

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, S., & Latifah, F. (2017). *Decision Support System* Penilaian Kinerja Karyawan Pada Perusahaan Menggunakan Metode *Simple Additive Weighting*. *Jurnal TAM (Technology Acceptance Model)*, 6, 37-43.
- Abdiani, I. M., Akhmadi, M. F., Imra, I., Hutapea, T. P., Cahyani, R. T., Simanjuntak, R. F., Wijaya, A. A., Saputra, B., Zusan., Jariah, U., & Nuraini, N. (2022). Pelatihan Pembuatan *Fish Cake* Berbahan Dasar Hasil Tangkapan Sampingan Nelayan di Kota Tarakan. *IGKOJEL: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 33-39.
- Ardhany, S. D., & Lamsiyah, L. (2018). Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah bagi Kesehatan. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 3(2), 62-68.
- Arista, S., Widjaja, J., & Siswanto, R. (2020). *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan fish cake tenggiri" OMMO" dengan kapasitas produksi 6240 pack/tahun @ 150 gram/pack* (Doctoral dissertation, Faculty of Agricultural Technology).
- Aryati, D., Jumini, S., & Guntara, Y. (2022). Inovasi Kit Percobaan Clausius-Clapeyron dalam Pembelajaran Fisika untuk Penentuan Titik Didih Minyak Goreng pada Berbagai Tekanan. *SPEKTRA: Jurnal Kajian Pendidikan Sains*, 8(1), 81-86.
- Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 01- 2694-2013. *Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Basuki, E. K., Latifah, I., & Wulandari, I. E. (2013). Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1).
- Budiana, B., Darmansyah, F. A., Mahdaliza, R., Nakul, F., & Putra, I. Z. (2020). Analisis Pengaruh Penggunaan Mesin Peniris Gorengan Terhadap Kualitas Gorengan. *Journal of Applied Electrical Engineering*, 4(1), 20-23.
- Cando, D., Herranz, B., Borderías, A. J., & Moreno, H. M. (2015). *Effect of High Pressure on Reduced Sodium Chloride Surimi Gels*. *Food Hydrocolloids*, 51, 176-187.
- Chakim, L., Dwiloka, B., & Kusrahayu. (2013). Tingkat Kekenyalan, Daya Mengikat Air, Kadar Air, dan Kesukaan Pada Bakso Daging Sapi dengan Substitusi Jantung Sapi. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 97-104.
- Daroini, A., & Jayandri, W. E. (2016). Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(1), 39-44.
- [Ditjenbun] Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. (2014). Pertumbuhan Areal Kelapa Sawit Meningkat. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/berita-362-pertumbuhan-areal-kelapa-sawit-meningkat.html>. Diakses 10 Juni 2023.
- [EFSA] *European Food Safety Authority*. (2014). *Scientific Opinion on Aspartame*. Diakses pada 13 Januari 2023. <http://www.efsa.europa.eu/fr/search/doc/factsheetaspartame.pdf>.

- Erlansyah, E., Mamuki, E., Djalil, M., & Anwar, R. (2021). Increasing Competitiveness of Fishery Products in Supporting The Achievement of Village Sdgss Through Participatory And Innovative Programs In Bone Pantai District, Bone Bolango Regency. *Fisheries and Society*, 163-167.
- Fais, N., & Mahasri, G. (2019). Analisis *Critical Control Point* (CCP) pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang Provinsi Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science* Vol, 8, 3.
- Faturohman, T. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung yang Berbeda terhadap Tekstur, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Organoleptik pada Bakso Daging Kelinci. *MADURANCH: Jurnal Ilmu Peternakan*, 3(1), 29-34.
- Hall, G. M. (2011). *Fish Processing–Sustainability and New Opportunities*. UK: Centre for Sustainable Development University of Central Lancashire Preston.
- Hanum, Y. (2016). Dampak Bahaya Makanan Gorengan bagi Jantung. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 14(2).
- Harmen, H., Baharta, R., & Amien, E. R. (2018). Modifikasi Mesin Peniris Minyak Sistem Tabung. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Hassan, M. A., Balange, A. K., Senapati, S. R., & Martin Xavier, K. A. (2017). *Effect of Different Washing Cycles on The Quality of Pangasius Hypophthalmus Surimi*. *Fishery Technology*. 54: 51-59.
- Hoekstra, D. C., Nickmans, K., Lub, J., Debije, M. G., & Schenning, A. P. (2019). *Air-Curable, High-Resolution Patternable Oxetane-Based Liquid Crystalline Photonic Films via Flexographic Printing*. *ACS applied materials & interfaces*, 11(7), 7423-7430.
- Hu, B., Wu, R., Sun, J., Shi, H., Jia, C., Liu, R., & Rong, J. (2023). *Monitoring The Oxidation Process of Soybean Oil During Deep-Frying of Fish Cakes with 1H Nuclear Magnetic Resonance*. *Food Chemistry: X*, 17, 100587.
- Ilimi, I. M. B., Khomsan, A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2).
- Ishida. (2020). Metal Detector List: Inspection and Quality Control. Diakses pada 3 Juni 2023, <https://www.ishida.com>
- Istiqlalayah, H. (2015). Perencanaan Mesin Peniris Minyak pada Keripik Nangka dengan Kapasitas 2, 5 Kg/Menit. *Nusantara of Engineering (NOE)*, 2(1).
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (2017). Keluarga Sadar Gizi, Indonesia Sehat dan Produktif. [online] February 23, 2019. Diakses dari: <https://kkp.go.id/artikel/8500-keluarga-sadar-gizi-indonesia-sehat-danproduktif>
- Khoirunnisa, Z., Wardana, A. S., & Rauf, R. (2020). Angka Asam dan Peroksida Minyak Jelantah dari Penggorengan Lele Secara Berulang. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 81-90.
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebook Pangan.com.
- Lanier, T. C. Yongsawatdigul, J. & CarvajalRondanelli, P. (2014). *Surimi and Surimi Seafood*. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group.

- Lasabuda, R. (2013). Pembangunan Wilayah Pesisir dan Lautan dalam Perspektif Negara Kepulauan Republik Indonesia. *Jurnal ilmiah platax*, 1(2), 92-101.
- Latifa, B. N., Darmanto, Y. S., & Riyadi, P. H. (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.
- Lean, M. E. (2015). *Ilmu Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Lestari, N., & Purwanti, T. (2018). Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 33(01), 9-16.
- Li, X., Wu, G., Yang, F., Meng, L., Huang, J., Zhang, H., & Wang, X. (2019). *Influence of Fried Food and Oil Type on The Distribution of Polar Compounds in Discarded Oil during Restaurant Deep Frying*. *Food chemistry*, 272, 12-17.
- Miarastika, N., & Azizah, R. (2015). Hubungan Paparan Nikel dengan Gangguan Kesehatan Kulit pada Pekerja Industri Rumah Tangga Pelapisan Logam Di Kabupaten Sidoarjo. *Perspektif Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(1): 25-36.
- Mujadin, A., Jumianto, S., & Puspitasari, R. L. (2015). Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Viskositas dan Perubahan Fisis. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 2(4), 229-233.
- Nadhiroh, U., & Susanto, W. H. (2017). Pengaruh Volume Minyak Goreng dan Bentuk Biji Edamame (*Glycine Max Linn. Merrill*) Terhadap Karakteristik Produk Edamame Goreng Metode Penggorengan Vakum. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- Nainggolan, B., Susanti, N., & Juniar, A. (2016). Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 8(1), 45-57.
- Neaen.com. (2012). *Food Processing Equipment*. Diakses pada 3 Juni 2023, <https://neaen.com/>
- Nurjanah, S., & Setiawan, M. F. (2019). Evaluasi Penerapan Sistem Mutu Safe Quality Food: Lesson Learned di Industri Pangan PT XYZ. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 30-37.
- Nofitasari, N., Baidar, B., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Kualitas Pempek. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Park, J. W. (2014). *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*. New York (US): CRC Press.
- Peraturan Menteri Kesehatan. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan No. 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Pradana, B. R. (2021). *Pengaruh Waktu Terhadap Hasil Penirisan Minyak pada Cireng Menggunakan Mesin Spinner* (Doctoral dissertation, DIII Teknik mesin Politeknik Harapan Bersama).

- Rianda, D., Kuncorisidi, K., & Sopiawadi, M. (2020). *Descriptive Analysis of Factors that Influence Location Determination of PT Yakult Factory Seremban Malaysia*. *DIMENSIA (Diskursus Ilmu Manajemen STIESA)*, 17(1), 1-13.
- Rustam, I. (2016). Tantangan ALKI dalam Mewujudkan Cita-cita Indonesia sebagai Poros Maritim Dunia. *Indonesian Perspective*, 1(1), 1-21.
- Santoso, J., Ling, F., & Handayani, R. (2014). Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon sp.*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Akuatika*, 2(2).
- Southeree.com. (2015). SOUTHEREE CO., LTD. (SINCE 2004). *Creative & Quality*. Diakses pada 3 Juni 2023, <https://southeree.com.vn/en/home.html>
- Syukroni, I., Santi, A., Malle, S., Arfini, F., Sultan, S., & Afdalia, A. (2023). Peningkatan Keterampilan UMKM dalam Pembuatan *Fish Cake* (Odeng) Ikan Bandeng di Inkubator Bisnis Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Jatirenov: *Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 2(1), 15-24.
- Tanuja, S., Viji, P., Zynudheen, A. A., Ninan, G., & Joshy, C. G. (2014). *Composition, Textural Quality and Gel Strength Of Surimi Prepared From Striped Catfish* (Pangasianodon hypophthalmus, Sauvage, 1878). *Fishery Technology*, 51: 106-111.
- Ube-yanagiya.com. (2010). *Machinery Related to Surimi (Fish Paste) Products*. Diakses pada 1 Juni 2023, dari <http://ube-yanagiya.com/>
- Ulfindrayani, I. F., & A'yuni, Q. (2018). Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kadar Air Pada Minyak Goreng yang Digunakan oleh Pedagang Gorengan di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal Pharmasci*, 3(2), 17-22.
- Verfoodsolutions.com. (2018). *Dip Tempura Battering Machine*. Diakses pada 3 Juni 2023, <https://www.verfoodsolutions.com>
- Wahyuningsih, D. H. (2021). Pembuatan Otak-Otak Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Sumber Albumin. *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 2(1), 75-89.
- Wathoni, A., Pratiwi, A., Sayuti, M., & Triana, N. N. (2022). Pengaruh Komposisi Bahan Baku Terhadap Tekstur Nugget Terubuk. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 2(1), 684-689.
- Widiantoro, H. (2020). Perancangan Mesin Peniris Minyak Kue Seroja Kapasitas 2 Kg Dengan Microcontroller. *In Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 11, No. 1, pp. 158-164).
- Widyaningrum, K., Sya'di, Y. K., & Hersoelistyorini, W. (2022). Total Bakteri, Kadar Air, dan Sifat Sensoris *Fish Cake* Ikan Lele dengan *Edible Coating* Berbahan Gel Aloe Vera Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 67-79.
- Wiranti, T., & Indrawati, V. (2015). Pengaruh Proporsi Tapioka, Tepung Garut, dan Daging Ikan Patin Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-journal Boga*, 4(1), 28-36.

- Yudha, V., Hayati, N., & Hariyanto, S. D. (2022). Peningkatan Kualitas Keripik Jamur Tiram Produksi Kelompok Tani Pesona Jamur dengan Mesin Spinner. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 129-136.
- Yusibani, E., Al Hazmi, N., & Yufita, E. (2017). Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 9(1), 28-32.
- Yusmarini dan Pato. (2014). *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.