

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, M. A., Yulinda, E., & Hendrik, H. 2014. The effort analysis african catfish breeding in tarpaulin poolat hangtuah village perhentian raja sub district kampar district riau province (Doctoral dissertation, Riau University).
- Al Ghofur, M. R. 2021. Pengaruh konsentrasi natrium alginat terhadap mutu surimi lele dumbo (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Alviani, P. 2017. Cara Sukses Budidaya Ikan Lele. Penerbit Bio Genesis: Yogyakarta.
- Anggraeni, R., Lekahena, V. N. J., Kusumaningrum, I., & Supriyadi, S. 2017. Karakteristik surimi ikan cucut (*Carcharhinus sp*). Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 10(2), 36-43.
- Anggriawan, I. P. J. 2022. Penggunaan kacang gude dan kacang merah sebagai pengganti kacang hijau dalam pembuatan isian bakpao. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 1(4), 922-953.
- Anwar, C., Irhami, I., Irmayanti, I., & Endiyani, E. 2020. Karakteristik nugget ikan cucut kacamangan (hemitriakis indroyonoi) dengan perbedaan bahan pengisi. Jurnal Fishtech, 9(1), 56-64.
- Aqil, M., & Efendi, R. (2015). Aplikasi SPSS dan SAS untuk perancangan percobaan. Yogyakarta: Absolute Media.
- Aranas, J. M. 2006. The Filipino-American Kitchen – Traditional Recipes Contemporary Flavors. Tuttle Publishing: Singapore.
- Aryanto, A. T., & Auliandri, T. A. 2015. Analisis kecacatan produk fillet skin on red mullet dengan the basic seven tools of quality dan usulan perbaikannya menggunakan metode fmea (failure modes and effect analysis) pada pt. holi mina jaya. Jurnal Manajemen Teori dan Terapan| Journal of Theory and Applied Management, 8(1), 9-25
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. 2019. Nilai gizi konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) ukuran jumbo. Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT), 1(2), 77-86.
- Asyari, M., Afrianto, E., & Pratama, R. I. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan, 7(2): 71-79.
- Bachtiar, I., Agustini, T. W., & Anggo, A. D. 2014. Efektifitas pencucian dan suhu setting (25, 40, 50°C) pada gel kamaboko ikan lele dumbo (*Clarias Gariepinus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4), 45-50.
- Badan POM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan POM RI. 2019. Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.

- Badan POM RI. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 26 Tahun 2021 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Berek, A. S. 2020. Asuhan Keperawatan Medikal Bedah pada pasien Ny. R dengan diabetes Melitus Tipe II Di Ruang Aster RS. Sito Husada Atambua” (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Bilqisti, F., Kadarisman, A., & Soedewi, S. 2021. Perancangan Buku Ilustrasi tentang Kuliner Lumpia Khas Semarang. *eProceedings of Art & Design*, 8(6).
- Birol, E., Meenakshi, J. V., Oparinde, A., Perez, S., & Tomlins, K. 2015. Developing country consumers’ acceptance of biofortified foods: a synthesis. *Food Security*, 7(3), 555-568.
- Brahmanto, E. 2022. Gastronomi lawang sewu dan lumpia sebagai icon kota semarang jawa tengah. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 13(1), 74-80.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2354.1-2006: Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI-01-2354.2-2006: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI-01-2354.3-2006: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI-01-2354.4-2006: Penentuan Kadar Lemak pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2009. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI 2354.8-2009: Penentuan kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2010. Standar Nasional Indonesia- SNI 2354.1:2010: Penentuan Kadar Abu Dan Kadar Abu Tak Larut Dalam Asam Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2013. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI 2694:2013 : Surimi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2015. Standar Nasional Indonesia- SNI 2346:2015: Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chen, H. Z., Zhang, M., Bhandari, B., & Yang, C. H. 2020. Novel pH-sensitive films containing curcumin and anthocyanins to monitor fish freshness. *Food Hydrocolloids*, 100(105438), 1-11.
- Cheng, F. F., Yuan, M. L., Zhao, L., Su, W., & Wu, R. F. 2013. The effect of different washing treatments on grass carp surimi. *Advanced Materials Research*, 634-638, 1557–1561.
- Chwastowska-Siwiecka, I., Baryczka, M. J., Kondratowicz, J., & Winarski, R. 2019. Comparison of chemical composition and physicochemical properties of meat of

- males and females of African catfish (*Clarias gariepinus* Burchell, 1822). Bulgarian Journal of Agricultural Science, 25(5), 1044-1051.
- Dasir, D., Suyatno, S., & Rosmiah, R. 2019. Analisis karakteristik fisik dan kimia surimi ikan lele dengan perlakuan jenis dan lama penyimpanan dingin. In Seminar Nasional Lahan Suboptimal : 165-171.
- Ding, H. C., Li, X. P., Li, R. Z., Yi, S. M., Xu, Y. X., Mi, H. B., & Li, J. R. 2019. Changes of water state and gel characteristics of hairtail (*Trichiurus lepturus*) surimi during thermal processing. Journal of texture studies, 50(4), 332-340.
- Durães, J. P., Balieiro, J. C. C., Carroto, C. R., & Viegas, E. M. M. 2012. The stability of frozen minced african catfish. Italian Journal of Food Science, 24(1), 61-69.
- Elavarasan, K., Sathish Kumar, K., & Mandakini Devi, H. 2018. Surimi and Surimi Products. Protocols for the Production of High Value Secondary Products from Industrial Fish and Shellfish Processing, 70
- Fais, N., & Mahasri, G. 2019. Analisis Critical Control Point (CCP) pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang Propinsi Jawa Tengah Analysis Critical Control Point (CCP) in Frozen Surimi Production in PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang, Propinsi Jawa Tengah. Journal of Marine and Coastal Science Vol, 8 (3), 98-106.
- Fitria, L. 2020. Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Zat Besi Terhadap Karakteristik Organoleptik *Spring Roll* Ikan Lele Lokal (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Food and Drugs Administration. (2019). Nutrient content claims for the calorie content of foods. Dilansir dari website FDA : <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.60>
- Gao, R., Wang, Y., Mu, J., Shi, T., & Yuan, L. 2018. Effect of l-histidine on the heat-induced aggregation of bighead carp (*Aristichthys nobilis*) myosin in low/high ionic strength solution. Food Hydrocolloids, 75, 174– 181
- Hafina, A., Sipahutar, Y. H., & Siregar, A. N. 2021. Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) kupas mentah beku *peeled deveined* (PD). Jurnal Aurelia 2(2): 117-131.
- Hamdani, M. 2015. Karakterisasi Mutu Surimi Segar Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Aplikasinya Untuk Pembuatan Kamaboko. (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Handayani, E., Swastawati, F., & Rianingsih, L. 2019. Shelf life of tilapia (*Oreochromis niloticus*) dumplings with addition of bagasse liquid smoke during storage at chilling temperature ($\pm 5^{\circ}$ C). Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada, 21(2), 111-118.
- Hapsari, R. 2002. Snack Gurih Goreng. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Hasanah, L. N., & Fitriani, R. J. 2020. Daya terima dan kandungan gizi naget lele (*Clarias gariepinus*) dengan substitusi modified cassava flour (Mocaf) sebagai alternatif

kudapan tinggi protein untuk balita. 2-TRIK: TUNAS-TUNAS RISET KESEHATAN, 10(2), 80-85.

- 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*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Hetherington, M. M. (2019). The portion size effect and overconsumption—towards downsizing solutions for children and adolescents—an update. *Nutrition Bulletin*, 44(2), 130-137.
- Hidangan Utama. 2016. KBBI Daring. Diambil 3 Juli 2022, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/hidangan%20utama>
- Hikmayani, Y., Apriliani, T., & Adi, T. R. 2017. Alternatif solusi bagi keberlanjutan industri surimi di Indonesia. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 3(1), 41-51.
- Hoesni, A. 2013. *Seri Quick Cooking: Japanese Food Cepat Saji*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Holman, B. W. B., Bekhit, A. E. A., Waller, M., Bailes, K. L., Kerr, M. J., & Hopkins, D. L. 2021. The association between total volatile basic nitrogen (TVB-N) concentration and other biomarkers of quality and spoilage for vacuum packaged beef. *Meat Science*, 179, 108551-108551.
- Hu, Y., Shi, L., Ren, Z., Hao, G., Chen, J., & Weng, W. 2021. Characterization of emulsion films prepared from soy protein isolate at different preheating temperatures. *Journal of Food Engineering*, 110697.
- Iqbal, M., & Ma'ruf, W. F. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga spirulina platensis dan mikroalga skeletonema costatum terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos frosk*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 56-63.
- Jayanti, M. F., & Sukma, R. N. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis Surimi dengan Metode Pembekuan Contact Plate Freezer (CPT) terhadap Mutu Surimi. *Prosiding SNasPPM*, 2(1), 205-208.
- Kallista, F. A. 2021. Pengaruh konsentrasi tepung putih telur terhadap mutu surimi lele dumbo (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Karnila, R., Sumarto, S., & Sidaurok, S. W. 2021. Pelatihan pemanfaatan asam amino essensial protein ikan lele untuk produk olahan abon ikan di desa makmur kecamatan pangkalan kerinci kabupaten pelalawan riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 3(1), 28-36.
- Khairuman, Amri, K. 2009. *Budi Daya Lele Dumbo di Kolam Terpal*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Kong, B., Guo, Y., Xia, X., Liu, Q., Li, Y., & Chen, H. 2013. Cryoprotectants reduce protein oxidation and structure deterioration induced by freeze-thaw cycles in common carp (*Cyprinus carpio*) surimi. *Food Biophysics*, 8(2), 104-111.

- Kudapan. 2016. KBBI Daring. Diambil 3 Juli 2022, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/camilan>
- Kusuma, P. S. W., & Wibowo, T. S. 2019. Pemijahan ikan lele dengan teknik pemijahan alam (*natural spawning*) dan pemijahan semi alami (*induced spawning*). Jurnal Abadimas Adi Buana, 2(2), 59-66.
- Laksono, U. T., Suprihatin, S., Nurhayati, T., & Romli, M. (2019). Enhancement of textural quality from daggertooth pike conger fish surimi with sodium tripolyphosphate and transglutaminase activator. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(2), 198-208.
- Lalopua, V. M., & Onsu, A. 2021. Karakteristik kimia dan organoleptik kamaboko surimi tetelan ikan tuna. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 10(2), 74-82.
- Law, K., Meng, L. C., Zhang, M., Tettoni, L. I. 2015. Authentic Recipes from China (Authentic Recipes Series). Singapore: Periplus Editions.
- Lawless, H. T., & Hildegarde. 2010. Sensory Evaluation of Food : Principles and Practices Second Edition. New York: Sprinige.
- Lestari, Y. P. 2018. Karakteristik dan pendapatan budidaya pembenihan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) kecamatan umbulsari kabupaten jember. (Doctoral dissertation, Universitas Jember).
- Lin, W.L., Han, Y.X., Liu, F.F., Huang, H., Li, L.H., Yang, S.L., Yang, X.Q. and Wu, Y.Y., 2020. Effect of lipid on surimi gelation properties of the three major Chinese carp. Journal of the Science of Food and Agriculture, 100(13), 4671-4677.
- Liu, F., Huang, H., Lin, W., Li, L., Wu, Y., Yang, S., Wang, Y. 2021. Effects of temperature on the denaturation and aggregation of (*Lateolabrax japonicus*) myosin from sea bass surimi. Journal of Food Processing and Preservation, 45(5):1-11.
- Lukistyowati, I., Pamungkas, N. A., Adelina, A., Mulyadi, M., & Suharman, I. 2021. Pembinaan kelompok pembudidaya ikan melalui kegiatan diversifikasi produk olahan hasil budidaya ikan Lele di Kelurahan Tangkerang Utara Kota Pekanbaru. In Unri Conference Series: Community Engagement (Vol. 3, 181-189).
- Lumpia. 2016. KBBI Daring. Diambil 3 Juli 2022, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/lumpia>
- Mahyuddin, K. 2008. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mary, B. 2015. Yummy Spring Roll – Delicious Snack Under 500 Calories. GivingBlessing: NYC.
- Masitoh, S., & Chayati, I. 2020. Pengembangan *Eelrolade* (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1):1-8.
- Maulina, S., Maherawati, M. and Purwayantie, S., 2019. Formulasi tepung biji nangka dan tepung tapioka sebagai bahan pengisi pada nugget ikan gabus (*Channa striata*). Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian, 9(1): 1-10.

- Molodysky, N. 2019. Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia: Rahasia Resep & Kisah di Balikny. Visimedia: Jakarta.
- Mursiti, S., Amalina, N. D., Sapni, A., Wahyuni, S., Marianti, A., Rosanti, Y. M., & Astuti, R. F. 2021. Alih teknologi pembuatan olahan ikan lele untuk menghasilkan olahan yang berkualitas dan berinovasi. *Jurnal Implementasi*, 1(1), 84-87.
- Murthy, L. N., Phadke, G. G., Chandravanshi, S. K., Vichare, P. S., & Parvathy, U. 2017. Effect of calcium and heat setting on gelation and functional properties of surimi obtained from lesser sardine (*Sardinella fimbriata*). *Journal of Food Sci-Techno* 58(2):427–436.
- Ng, L.K. 2014. *Cooking Classics Dim Sum a Step-By-Step Cookbook*. Marshall Cavendish Cuisine, Singapore.
- Nguyen, A. Q. 2009. *Asian Dumplings: Mastering Gyoza, Spring Rolls, Samosas, and More*. Ten Speed Press: United States of America.
- Nuraini, K., Kartasurya, M. I., & Widajanti, L. 2014. Respon kadar gula darah terhadap konsumsi lumpia semarang basah dan goreng. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 2(1), 80-85.
- Palawe, J.F. 2020. *Biokimia Pangan Hasil Perikanan*. Sulawesi Utara: Politeknik Negeri Nusa Utara.
- Park, J.W., 2005. *Surimi and Surimi Seafood Third Edition*. CRC Press: New York.
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., Wahyuni, T.H., 2020. *Teknologi Pengolahan Daging*. Anugrah Pangeran Jaya Press: Medan.
- Poernomo, D., Suptijah, P., & Nantami, N. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan 106 isolat protein kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(2), 106-114.
- Putri, A., & Larasati, T. 2019. Rolade torn (tempe with sweet corn) as healthy food innovation to overcome low nutrients in Indonesia. *International Proceeding Asean Youth Conference 2018 PPI-Malaysia*. 422-431.
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. 2019. Diversifikasi hasil olahan ikan lele di desa kaliwangi kecamatan purwojati kabupaten banyumas. *Dinamika Journal: Pengabdian Masyarakat*, 1(1):54-61.
- Ramadhan, K., Huda, N., & Ahmad, R. 2014. Effect of number and washing solutions on functional properties of surimi-like material from duck meat. *Journal of food science and technology*, 51(2), 256-266.
- Rizky, T. S., 2021. *Pengaruh Substitusi Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) terhadap Karakteristik Sensoris dan Kandungan Gizi Pop Chicken Fish* (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Rosanti, S. A., Irawan, I., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. 2021. Efektivitas suhu setting pada gel surimi ikan bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Volume* 27(2): 186-191

- 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*, 2(2): 1-15.
- Saparianti, E. 2005. Effect of soybean variety and heating time on the chemical and physical characteristics of 'yuba'edible film. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 73-80.
- Sebayang, E. P., Hudaidah, S., & Santoso, L. 2020. Study of feeding with local raw materials with different protein contents on the growth of catfish seeds (*Clarias sp.*) *Journal of Aquatropica Asia*, 5(2), 8-15.
- Shin, J., Jang, H. M., Shin, S. G., & Kim, Y. M. 2019. Thermophilic anaerobic digestion: effect of start-up strategies on performance and microbial community. *Science of the total environment*, 687, 87-95.
- Sitepu, G. S. B., & Simamora, G. R. R. 2022. Pengaruh penyimpanan beku minced fish dan frekuensi pencucian terhadap kualitas mutu surimi dan kamaboko ikan patin (*Pangasius sp.*). *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 52-63.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Sofia, L. A., & Yunita, R. 2021. Peningkatan nilai ekonomi hasil perikanan: pengembangan bisnis produk olahan berbasis ikan lele (*Clarias Spp*). *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 1(1), 38-46.
- Sofiah, B. D., & T. S. Achyar, 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Sumampouw, N. N., Laoh, O. E., & Pangemanan, L. R. 2015. Analisis tingkat keuntungan usaha rumah tangga kue lumpia di kelurahan bumi nyiur kecamatan wanea. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 11(3A), 125-142.
- Supangat, S., Amna, A. R., & Rahmawati, T. (2018). Implementasi decision tree C4. 5 untuk menentukan status berat badan dan kebutuhan energi pada anak usia 7-12 tahun. *Teknika*, 7(2), 73-78.
- Suryaningrum, T. D., Irianto, H. E., & Ikasari, D. 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 and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 10(3), 99-108.
- Susanti, I. E., 2015. Lumpia semarang pada masa orde baru (lumpia sebagai identitas budaya etnis tionghoa peranakan semarang). *Avatara*, 3(3), 384-390.
- Syukroni, I. 2021. Pengamatan mutu sensori ikan patin (*Pangasius hypophtalamus*) dengan perlakuan suhu dan penyimpanan. *Buletin Teknik Litkayasa Sumber Daya dan Penangkapan*, 19(2), 47-50.
- Ueki, N., Matsuoka, Y., Wan, J. and Watabe, S., 2019. Quality improvement of thermally induced surimi gels by extensive washing for dressed white croaker to remove contamination by body surface mucus proteases. *Fisheries Science*, 85(5), pp.883-893.

- Walayat, N., Xiong, H., Xiong, Z., Moreno, H. M., Nawaz, A., Niaz, N., & Randhawa, M. A. (2020). Role of cryoprotectants in surimi and factors affecting surimi gel properties: a review. *Food Reviews International*, 1–20.
- Wang, X., Liang, J., & Tian, F. 2016. Effects of emulsifiers on processing characteristics and sensory quality of frozen spring roll wrapper. *Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering*, 32(2), 417-422.
- Wardani, D. W. 2019. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap keberadaan mikroba pada daging ikan lele (*Clarias sp.*) yang terinfeksi aeromonas hydrophila secara artifisial (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Wibowo, T. A., Darmanto, Y. S., & Amalia, U. 2015. Karakteristik kekian berbahan baku surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan daging ikan yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 17-24.
- Windiharja, D. F. 2018. Pengaruh substitusi tepung tapioka dengan tepung pati garut terhadap keempukan, kadar air, daya ikat air, warna dan ph bakso daging kuda (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Yamada, K., Matsumiya, M. and Fukushima, H., 2020. Modori reaction in blue grenadier and Alaska pollock frozen surimi and myosin degradation behavior upon addition of protease inhibitors. *CyTA-Journal of Food*, 18(1), pp. 451-460.
- Yanuar, V. 2020. Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap jenis ikan yang berbeda pada kerupuk stik ikan. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(3), 370-377.
- Yucannaka, J., Fernando, K., & Margono, M. 2021. Healthy Dimsum (High Fiber-High Protein-Low Fat). (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- Yuliana, I. (2022). Pengaruh penggunaan enzim transglutaminase terhadap sifat fisikokimia gel surimi ikan bandeng (*Chanos chanos*) (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Yusuf, M. 2016. Pengembangan produk lumpia dengan penambahan daging rajungan dan analisa kelayakannya. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(2): 49-56.
- Zulfiah, R. 2013. Pemanfaatan air rebusan kupang putih (*corbula faba hinds*) pada kerupuk di kecamatan mulyorejo kota surabaya (kajian perbandingan proporsi air rebusan kupang dengan tepung tapioka dan konsentrasi natri (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., & Amalia, U. 2016. Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 26-32.
- Zuraida I., Raharjo S., Hastuti P. and Indrati R., 2017. Catfish (*Clarias gariepinus*): A potential alternative raw material for surimi production. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(12): 8-934