

Tim Penulis :

Junianto | Addinda Amalliyah | Muhammad Iqbal | Shafa Afiyah
Nisrina Nurfajria | Marsha Sabilla Favela | Izzan Miftahurahman

SURIMI

**Teknologi Pengolahan, Mutu Gizi,
dan Peluang Industri**



SURIMI

**Teknologi Pengolahan, Mutu Gizi,
dan Peluang Industri**

Tim Penulis :

Junianto | Addinda Amalliyah | Muhammad Iqbal | Shafa Afiyah
Nisrina Nurfajria | Marsha Sabilla Favela | Izzan Miftahurahman

**SURIMI:
TEKNOLOGI PENGOLAHAN,
MUTU GIZI, DAN PELUANG INDUSTRI**

Tim Penulis:

**Junianto,
Addinda Amalliyah,
Muhammad Iqbal,
Shafa Afiah,
Nisrina Nurfajria,
Marsha sabilla favela,
Izzan Miftahurahman.**

Desain Cover:

Andi Juliandi

Sumber Ilustrasi:

www.freepik.com

Tata Letak:

Handarini Rohana

Editor:

Neneng Sri Wahyuni

ISBN:

978-634-246-620-9

Cetakan Pertama:

Januari, 2026

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

by Penerbit Widina Media Utama

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT:

WIDINA MEDIA UTAMA

Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

Anggota IKAPI No. 519/JBA/2025

Website: www.penerbitwidina.com

Instagram: @penerbitwidina

Telepon (022) 87355370

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga buku *Surimi: Teknologi Pengolahan, Mutu Gizi, dan Peluang Industri* ini dapat disusun dan disajikan kepada pembaca. Buku ini disusun sebagai upaya memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai surimi sebagai salah satu produk olahan perikanan yang memiliki nilai strategis, baik dari sisi teknologi, gizi, maupun pengembangan industri.

Surimi merupakan bahan setengah jadi berbasis protein ikan yang telah lama berkembang dan dimanfaatkan secara luas di berbagai negara. Produk ini tidak hanya berperan sebagai bahan baku utama berbagai produk olahan berbasis ikan, tetapi juga menjadi solusi dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, memperpanjang masa simpan, serta mendukung efisiensi pemanfaatan sumber daya ikan. Di Indonesia, potensi surimi sangat besar seiring dengan melimpahnya sumber daya perikanan dan meningkatnya kebutuhan industri pangan berbasis protein hewani.

Buku ini disusun secara sistematis mulai dari pengenalan konsep dasar surimi, sejarah dan perkembangannya, serta karakteristik dan komposisinya. Selanjutnya dibahas secara rinci bahan baku ikan, alat dan teknologi pengolahan, tahapan proses pembuatan surimi, hingga parameter dan standar mutu yang harus dipenuhi. Pembahasan juga mencakup faktor-faktor yang memengaruhi mutu, masa simpan, serta penanganan surimi agar kualitas tetap terjaga. Pada bagian akhir, buku ini mengulas potensi usaha surimi di Indonesia, termasuk analisis ekonomi, tantangan dan strategi pengembangan, tren teknologi, serta prospek pasar global dan lokal dalam mendukung keberlanjutan industri perikanan.

Diharapkan buku ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa, dosen, peneliti, praktisi industri perikanan, serta pelaku usaha yang tertarik mengembangkan produk surimi. Penyajian materi diharapkan mampu menjembatani pemahaman antara aspek teoritis dan aplikatif sehingga dapat digunakan sebagai dasar pembelajaran maupun panduan praktis dalam pengolahan surimi.

Semoga buku ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi nyata dalam pengembangan teknologi pengolahan hasil perikanan serta peningkatan daya saing industri surimi di Indonesia.

Jatinangor, November 2025

Penulis

SINOPSIS

Buku ini membahas surimi sebagai salah satu produk olahan ikan yang memiliki nilai strategis dalam industri perikanan modern. Dimulai dari konsep dasar, sejarah, serta karakteristik surimi, buku ini menjelaskan bagaimana pasta protein ikan ini dihasilkan melalui proses pencucian, penggilingan, penambahan cryoprotectant, dan pembekuan untuk memperoleh mutu gel yang elastis dan stabil. Pembaca diperkenalkan pada berbagai jenis ikan bahan baku, teknologi alat yang digunakan, serta tahapan pengolahan dari penyiangan hingga penyimpanan beku. Selain aspek teknis, buku ini juga menyoroti standar mutu, masa simpan, penanganan, serta faktor-faktor yang memengaruhi kualitas surimi. Pada bagian akhir, buku mengulas potensi ekonomi, tantangan industri, peluang pasar, serta prospek pengembangan surimi di Indonesia maupun global. Dengan bahasa yang jelas dan ilmiah, buku ini menjadi rujukan penting bagi mahasiswa, praktisi, dan pelaku industri pengolahan hasil perikanan.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
SINOPSIS	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II MENGANAL SURIMI.....	3
A. Pengertian Surimi	3
B. Sejarah dan Perkembangan Surimi di Dunia dan Indonesia.....	4
C. Karakteristik dan Komposisi Surimi	7
D. Peranan Surimi dalam Industri Perikanan	7
BAB III ALAT, BAHAN DAN TAHAP PEMBUATAN	11
A. Bahan Baku Ikan untuk Surimi dan Syarat Mutu	11
B. Alat dan Teknologi dalam Pengolahan Surimi	17
C. Proses Pembuatan Surimi.....	24
1. Penyiangan dan Pencucian	24
2. Proses Pencucian Daging (Leaching)	26
3. Penambahan Cryoprotectant	27
4. Pembentukan dan Pengemasan	29
5. Pembekuan dan Penyimpanan	30
D. Parameter Mutu Surimi (Fisik, Kimia, dan Sensoris)	32
E. Faktor yang Mempengaruhi Mutu Surimi	33
F. Standar Mutu Nasional dan Internasional.....	35
G. Masa Simpan dan Penanganan Surimi	38
BAB IV POTENSI USAHA SURIMI DI INDONESIA	41
A. Gambaran Surimi di Indonesia	41
B. Analisis Ekonomi dan Nilai Tambah.....	43
C. Tantangan dan Strategi Pengembangan	46
D. Tren Teknologi dan Inovasi Surimi.....	48
E. Prospek Pasar Global dan Lokal.....	50

F. Kontribusi Surimi Terhadap	
Keberlanjutan Industri Perikanan	52
DAFTAR PUSTAKA	55
BIOGRAFI PENULIS	62
GLOSARIUM	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ground Meet	3
Gambar 2. Surimi	4
Gambar 3. Nemipterus sp	9
Gambar 4. Ikan ekor kuning.....	12
Gambar 5. Ikan Tigawaja	13
Gambar 6 Ikan Mata besar	14
Gambar 7. Ikan Selar.....	15
Gambar 8. Ikan Kurisi.....	16
Gambar 9. Ikan Kuniran	17
Gambar 10. Meat-Bone Separator	18
Gambar 11. Rotary Washer	19
Gambar 12. Rotary Filter	19
Gambar 13. Dehydrator/ Screw Press	20
Gambar 14. Mixer	21
Gambar 15. Forming & Wrapping Machine	21
Gambar 16. Metal Detector.....	22
Gambar 17. Packing Machine & Master Carton	23
Gambar 18. Cold Storage.....	23
Gambar 19. Penyiangan.....	25
Gambar 20. Pencucian daging	26
Gambar 21. Cryoprotectant.....	27
Gambar 22. Produk Surimi siap edar	29
Gambar 23. Penyimpanan produk surimi.....	31
Gambar 24. Penanganan surimi	39
Gambar 25. Perusahaan produsen surimi di Indonesia	41
Gambar 26. Produk olahan surimi	44
Gambar 27. blast freezer	46
Gambar 28. 3D food printing.....	49

BAB I

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar kedua di dunia memiliki kekayaan sumber daya perikanan yang sangat melimpah. Potensi ini menempatkan sektor perikanan sebagai salah satu tulang punggung pembangunan ekonomi nasional sekaligus penopang ketahanan pangan. Namun, ikan sebagai komoditas pangan memiliki sifat mudah rusak (*perishable*) akibat kandungan air dan protein yang tinggi, sehingga tanpa penanganan pascapanen yang tepat, kualitasnya akan cepat menurun dan berisiko menimbulkan kerugian ekonomi yang besar (Ustadi 2025). Oleh karena itu, diperlukan inovasi teknologi pengolahan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai tambah, serta memaksimalkan pemanfaatan hasil tangkapan maupun budidaya perikanan.

Salah satu inovasi yang berkembang pesat adalah teknologi pengolahan surimi. Surimi merupakan produk setengah jadi berbasis protein myofibrillar ikan yang dihasilkan melalui proses pencucian, penggilingan, penambahan cryoprotectant seperti sorbitol atau sukrosa, dan pembekuan sehingga membentuk pasta protein dengan kemampuan gelasi yang tinggi (Natural Additives as Quality Promoters in Surimi 2022). Surimi tidak hanya mampu mempertahankan mutu protein ikan, tetapi juga memberikan fleksibilitas tinggi dalam pengolahan menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomis, seperti kamaboko, crab stick, bakso ikan, nugget, hingga sosis ikan (Djazuli *et al.* 2010).

Keunggulan surimi terletak pada stabilitas dan ketahanan simpan yang lebih baik dibandingkan ikan segar. Selain itu, surimi memungkinkan pemanfaatan ikan yang selama ini kurang dimanfaatkan, termasuk hasil tangkapan sampingan (*by-catch*)

BAB II

MENGANAL SURIMI

A. PENGERTIAN SURIMI



Gambar 1. Ground Meat

Sumber: <https://www.shutterstock.com/search/minced-fish>

Surimi merupakan istilah dalam bahasa Jepang untuk daging lumat dan jaringan ikan yang dicuci. Surimi tergolong produk setengah jadi atau intermediate product. Surimi merupakan konsentrat protein miofibril dari ikan yang diperoleh dari daging yang di cincang yang telah mengalami pencucian untuk menghilangkan darah, lemak, enzim dan protein sarkoplasma (Eymard *et al.* dalam Wicaksana *et al.* 2014). Menurut Badan Standardisasi Nasional (2013) dalam SNI 2694-2013, surimi diproses melalui pembuangan kepala, penyiangan, pembersihan, dan pemisahan daging dari kulit dan tulang secara mekanis. Lumatan daging kemudian dicuci, dihaluskan, dikurangi kandungan airnya, ditambahkan dengan bahan pangan cryoprotectant dan dibekukan. Kandungan protein miofibril pada daging ikan berkisar antara 65-75% dari total protein.

BAB III

ALAT, BAHAN DAN TAHAP PEMBUATAN

A. BAHAN BAKU IKAN UNTUK SURIMI DAN SYARAT MUTU

Hampir semua jenis ikan dapat diolah menjadi produk surimi, ikan yang digunakan biasanya dari hasil tangkapan yang melimpah dengan nilai ekonomis yang rendah. Pemilihan jenis ikan dan kesegaran ikan akan menentukan kualitas gel yang dihasilkan. Dalam olahan bahan baku surimi dapat menggunakan satu jenis ikan atau campuran dari beberapa jenis ikan. Kualitas syarat mutu surimi menurut Park (2004) yaitu yang berwarna putih, lentur dan memiliki aroma yang tidak amis. Serta parameter utama dalam menentukan mutu surimi yaitu dari kekuatan gel surimi (Nielsen & Piggot 1996).

Jenis-jenis ikan yang digunakan oleh industri surimi di Jepang, Thailand, Eropa dan Amerika antara lain ikan nila, haddock, trout, alaska pollock, treadfin breem. Dipilihnya jenis ikan-ikan tersebut karena memiliki ukuran hasil tangkapan yang seragam dan dapat ditangkap dalam jumlah besar. Sementara itu, Laksono (2012) melaporkan bahwa jenis ikan yang umum digunakan oleh industri surimi di Indonesia antara lain ikan ekor kuning, ikan tiga waja, ikan mata besar, ikan selar, ikan kurisi, ikan kuniran dan sisa - sisa hasil produksi dan *by catch*.

1. Ikan Ekor Kuning

Berikut adalah klasifikasi dari ikan ekor kuning:

Kingdom : Animalia

Filum : Chordata

Sub filum : Vertebrata

Kelas : Actinopterygii

Ordo : Perciformes

BAB IV

POTENSI USAHA SURIMI DI INDONESIA

A. GAMBARAN SURIMI DI INDONESIA

Industri surimi di Indonesia merupakan salah satu sektor pengolahan hasil perikanan yang memiliki posisi strategis dalam mendukung peningkatan nilai tambah produk laut. Keberadaannya tidak hanya berperan dalam menyerap hasil tangkapan ikan, tetapi juga menjadi salah satu penggerak penting dalam rantai pasok perikanan nasional. Berdasarkan data terbaru, saat ini terdapat sekitar 20 pabrik pengolahan surimi yang tersebar di berbagai daerah pesisir Indonesia. Pabrik-pabrik tersebut secara keseluruhan memiliki kapasitas pengolahan bahan baku mencapai kurang lebih 250.000 ton ikan per tahun, dengan volume penjualan surimi sekitar 60.000 ton yang menghasilkan nilai ekonomi mencapai Rp 3 triliun per tahun. Angka ini menunjukkan bahwa industri surimi mampu menjadi salah satu kontributor signifikan dalam perekonomian nasional, terutama melalui aktivitas ekspor. Bahkan, sekitar 70% dari total produksi surimi Indonesia diekspor ke berbagai negara, sehingga menjadikan surimi sebagai komoditas strategis dalam perdagangan internasional produk perikanan.



Gambar 25. Perusahaan produsen surimi di Indonesia

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=vMhhJqMdrXw>

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., & Swastawati, F. 2003. Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (value-added) dalam upaya penganeekaragaman pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 14(1).
- Alaska SeaGrant. 2018. New technology could boost surimi profits and cut waste. Alaska Sea Grant College Program.
- Aquatic Food. 2023. Surimi technology and new techniques used for surimi production. *Aquatic Food Journal*.
- Au, D. W. 1991. Polyspecific nature of tuna schools: Shark, dolphin, and seabird associates. *Fishery Bulletin*, 89, 343-354.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *SNI 2694:2013 - Surimi*. Jakarta: BSN.
- BKIPM Semarang. 2019. *Laporan ekspor produk perikanan*.
- Codex Alimentarius Commission. 2013. Appendix IV - Frozen surimi: Optional final product requirements. Rome: FAO/WHO.
- Comprehensive Review. 2024. Toward a sustainable surimi industry: Comprehensive review and future research directions of demersal fish stock assessment techniques. *Sustainability*, 16(17), 7759.
- Cuvier, G., & Valenciennes, A. 1830. *Histoire naturelle des poissons. Tome cinquième. Livre cinquième. Des Sciénoïdes*. Strasbourg: Levrault.
- Cuvier, G., & Valenciennes, A. 1833. *Histoire naturelle des poissons. Tome neuvième. Suite du livre neuvième. Des Scombéroïdes*. Strasbourg: Levrault.
- Djazuli, N., Wahyuni, M., Monintja, D., & Purbayanto, A. 2009. Modifikasi teknologi pengolahan surimi dalam pemanfaatan by-catch pukat udang di Laut Arafura. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(1), 17-30.

- Djazuli, N., Wahyuni, M., Monintja, D., & Purbayanto, A. 2010. Modification technology of surimi processing through utilization "by-catch" of shrimp net in Arafura Sea. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 12(1), 17-27.
- Duan, W., Qiu, H., Htwe, K. K., Wang, Z., Liu, Y., Wei, S., Xia, Q., Sun, Q., Han, Z., & Liu, S. 2023. Correlation between water characteristics and gel strength in the gel formation of golden pompano surimi induced by dense phase carbon dioxide. *Foods*, 12(5), 1090.
- Environmental Research. 2020. Environmental impact assessment of Thai surimi using life cycle assessment methodology. *Environmental Research, Engineering and Management*, 76(2), 60-71.
- 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*, 8(3), 305-315. Universitas Airlangga.
- Fajar, R., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. 2016. Pengaruh kombinasi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dan tepung tapioka terhadap sifat fisik dan kimia pasta ikan kurisi (*Nemipterus* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 59-67.
- FAO. 2010. Surimi industry development in Southeast Asia. *FAO Fisheries Technical Paper*.
- FAO. 2020. *The state of world fisheries and aquaculture: Sustainability in action*. Rome: FAO.
- FAO. 2022. *The state of world fisheries and aquaculture*. Rome: FAO.
- Fensynthia, G. 2025, September 4. Ikan selar, kandungan gizi, manfaat, dan tips mengonsumsinya. *Alodokter*.
- Gopakumar, K. 2002. *Textbook of fish processing technology*. New Delhi: Indian Council of Agricultural Research.

- Han, Z. 2024. Extending the freshness of tilapia surimi with pulsed electric field. *Food Research International*.
- Harahap, D. P. B. 2010. *Perubahan karakteristik fisik dan kimia surimi hasil pengkomposisian ikan mas (Cyprinus carpio) dan ikan lele dumbo (Clarias gariepinus) selama penyimpanan suhu dingin* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Hikmayani, Y., Apriliani, T., & Adi, T. R. 2017. Alternatif solusi bagi keberlanjutan industri surimi di Indonesia. *Marine Research in Indonesia*, 42(2), 107-118.
- Innspub. 2024. Proximate composition of surimi-based value-added products from milkfish (Chanos chanos). *International Network for Natural Sciences*.
- Laksono, U. T., Suprihatin, Nurhayati, T., & Romli, M. 2019. Peningkatan kualitas tekstur surimi ikan malong dengan sodium tripolifosfat dan aktivator transglutaminase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 198-208.
- Laksono, U. T. 2012. Produksi transglutaminase dari Streptovercillium ladakanum dengan media alternatif yang mengandung hidrolisat limbah cair pengolahan surimi dan tepung tapioca. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor.
- Lanier, T. C. 2000. Surimi gelation chemistry. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and surimi seafood* (pp. 237-265). New York: Marcel Dekker.
- Lee, C. M. 1986. Surimi manufacturing and fabrication of surimi-based products. *Food Technology*, 40(3), 115-124.
- Lowe, R. T. 1839. A supplement to a synopsis of the fishes of Madeira. *Proceedings of the Zoological Society of London*, 1839(7), 76-92.
- MDPI. 2024. A sustainability analysis of the small demersal fish used in the surimi industry in Indonesia. *Sustainability*, 17(11), 4827.
- 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.
- Morrissey, M. T., Okada, M., & Wu, J. 2005. Surimi processing waste and utilization. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and surimi seafood* (2nd ed., pp. 65-90). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Nielsen, R. G., & Piggot, G. M. 1996. Differences in textural properties in minced pink salmon (*Onchorhynchus gorbuscha*) processed with phosphate treated protein gums. *Journal of Aquatic Food Technology*, 5(3), 81-104.
- Nopianti, R., Huda, N., & Ismail, N. 2010. A review: Loss of functional properties of proteins during frozen storage and improvement of gel-forming properties of surimi. *American Journal of Food Technology*, 6(1), 19-30.
- Nugroho, K. C., et al. 2024. Toward a sustainable surimi industry: A comprehensive review on demersal fish stock, processing challenges, and future directions. *Sustainability*, 16(17), 7759.
- Nugroho, K. C., et al. 2025. Transforming the future of surimi as the next frontier in sustainable protein. *ScienceDirect*.
- Nugroho, K. C., Zulfainarni, N., Asikin, Z., Budijanto, S., & Marimin, M. 2025. A sustainability analysis of the small demersal fish used in the surimi industry in Indonesia using the length-based spawning potential ratio. *Sustainability*, 17(11), 4827.
- Okada, M. 1992. Development of surimi industry in Japan and the world. *Food Reviews International*.
- Pangsorn, S. 2007. Status of surimi industry in Southeast Asia. Southeast Asian Fisheries Development Center (SEAFDEC).
- Park, J. W., Nozaki, H., Suzuki, T., & Beliveau, J. L. 2014. Historical review and surimi technology and market developments. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and surimi seafood* (3rd ed., pp. 1-35). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Park, J. W. 2005. *Surimi and surimi seafood* (2nd ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.

- Park, J. W. 2004. *Surimi and surimi seafood*. London: CRC Press.
- Park, J. W., & Morrissey, M. T. 2000. Manufacturing of surimi from light muscle fish. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and surimi seafood* (pp. 23-58). New York: Marcel Dekker.
- Park, J. W., & Morrissey, M. T. 2005. Manufacturing of surimi from light muscle fish. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and surimi seafood* (3rd ed., pp. 23-58). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Pauly, D., Cabanban, A., & Torres, J. R. 1996. *Upeneus sulphureus/Sulphur goatfish (Cuvier, 1829)*. FishBase. www.fishbase.org
- Picardo, J. J., Cid, M. V. C., Díaz, G. C., Vendramini, A. L. A., Aranda, D. A. G., da Silva James, N. K., & Gamela, R. R. 2025. Influence of different species of fish on physicochemical properties of surimi. *Eurasian Journal of Nutrition and Food Safety*.
- Pigott, G. M., & Tucker, B. W. 1990. *Seafoods: Effects of technology on nutrition*. New York: Marcel Dekker.
- Prihatiningsih, Edrus, I. N., & Sumiono, B. 2018. Biologi reproduksi, pertumbuhan dan mortalitas ikan ekor kuning (*Caesio cuning* Bloch, 1791) di perairan Natuna. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 10(1), 1-15.
- Ramadhan, M. 2024. Moisture sorption isotherm and shelf-life estimation of surimi powder. *Food Hydrocolloids*, 154, 108145.
- Research and Markets. 2024. *Surimi: Global strategic business report 2023-2030*. Dublin: Research and Markets.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan kunci identifikasi ikan*. Jakarta: Bina Cipta.
- Sihono, A. H., Purnomo, S., Wibowo, S., & Dewi, F. R. 2021. Current status of surimi industry in Indonesia and possible solutions: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 934, 012036.

- Sudarmaji. 2005. Analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (hazard critical control point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2), 183-191.
- Syamsir, Naiu, A. S., & Yusuf, N. 2022. Karakteristik mutu surimi berbagai ikan dari perairan Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(2), 84-91.
- Universitas Gadjah Mada. 2023. RI miliki potensi besar di industri surimi global. UGM Press.
- Uiblein, F., & Heemstra, P. C. 2010. A taxonomic review of the Western Indian Ocean goatfishes of the genus *Upeneus* (Family Mullidae), with descriptions of four new species. *Smithsonian Bulletin*, 11, 35-71.
- Ullyna, P. N. 2014. Pengolahan surimi beku dari ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) di PT Bintang Karya Laut, Rembang. *Skripsi*. Universitas Diponegoro.
- Ustadi. 2025, Januari 7. RI memiliki potensi besar di industri surimi global. *Universitas Gadjah Mada*.
- Venugopal, V. 1995. Value-added products from underutilized fish species. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 35(5), 431-453.
- Wahyudiati, D. 2017. *Biokimia* (E. M. Jayadi, Ed.; Vol. 1). Leppim Mataram.
- Walayat, N., et al. 2025. Surimi and low-salt surimi gelation: Key components to maintaining gel properties. *Food Research International*.
- 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), 3-10.
- Widyawati, L. 2020. Analisis kelayakan usaha surimi pada PT. Anela KM 79, Kecamatan Brondong, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur [Skripsi]. Universitas Brawijaya.

- Xie, D. 2024. Various factors affecting the gel properties of surimi: A review. *Journal of Texture Studies*.
- Yin, T., et al. 2023. Comprehensive review: By-products from surimi production and better utilization. *Food Science & Technology International*, 29(1), 3-15.
- Yokoyama, Y. 2020. Traditional Japanese surimi products: History and technology. *Journal of Fisheries Science*.

BIOGRAFI PENULIS



Prof. Dr. Ir. Junianto, MP Lahir di Sampang (Madura) pada tanggal 17 Agustus 1967. Pada bulan Agustus 1986 penulis dinyatakan sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Pada Hari Sabtu tanggal 26 Januari Tahun 1991 dinyatakan lulus dari Fakultas Pertanian Universitas

Padjadajaran, Bandung. Pada bulan April tahun 1991 penulis mengawali bekerja di PT Ultrajaya Milk, Padalarang sebagai Manajemen Trainer. Selanjutnya pada bulan Maret tahun 1992 sampai sekarang bekerja sebagai Dosen Tetap Universitas Padjadjaran. Tahun 1994 - 1997 melanjutkan studi S2 di Universitas Padjadjaran pada Program Studi Ilmu Tanaman minat Fisiologi Pascapanen. Selanjutnya tahun 2004 - 2008 melanjutkan studi S3 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Pada tahun 2014 diangkat menjadi Guru Besar di bidang pengolahan hasil perikanan. Selama aktif menjadi dosen, penulis telah menulis beberapa buku.

SURIMI

Teknologi Pengolahan, Mutu Gizi, dan Peluang Industri

Buku ini membahas surimi sebagai salah satu produk olahan ikan yang memiliki nilai strategis dalam industri perikanan modern. Dimulai dari konsep dasar, sejarah, serta karakteristik surimi, buku ini menjelaskan bagaimana pasta protein ikan ini dihasilkan melalui proses pencucian, penggilingan, penambahan cryoprotectant, dan pembekuan untuk memperoleh mutu gel yang elastis dan stabil. Pembaca diperkenalkan pada berbagai jenis ikan bahan baku, teknologi alat yang digunakan, serta tahapan pengolahan dari penyiangan hingga penyimpanan beku. Selain aspek teknis, buku ini juga menyoroti standar mutu, masa simpan, penanganan, serta faktor-faktor yang memengaruhi kualitas surimi. Pada bagian akhir, buku mengulas potensi ekonomi, tantangan industri, peluang pasar, serta prospek pengembangan surimi di Indonesia maupun global. Dengan bahasa yang jelas dan ilmiah, buku ini menjadi rujukan penting bagi mahasiswa, praktisi, dan pelaku industri pengolahan hasil perikanan.

 www.penerbitwidina.com
 @penerbitwidina
 penerbit widina
 penerbitwidina@gmail.com
 widina store
 widina bookstore

Layanan Pembaca & Penerbitan Buku
 0815-7000-699



SCANME

Teknologi

ISBN 978-634-246-620-9



9

786342

466209