanan. Jilid 1. Yogyakarta: Liberty.
- Huda, N., O. H. Leng, and R. Nopianti. 2011. Cryoprotective Effects of Different Levels of Polydextrose in Threadfin Beam Surimi During Frozen Storage. (Journal of Fisheries and Aquatic Science). (6). 404-416.
- Hanafiah TAR dan Murdinah, 1982. Evaluasi mutu pada penanganan ikan di Munar. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.
- Jiang ST. 2000. Enzymes and their effect on seafood texture. Haard NF dan Simpson BK, editor. Di dalam Seafood Enzymes. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Koswara, S. 2009. HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakery.
- Kottelat, M., A. J. Whitten, S. N. Kartikasari, dan Wiroatmodjo. 1993. Freshwater Fishes Of Western Indonesia and Sulawesi : Edisi Dwi Bahasa Inggris-Indonesia. Jakarta.
- Kreuzer, R. 1965. The Technology of Fish Utilizatio. London. Fishing News.
- Lee, J.M. 1992. Biochemical Engineering. New Jersey: Prentice Hall.
- Lestari, N., Yuniarti, dan Tatik, P. 2016. Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. Journal of Agro-based Industry Vol.33 (1) 9-16.
- Mortimore, S., dan C. Wallace. 2004. HACCP Sekilas Pandang (Diterjemahkan Oleh Aprinngsih, SKM). Jakarta: EGC.
- Peranginangin, R. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Jakarta : Balai Perikanan Laut.
- Rahardi, A. 2004. Teknologi Pangan dan Agroindustri Vol.I Nomor 8. Bogor. IPB Press.
- Rauf, R., 2013. Sanitasi dan Haccp. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rohaya, S., Hariyono dan Yunianta. 2006. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Untuk Pembuatan Bakso Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala. Aceh. Hal. 160.
- Saanin. H., 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 2. Jakarta: Binacipta.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap yang Direndam dalam Larutan Ekstak Daun Sirih. *Pacific Journal*. 2 (5) 870 – 873.
- Sivakami S., S.G. Raje., M.K. Feroz., J.K. Shobha., E. Vivekananda and R. Kumar 2001. Fishery and biology of *Priacanthus hamrur* (Forsskal) along the Indian coast. *Indian journal of fisheries*. 48 (3) : 277-289.
- Suzuki T. 1981 *Fish and Krill Proteins. Processing Technology*. London: Appl. Sci Publ.
- Tadpichayangkoon P, Yongsawatdigul. 2009. Comparative study of washing treatment and alkali extraction on gelation characteristics of striped catfish (*Clarias hypophtalamus*) muscle protein. *J Food Science* (74) 3:284-291.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Buku Aksara.
- Turan H, Solmez G. 2010. Changes in proximate composition of Thornback ray (*Raja clavata*) surimi during washing and frozen storage. *J of food processing and preservation* 34:24-34.
- Ullyna, P. N. 2014. *Pengolahan Surimi Beku dari Ikan Kurisi (Nemipterus sp) di PT Bintang Karya Laut, Rembang*. Semarang: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Univ Diponegoro.
- Wiadnya, D.G.R., 2012a. *Kawasan Konservasi Perairan Dan Pengelolaan Perikanan Tangkap Di Indonesia*. http://wiadnyadgr.lecture.ub.ac.id/files/2012/01/4C_1-Ikan-HasilTangkap-1.pdf. Diakses tanggal 10 Januari 2020.
- Winarno, F.G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Yasidi, F., dkk.i, 2005. *Penuntun Praktikum Biologi Perikanan*. Kendari. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Haluoleo.