

DAFTAR PUSTAKA

- [BKIPM] Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu, dan Keamanan Hasil Perikanan. 2020. Agustus 2020, Ekspor Perikanan Jateng Meningkat 19,6 Persen. <https://kkip.go.id/bkipm/artikel/24011-agustus-2020-ekspor-perikanan-jateng-meningkat-19-6-persen>. Diakses tanggal 24 Mei 2021.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3:2006. Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346:2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.1:2006. Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2:2006. Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.3:2006. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4:2006. Penentuan Kadar Lemak pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2354.8-2009. Penentuan Kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2694:2013. Surimi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2017. SNI 7266:2017. Bakso Ikan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional, 1992. Standar Mutu Surimi Beku. SNI 01- 2693-1992. In: Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. Majalah BIAM. 10(1): 16-30.

- [KBBI] Kamus Besar Bahasa Indonesia. Kamus Versi Online/Daring: Esens. <https://kbbi.web.id/esens>. Diakses 31 Mei 2021.
- [KKP] Ditjen Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. Peluang Usaha dan Investasi Udang Vaname. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Refleksi 2018 dan Outlook 2019. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- [KKP] Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan. Data Angka Konsumsi Ikan (AKI). <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=aki&i=209#panel-footer>. Diakses 27 Juni 2022.
- Ackman, R.G. 1990. Seafood lipids and fatty acids. *Food Reviews International*. 6(4): 617–646.
- Adnyana, G.A.B.S., I.B.W. Gunam, dan A.A.M.D. Anggreni. 2016. Penentuan suhu dan sumber karbon terbaik pada pertumbuhan isolat SBJ8 dalam biodesulfurisasi dibenzotiofena. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 4(4): 43-48.
- Al Ghofur, M.R. 2021. Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat terhadap Mutu Surimi Lele Dumbo. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Aminudin, N., Y.S. Darmanto, dan A.D. Anggo. 2013. Pengaruh asam tanat, sukrosa dan sorbitol terhadap kualitas surimi ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*) selama penyimpanan suhu -5°C. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2(2): 1-13.
- Arpi, N., Fahrizal, S. Rohaya, and S. Zahriati. 2019. Nutritional and sensory properties of shrimp analog made of fresh and saltwater fish surimi and tapioca. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 425. The 1st International Conference on Agriculture and Bioindustry. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/425/1/012083/pdf>. Diakses 13 Maret 2021.
- Asriani, J. Santoso dan S. Listyarini. 2018. Nilai gizi konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) ukuran jumbo. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*. 1(2): 77-86.
- Asyari, M., E. Afrianto, dan R.I. Pratama. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7(2): 71-79.

- BigGo. 2022. Udang Analog. <https://biggo.id/s/?q=udang+analog>. Diakses 27 Juni 2022.
- BigGo. 2022. Udang Cooked. <https://biggo.id/s/?q=Udang+cooked>. Diakses 27 Juni 2022.
- BigGo. 2022. Udang Kupas 1 kg. <https://biggo.id/s/?q=udang+kupas+1+kg>. Diakses 27 Juni 2022.
- BigGo. 2022. Udang Segar 1 kg. <https://biggo.id/s/?q=udang+segar+1kg>. Diakses 27 Juni 2022.
- Candra, Y., A. Setiarini, dan I. Rengganis. 2011. Gambaran sensitivitas terhadap alergen makanan. *Makara Kesehatan*. 15(1): 44-50.
- Chatterjee, D., G.S. Brambila, B.C. Bowker, and H. Zhuang. 2019. Effect of tapioca flour on physicochemical properties and sensory descriptive profiles of chicken breast meat patties. *Journal of Applied Poultry Research*. 28(3): 598-605.
- Darmawati, H. Natsir, dan S. Dali. 2021. Analisis *total volatile base* (TVB) dan uji organoleptik *nugget* ikan dengan penambahan kitosan 2,5%. *Indonesian Journal of Chemical Analysis*. 4(1): 1-10.
- Dasir, Suyatno, dan Rosmiah. 2018. Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Surimi Ikan Lele dengan Perlakuan Jenis dan Lama Penyimpanan Dingin. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, Palembang, 18-19 Oktober 2018.
- Febriansyah, R., A. Pratama, dan J. Gumilar. 2019. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, kadar air dan kadar abu gelatin ceker itik (*Anas platyrhynchos Javanica*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 14(1): 1-10.
- Granada, I.P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Gultom, O.W., S. Lestari, dan R. Nopianti. 2015. Analisis proksimat, protein larut air, dan protein larut garam pada beberapa jenis ikan air tawar Sumatera Selatan. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 120-127.
- Hafiluddin, Y. Perwitasari, dan S. Budiarto. 2014. Analisis kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 7(1): 33-44.

- Handayani, E., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2019. Daya awet siomay ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang diberi asap cair ampas tebu selama penyimpanan suhu dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada. 21(2): 111-118.
- Hastuti, A.D. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai Sumber Serat Pangan terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Kamaboko Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Hema, K., P. Velayutham, C.O. Mohan, D. Sukumar, B. Sundaramoorthy, S. Athithan, G. Sugumar, C.N. Ravishankar, and K.A. Kumar. 2020. Innovative studies on “analogue shrimp products” from lizard fish using 3D printing. Indian Journal of Animal Research. 54(7): 918-923.
- Hikmayani, Y., T. Aprilliani, dan T.R. Adi. 2017. Alternatif solusi bagi keberlanjutan industri surimi di Indonesia. Buletin Ilmiah “MARINA” Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. 3(1): 39-50.
- Irzal, S., N.I. Sari, dan Sumarto. 2016. Pengaruh Pemakaian Jenis Krioprotektif terhadap Mutu Surimi Ikan Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Disertasi.
- Iswanto, B. 2013. Menelusuri identitas ikan lele dumbo. Media Akuakultur. 8(2): 85-95.
- Jaya, F.M., dan D.I Sari. 2017. Analisis kimia burger ikan dengan penambahan surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan tepung terigu dengan komposisi yang berbeda. Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan. 12(2): 42-49.
- Johnston, E. B., S. D. Kamath, S. P. Iyer, K. Pratap, S. Karnaneedi, A. C. Taki, R. Nugraha, P. M. Schaeffer, J. M. Rollande, R. E. O’Hehir, and A. L. Lopata. 2019. Defining specific allergens for improved component-resolved diagnosis of shrimp allergy in adults. Molecular Immunology. 112. 330-337.
- Kallista, F.A. 2021. Pengaruh Konsentrasi Tepung Putih Telur terhadap Mutu Surimi Lele Dumbo. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kusumamurni, P. 2013. Pengaruh Penambahan Modified Starch terhadap Mutu Kamaboko Surimi Ikan Mas. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Laksono, U.T., Suprihatin, T. Nurhayati, dan M. Romli. 2019. Peningkatan kualitas tekstur surimi ikan malong dengan sodium tripolifosfat dan aktivator transglutaminase. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(2): 198-208.

- Lanier. 2000. Surimi Gelation Chemistry. *In: Wiradimadja, M.M.D., R.I. Pratama, dan A. Rizal.* 2017. Karakterisasi mutu surimi segar dan kamaboko ikan nila berdasarkan perbedaan proses pencucian menggunakan NaCl dan NaHCO_3 . *Jurnal Perikanan dan Kelautan.* 8(2): 140-144.
- Liviawaty, E. dan E. Afrianto. 2010. Penanganan Ikan Segar. Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan. *In: Mile, L.* 2013. Analisis TPC dan total bakteri psikrofilik pada ikan layang (*Decapterus macrosoma*) selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan.* 1(2): 103-106.
- Lopata, A.L., J. Kleine-Tebbe, and S.D. Kamath. 2016. Allergens and molecular diagnostics of shellfish allergy. *Allergo Journal International* 25(7): 210-218. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5306157/>. Diakses 25 Mei 2021.
- Mayo Clinic. 2020. Shellfish Allergy. <https://www.mayoclinic.org/diseases-conditions/shellfish-allergy/symptoms-causes/syc-20377503#:~:text=Shellfish%20allergy%20symptoms%20generally%20develop,other%20parts%20of%20the%20body>. Diakses tanggal 25 Mei 2021.
- Melia, S., I. Juliyarsi, dan A. Rosya. 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan.* 7(2): 62-69.
- Mile, L. 2013. Analisis TPC dan total bakteri psikrofilik pada ikan layang (*Decapterus macrosoma*) selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan.* 1(2): 103-106.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah BIAM.* 10(1): 16-30.
- Nielsen, R.G. and G.M. Piggot. 2014. Gel strength increased in low grade heat set surimi with blended phosphates. *Journal of Food Science.* 59(2): 285-298.
- Novia, D., S. Melia, dan N.Z. Ayuza. 2011. Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan.* 8(2): 70-76.
- Nurilmala, M., Nurjanah, dan R.H. Utama. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu chilling dengan perlakuan cara mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 12(1): 1-16.
- Park, J.W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood.* 2nd ed. CRC Press, New York.
- Park, J.W. 2013. *Surimi and Surimi Seafood.* 3th ed. CRC Press, New York.

- Permadi, M.R., H. Oktafa, K. Agustianto. 2018. Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *Jurnal Mikrotik*. 8(1): 29-42.
- Poernomo, D., P. Suptijah, dan N. Nantami. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolate protein kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14(2): 106-114.
- Prabowo, I., N. Adharani, dan D. Mutaminah. 2020. Pembuatan lumpia udang sebagai inovasi produk perikanan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 2(1): 15-21.
- Prawira, A. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Alginat (Na-alginat) Terhadap Mutu Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Gabus (*Channa striata*). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Priyadarshini, M.B., K.A.M Xavier, V. Dhanabalan, B.B. Nayak, and A.K. Balange. 2021. Development of ready-to-cook shrimp analogue from surimi: effect of natural plant extracts on the chemical quality during refrigerated storage. *LWT – Food Science and Technology*. 135: 1-9.
- Purwadi, S.D., Y.S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh penambahan *egg white powder* (EWP) terhadap kualitas gel surimi beberapa ikan air tawar. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 52-59.
- Radityo, C.T., Y.S. Darmanto, dan Romadhon. 2014. Pengaruh penambahan *egg white powder* dengan konsentrasi 3% terhadap kemampuan pembentukan gel surimi dari berbagai jenis ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 1-9.
- Rahmi, A.D., H.A. Dien, dan J.T. Kaparang. 2018. Mutu mikrobiologi dan kimia dari produk pasta (*intermediet product*) penyedap rasa alami yang disimpan pada suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 42-47.
- Remya, S., S. Basu, G. Venkateshwarlu, and C.O. Mohan. 2015. Quality of shrimp analogue product as affected by addition of modified potato starch. *Journal of Food Science Technology*. 52(7): 4432-4440.
- Sanjaya, D.B. dan Alhanannasir. 2018. Mempelajari frekuensi pencucian surimi terhadap nilai sensoris pempek ikan tenggiri pasir (*Scomberomorus guttatus*) yang dihasilkan. *Edible*. 7(1): 12-32.

- Saputra, B., Desmelati, dan Sumarto. 2016. Pebandingan pencampuran daging iakn patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan ikan gabus (*Channa striata*) pada karateristik surimi. Berkala Perikanan Terubuk. 44(1): 79-89.
- Sastre, J. 2014. Mite-Seafood Cross-Reactivity: Not Only Tropomyosin. Clinical Allergy Tips. <https://www.worldallergy.org/UserFiles/Mite-Seafood-JoaquinSastre.pdf>. Diakses 28 Juni 2022.
- Seasider Seafoods. 2021. Macrae Imitation Prawn Tails. <https://www.seasiderseafoods.co.uk/products/macrae-imitation-prawn-tails-prawn-flavoured-shapes-formed-from-fish-surimi>. Diakses 24 Mei 2021.
- Septianti, E., R. Syamsuri, dan W. Dewayani. 2016. Pengaruh Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Rengginang Dari Ampas Tahu Beberapa Varietas Kedelai. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian, Banjarbaru, 20 Juli 2016.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2014. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Setyawan, F., H. Santoso, dan A. Syauqi. 2017. Protein surimi ikan kurisi (*Nemipterus hexodon*) karena pengaruh penyimpanan beku dan kontribusinya di dalam pemenuhan kecukupan protein. e-Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC). 3(1): 31-38.
- Sitompul, R., Y.S. Darmanto, dan Romadhon. 2017. Aplikasi karagenan terhadap kekuatan gel pada produk kamaboko dari ikan yang berbeda. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 6(1): 38-45.
- Soedarto dan H.P. Siswanto. 2008. Respon kualitas bandeng (*Chanos chanos*) asap terhadap lama pengeringan. Berkala Ilmiah Perikanan. 3(1): 49-53.
- Sofiah, B.D. & T.S. Achyar. 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. 1st ed. Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sukmawati dan F. Hardianti. 2018. Analisis *total plate count* (TPC) mikroba pada ikan asin kakap di Kota Sorong Papua Barat. Jurnal Biodjati. 3(1): 72-78.
- Suryaningrum, T.D., H.E. Irianto, dan D. Ikasari. 2015. Characteristics of kamaboko from catfish (*Clarias gariepinus*) surimi processed with carrot and beet root as filler and natural food colorants. Squalen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology. 10(3): 99-108.

- Suryaningrum, T.D., Syamdidi, Asmanah, dan S. Haryati. 2016. Karakteristik cumi-cumi analog dari surimi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan menggunakan berbagai jenis pati. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 11(2): 183-194.
- Suyanto, Ny.S.R. 2004. Budidaya Ikan Lele. Ed. Revisi. Niaga Swadaya, Yogyakarta.
- Syah, M.A.H. 2017. Pembuatan udang analog rendah kolesterol dari surimi ikan leubim hitam (*Chanthidermis maculata*) dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Skripsi. Abstrak. https://etd.unsyiah.ac.id/index.php?p=show_detail&id=33026#:~:text=RINGKAS AN%20Udang%20analog%20merupakan%20produk,%2C%20warna%2C%20aroma%20dan%20tekstur. Diakses tanggal 13 Maret 2021.
- Syamilah, D.R., N. Novidahlia, dan L. Amalia. 2016. Formulasi keripik simulasi ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). Jurnal Pertanian. 7(1): 35-43.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.
- Ukleja-Sokolowska, N., E. Gawrońska-Ukleja, K. Lis, M. Żbikowska-Gotz, R. Adamczak, Ł. Sokołowski, and Z. Bartuzi. 2020. Shrimp sensitization in house dust mite allergic patients. International Journal of Immunopathology and Pharmacology. <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/2058738420907188>. Diakses 28 Juni 2022.
- Utami, T.A., A. Munandar, dan D. Surilayani. 2022. Analisis mutu fillet ikan lele (*Clarias* sp.) pada penyimpanan suhu *chilling* dan digoreng. Media Teknologi Hasil Perikanan. 10(1): 43-48.
- Veronika, R. Rahmatu, dan S. Kadir. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik *cake* dari berbagai konsentrasi buah kelor muda (*Moringa oleifera* Lamk.). e-Journal Agrotekbis. 7(1): 131-139.
- Warseno, Y. 2018. Budidaya lele super intensif di lahan sempit. Jurnal Riset Daerah. 17(2): 3064-3088.
- Wawasto, A., J. Santoso, dan M. Nurilmala. 2018. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus* sp.). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 367-376.

- Wijayanti, I., J. Santoso, dan A.M. Jacoeb. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Saintek Perikanan. 8(1): 32-37.
- Wiradimadja, M.M.D., R.I. Pratama, dan A. Rizal. 2017. Karakterisasi mutu surimi segar dan kamaboko ikan nila berdasarkan perbedaan proses pencucian menggunakan NaCl dan NaHCO_3 . Jurnal Perikanan dan Kelautan. 8(2): 140-144.
- Yanuar, V. 2020. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap tenis ikan yang berbeda pada kerupuk stik ikan. Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian. 45(3): 370-377.
- Zega, O., A. Baehaki, dan Herpandi. 2017. Pengaruh ekstrak apu-apu (*Pistia stratiotes*) terhadap daya simpan fillet ikan patin (*Pangasius* sp.) yang disimpan pada suhu dingin. Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 6(1): 69-79.