

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik. Jakarta: Badan POM RI.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. Jakarta: Badan POM RI.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 01- 2694-2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 3451-2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Agustina, T. (2014). Kontaminasi logam berat pada makanan dan dampaknya pada kesehatan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Aksin, N. (2018). Upah Dan Tenaga Kerja (Hukum Ketenagakerjaan Dalam Islam). *Jurnal Meta-Yuridis*, 1(2).
- Balansada, A. R., Ompi, M., & Lumoindong, F. (2019). Identifikasi dan habitat gurita (Cephalopoda) dari perairan Salibabu, Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*, 7(3), 247-255.
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Sukirno, S., Wulandani, R., & Maskur, M. (2020). Kualitas Sosis Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Indonesia (JITPI) Indonesian Journal of Animal Science and Technology*, 6(1), 10-15.

- 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.
- Dewi, S. M., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal sosial dan sains*, 2(4), 532-537.
- Elshiva, D. M., Azara, R., & Laksana, C. (2024). Production Process of Premium Processed Fish in the Form of Tofu (Fish Tofu) at PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo Regency, East Java. *Procedia of Engineering and Life Science*, 7, 487-493.
- Febriana, I., & Prayogo. (2017). Penentuan CCP (Critical Control Point) Pada Proses Pembekuan Whole Round Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT. Alam Jaya Surabaya.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Angka Asam pada Minyak Goreng dan Minyak Zaitun. *Sainteks*, 16(2).
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Nofreena, A. (2017). Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. *Jurnal Galung Tropika*, 6(1), 19-32.
- Irzal, S., Sari, N. I., & Sumarto, S. (2016). *The Effect Usage of Cryoprotective Types on the Quality of Surimi Fish Siamese (Pangasius Hypophthalmus)*, (Doctoral dissertation, Riau University).
- Jamaluddin, J. (2018). Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan. Makassar: Badan Penerbit UNM.

- Janny, M. A. (2019). Tips For Using Deep Frying Oil. Diakses tanggal 20 Juni 2024. https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_160_02.html#:~:text=During%20Deep%2Dfrying,%C2%B0C%20during%20deep%2Dfrying.
- Jayanti, U., Dasir, D., & Idealistuti, I. (2017). Kajian penggunaan tepung tapioka dari berbagai varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan jenis ikan terhadap sifat sensoris pempek. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 6(1), 59-62.
- Kurniasari, N. I., Yudiastuti, S. O. N., & Rezeqi, R. J. (2022). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(3), 130-139.
- Kuswardhani, N., Wibowo, Y., & Pratama, R. D. A. (2021). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Di Cv. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 284-292.
- Laksono, U. T., Lasmi, L., Sasongko, L. W., & Nofreeana, A. (2022). Studi Potensi Ikan Gulamah (*Johnius trachycephalus*) Sebagai Bahan Baku Surimi dan Produk Olahan Berbasis Daging Ikan. *MANFISH JOURNAL*, 3(2), 119-127.
- 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.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi pabrik PT Sung Chang Indonesia cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah ADBIS (Administrasi Bisnis)*, 2(2), 211-222.

- Moniharapon, A. (2014). Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam*, 10(1), 16-30.
- Nainggolan, I. (2018). Tanggung Jawab Pidana bagi Pelaku Usaha yang Menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berbahaya pada Produk Pangan. *EduTech: Jurnal Ilmu Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 4(2).
- Nugraha, F., & Purwadhi, P. (2020). Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep Good Manufacturing Practices. *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, 2(2), 89-99.
- Nugraha, R., Akbar, F. C., & Abdullah, A. (2024). Characterization of antigenicity of the surimi and kamaboko protein of Japanese threadfin bream (*Nemipterus japonicus*). In *BIO Web of Conferences* (Vol. 112, p. 02001). EDP Sciences.
- Nuzulah, F., & Hariasih, M. (2024). Product Diversity, Price Perception, and Sales Promotion Impact on Customer Loyalty (Keragaman Produk, Persepsi Harga, dan Promosi Penjualan Berdampak pada Loyalitas Pelanggan). *Journal of Advances in Accounting, Economics, and Management*, 1(4), 1-16.
- Pangestuti, E. K., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method: Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau serta substitusi dengan tepung bekatul dalam biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 793-802.
- Prasetyanto, H., & Ratri, Y. B. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Media Wisata*, 16(2).

- Purwanggono, B., Sriyanto, dan Tarigan, N. R. (2018). Persiapan dan Perancangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Untuk Jaminan Keamanan Pangan Pada CV Dinasti Semarang. *Prosiding PPIS*, 105-111.
- Putri, M. N., Pratama R. I., Andriani, Y., & Rostini, I. (2019). Difference in Types of Freshwater Fish as Raw Materials for the Preference Level of Korean Fish cake. *Asian Food Science Journal*, 10(4), 1-7.
- Rahmat, G., & Widarman, A. (2023). Analisa Aspek Good Manufacturing Practices (GMP) Pada UKM Tahu XYZ. *Jurnal Sains, Ekonomi dan Hukum*, 1(1), 13-22.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.
- Rini, F. A., Katili, P. B., & Ummi, N. (2015). Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri Untirta*, 3(2).
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan kualitas mutu pada wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Salsabila, L. H. (2019). *Analisis penerapan sistem Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) pada produk kecap manis PT. X* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).

- Santoso, J., Ling, F., & Handayani, R. (2011). Pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin terhadap perubahan karakteristik surimi ikan pari (Trygon sp.) dan ikan kembung (Rastrelliger sp.). *Jurnal Akuatika*, 11(2), 145-159.
- Satrio, D., & Sunarjo, W. A. (2023). Analisis Mutu Produk Umkm Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 17(2), 320-328.
- Sukanto, S. (2016). Rancang Bangun Mesin Pembuat Bahan Adonan Roti Tipe Horizontal Berkapasitas 10 Kg. *Turbo: Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 1(1).
- Syukroni, I., & Santi, A. (2021). Profil Gizi dan Kandungan Kolesterol Udang Windu (Penaeus monodon) dengan Metode Pemasakan Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 319-324.
- 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.
- Tawali, A. B., Asfar, M., Suhendar, N. K., & Mahendaradatta, M. (2018). Ipteks Bagi Kreativitas dan Inovasi Kampus; Produk Olahan Ikan Berbasis Surimi. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1), 8-14.
- Tenggana, M. E., Rahayu, W. P., & Wulandari, R. (2020). Pengetahuan keamanan pangan mahasiswa mengenai lima kunci keamanan pangan keluarga. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 67-72.

VRCooler. (2023). Berapa Suhu Pemrosesan Evaporator IQF. Diakses tanggal 19 Juni 2024. <http://id.vrcoolerar.com/news/what-temperature-is-iqf-evaporator-processing-72368667.html>.

Walayat, N., Xiong, H., Xiong, Z., Moreno, H. M., Nawaz, A., Niaz, N., & Randhawa, M. A. (2022). Role of cryoprotectants in surimi and factors affecting surimi gel properties: A review. *Food Reviews International*, 38(6), 1103-1122.

Wawasto, A., Santoso, J., & Nurilmala, M. (2018). Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 367-376.

Wicaksana, F. C., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2014). Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik fisik surimi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 1-8.

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.

Yoshana, A., Putra, M. F., & Ulina, N. S. (2021). Gap Analysis Implementasi ISO 14000: 2015 pada PT. SAS International. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 19(2), 125-132.