

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: PT. Bumi aksara.
- Ahyari, A. 2018. Manajemen Produksi: Pengendalian Produksi. BPPE.
- Amaliah, N., Farida. 2019. Konsep Pengendalian Mutu pada Pembuatan Permen Jelly Nenas (*Ananas Comosus L.*). *Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, Vol. 3 No. 1 ,p-ISSN: 2580-5398 e-ISSN: 2597-7342.
- Andika, M. R. P. I. 2022. Penerapan Metode *First In First Out* (FIFO) pada Bahan Makanan Di Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. EISSN: 2828-3325, Vol. 01 No. 05 : 1065 -100.
- Arjana, I. K. R. 2008. Pengendalian Biaya Hotel. Denpasar : Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional Bartono, & Ruffino. 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta: Andi.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Bawang Merah dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *E-Journal Widya Kesehatan*, 1(1) : 1-7.
- Asiah, N., Laras C., Kurnia, R., Stephanie, H. M. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah. Makassar : CV. Nas Media Pustaka.
- Astawan, M. 2008. Bahaya laten sepotong sosis. <http://www.rumahsehat.com> [26 September 2023]
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astuti, R. T., Darmanto, Y. S dan Wijayanti, I. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 47-54.
- Azizah, D. N. 2021. Proses Pengolahan Ikan Bentuk *Scallop* di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia dan Pemberdayaan Masyarakat Kelautan dan Perikanan. 2019. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. Statistik Perikanan Propinsi Jawa Timur 2020.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2694:2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2017. SNI 7266:2017. Bakso Ikan. Jakarta : Dewan Standardisasi Nasional.
- Badarudin, M. I. 2019. Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*, 1(2) :83-93.
- 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.
- Darmawan, P. S. 2018. Kajian Penambahan Jenis Bahan Pengisi dan Konsentrasi ISP (*Isolat Soy Protein*) Terhadap Karakteristik Sosis Hati Ayam. [Skripsi]. Bandung : Universitas Pasundan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2010. Permenkes RI No. 492/Menkes/Per/IV/2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung.

- Elmas, M. S. H. 2017. Pengendalian kualitas dengan menggunakan metode statistical quality control untuk meminimumkan produk gagal pada Toko Roti Barokah Bakery. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi WIGA*. 7: 15-22.
- Eriyanto, I. 2006. Karakteristik Surimi *Fillet* Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) yang Disimpan Pada Suhu Dingin. *Teknologi Hasil Pangan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Galih P., Sudarminto S.Y. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2 No. 4 Hal 200-209.
- Ghalib, S. 2017. Pengaruh Lama Pembekuan dan *Thawing* Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Beku. *Skripsi*. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Pangkep : Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Haryono, Didi dan Irwan. 2015. Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif). Bandung : Penerbit Alfabeta.
- lima, P. R. A. 2019. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates calcarifer*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3) : 313-322.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Kiki, E. 2019. Analisis Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk yang Dihasilkan pada CV. Bina Teknik Pematangsiantar. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*. ISSN : 2338-4328 Vol. 7, No. 1.
- Komariah., Ulupi. N., Fatriani. Y. 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi. *Buletin Peternakan*, Vol. 28(2) : 80-86 ISSN 0126-4400. Fakultas Peternakan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Laksono, U. T. 2019. Peningkatan Kualitas Tekstur Surimi Ikan Malong dengan Sodium Tripolifosfat dan Aktivator Transglutaminase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2) : 198-208.
- Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori *Nugget* Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1) : 1-8.
- Lingga, L. 2012. The Healing Power of Antioxidants. Jakarta : PT. Elex Media.
- Lisiswanti, R., & Faris, P. H. 2017. Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2. *Medical Journal of Lampung University*, 6(2) : 31-36.
- Matsumoto JJ, Noguchi SF. 1992. Cryostabilization of protein in surimi. In: Lanier T.C. and Lee C.M. (eds). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Melia, S., I. Juliyarsi, & A. Rosya. 2010. Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Peternakan*. 7(2):62-69.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Majalah Biam*, Vol. 10 No.1 Hal 16-30.
- Nastiti, H. 2014. Analisis pengendalian kualitas produk dengan metode statistical quality control (Studi kasus: pada PT "X" Depok). *JP FEB Unsoed*. 4(1): 414-422.
- Park, J. W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood*. New York City: CRC Press.

- Prawirosentono, S. 2002. *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 Studi Kasus & Analisis*. Jakarta: Penerbit Bumi Aksara.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu. Total Quality Manajemen Abad 21, Studi Kasus dan Analisa. Kiat Membangun Bisnis Kompetitif Bernuansa "Market Leader"*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Prawirosentono. 2011. *Manajemen Produktivitas*. Bumi Aksara.
- Prihatiningsih., Bambang S., dan Muhammad T. 2013. *Dinamika Populasi Ikan Swanggi di Perairan Tangerang Banten*. Bawal, Vol. 5(2) : 81-87.
- Prihatiningtias, I. 2014. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Paving Block menggunakan Statistical Quality Control (SQC) pada CV. Multi Bangunan Jember*. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Putra, A. 2016. *Analisis Pengaruh Modal Tetap, Tenaga Kerja, Modal Kerja, Lama Usaha dan Status Kepemilikan Aset Bangunan terhadap Tingkat Produksi pada Usaha Restoran dan Cafe Di Kota Malang*. *Jurnal Universitas Brawijaya Malang*, Vol. 5-8.
- Putranti, R. T. 2020. *Pengaruh Surimi dari Ikan Swanggi (*Priacanthus sp.*), Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*), dan Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*) Terhadap Karakteristik Cumi-Cumi Analog*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1): 43-53.
- Rakhmawati, L. 2019. *Materi Pelatihan Berbasis Kompetensi Berbasis SKKNI Level IV Klaster: Diversifikasi Produk Hasil Perikanan Berbasis Surimi*. Direktorat jendral guru dan tenaga kependidikan.
- Ramadhany, FF, dan Supriono. 2015. *Analisis Penerapan sistem manajemen mutu ISO 9001: 2015 dalam menunjang pemasaran (Studi pada PT Tritama Bina Karya Malang)*. *Jurnal Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya*. 53(1): 31-38.
- Ratnadi, dan E Suprianto. 2016. *Pengendalian kualitas produksi menggunakan alat bantu statistik (Seven Tools) dalam upaya menekan tingkat kerusakan produk*. *INDEPT*. 6(2): 10- 18.
- Reputra, J. 2009. *Karakterisasi Tapioka dan Penentuan Formulasi Premix Sebagai Bahan Penyalut Untuk Produk Fried Snack*. *Skripsi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Romantica, E. 2013. *Pengaruh Lama Fermentasi yang Berbeda pada Pembuatan Tepung Telur Pan Drying Terhadap Kadar Air, Rendemen, Daya Buih dan Kestabilan Buih*. *Skripsi*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Rusydah, M, dan YT Utomo. 2019. *Analisis manajemen pengendalian mutu produksi pada Bakpia Djogja tahun 2016 berdasar perencanaan standar produksi*. *AT-TAUZI: Jurnal Ekonomi Islam*. 18(1): 47-72.
- Sadewi, S. P. 2018. *Kematangan Gonad dan Potensi Produksi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus Richardson*, 1846) di Perairan Pelabuhanratu, Sukabumi*. *Journal of Tropical Fisheries Management*, 2(2) : 1-74.
- Said, M. I. 2015. *Karakteristik Tepung Telur Ayam Ras yang Difermentasi dengan Ragi Tape Secara Aerob*. *Jurnal Techno*, 2(1) : 1-10.
- Saparinto, C., dan Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan pangan*. Yogyakarta : Kanisius.

- Saputra, A.O. 2021. Analisis Kualitas dan Komposisi Asam Lemak dari Minyak Biji Wijen (*Sesamum indicum* L). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. Samarinda. : Universitas Mulawarman.
- Sari, E. K. M. 2021. Manajemen Produksi Olahan Ikan Bentuk *Scallop* pada PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Laporan Praktik Kerja Lapangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Sasongko, E. B. 2014. Kajian Kualitas Air dan Penggunaan Sumur Gali Oleh Masyarakat di Sekitar Sungai Kaliyasa Kabupaten Cilacap. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 12(2) : 72-82.
- Singgih, W. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sonalia, D. M. H. 2013. Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 113.
- Sumarni, W. 2017. Rekristalisasi Natrium Klorida dari Larutan Natrium Klorida dalam Beberapa Minyak yang Dipanaskan. *Al-Kimiya*. 4(2) : 100-104.
- Sutaryo, V., P. Bintaro dan D. Jumianto. 2009. Pengaruh Lama Pelayuan Terhadap Kekenyalan Tekstur dan Kesukaan Bakso daging Sapi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol. 6 No.1 Hal 16-22.
- Syafira, Afianti. 2017. Proses Pembuatan Otak-Otak Ikan Swanggi di UKM Fania Food Gedong Kuning Rejowinangun Kec Kotagede Yogyakarta. Laporan Praktik Kerja Magang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.
- Syamsir, E. 2012. Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima* Crantz) Asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1) : 93-105.
- Tangketasik., I. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Dodol. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Tjiptono, F. 2003. Prinsip-Prinsip Total Quality Service. Yogyakarta : Andi.
- Winarno, F. G., dan Koswara, S. 2002. Telur Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarsih, S. 2017. Kebijakan dan implementasi manajemen pendidikan tinggi dalam meningkatkan mutu pendidikan. *Cendekia*. 15(1): 52-66.
- Yamit, Z. 2011. Manajemen Kualitas Produk & Jasa. Ekonesia.
- Yana. S. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, Vol.4 No.1 17-23 ISSN 2302 934X. Fakultas Teknik. Aceh : Universitas Serambi Mekkah.
- Yanti, H., Hidayati dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (*Polyethylene*), dan PP (*Polypropylen*) Di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, Vol. 5 No.1, Hal 22.
- Yonata, A., & Indah, K. 2016. Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Medical Journal of Lampung University*. 5(3) : 100-104.
- Zamili, S., et al. 2020. Pembuatan Bakso dari Daging Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Journal of Chemistry, Education, and Science*. 4(1) : 14-18
- Zulkarnain, N. A. 2014. Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Skripsi*. Makassar : Universitas Hasanuddin.