

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W., dan F. Swastawati. 2003. Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (*value-added*) dalam upaya penganeekaragaman pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 14(1): 74-81.
- Aisyah, R., dan S. K. Y. Hiola. 2017. Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan ayam di Kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika*. 6(3): 174-184.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis*. Ed ke-14. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC.
- Amiarsi, D., A. B. Arif, A. Budiyo dan W. Diyono. 2015. Analisis parametrik dan non parametrik pengaruh konsentrasi sukrosa dan ammonium sulfat terhadap mutu nata de melon. *Jurnal Informatika Pertanian*. 24 (1): 101-108.
- Aprian, L. 2019. Kajian mutu surimi ikan patin (*Pangasius pangasius*) berdasarkan umur. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang. Skripsi.
- Asadayanti, D.D. 2017. Modul Keahlian Ganda – Paket Keahlian Teknologi Hasil Perikanan. Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Asriani, D., J. Santoso, dan S. Listyarini. 2021. Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) afkir untuk fortifikasi kerupuk melarat. *Jurnal Kemaritiman*. 2(2): 129-138.
- [BSN] Badan Standar Nasional 2006. SNI 01-2332.3-2006: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2006. SNI 01-2354.1-2006: Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2354.3-2006: Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.4-2006. Penentuan Kadar Protein Kasar Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.8-2009. Penentuan Kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVB-N) Pada Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2694:2013. Surimi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia- SNI 2346:2015: Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Bozova, B., and Centinkaya, S. 2019. Surimi and surimi products. 2nd International Symposium on Limnology and Freshwater Fisheries. Elazig-Turkey.
- Campo, L. and C.A. Tovar. 2007. Effect of two kinds of cryoprotectant in the viscoelasticity of squid surimi gels during frozen storage. *Annual Transactions the Nordic Rheology Society*. 5(1): 1-9.

- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2005. Kebijakan perbenihan tanaman pangan. seminar nasional: peran perbenihan dalam revitalisasi pertanian. Kerjasama Departemen Pertanian dan Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ekafitri, R., R. Kumalasari, dan N. Indrianti. 2011. Karakterisasi tepung jagung dan tapioka serta mie instan jagung yang dihasilkan. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi - IV. Bandar Lampung. 1-14.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Penerbit PT Raja Grafindo. Jakarta.
- Fitrial Y, dan I.K Khotimah. 2017. Aktivitas antibakteri dari melanin tinta sotong dan cumi-cumi. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(2): 266-274.
- Ghofur, M.R.A. 2020. Pengaruh penambahan natrium alginat terhadap mutu surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Pertanian, Departemen Perikanan, UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- 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, IPB. Bogor. Skripsi.
- Grace, M.R. 1997. Cassava Processing. Roma: Food and Agriculture Organization of United Nations. Roma.
- Hadanu, R., dan Christine, P.L. 2017. Organoleptic test analysis and effect of liquid smoke concentration on smoked fish. Jurnal Earth and Enviromental Science. 382(1): 1-7.
- Handayani, S. M. dan Sundari, M.T. 2016. Pemberdayaan wanita tani melalui pembuatan keripik belut daun singkong di Kecamatan Jumantono, Kabupaten Karanganyar. Jurnal Dianmas. 5(1): 23-34.
- Hikmayani, Y., T. Apriliani, 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.
- Howgate, P. 2010. A critical review of total volatile bases and trimethylamine as indices of freshness of fish. Part 1. Determination. Jurnal Environ. Agric. Food Chem. 1(9): 29-57.
- Huang, L. dan L. Liu. 2009. Simultaneous determination of thermal conductivity and thermal diffusivity of food and agricultural materials using a transient plane-source method. Jornal of Food Engineering. 95 (1): 179–185.
- Hwang, H. J., Choi, S. and Lee, S. C. 2013. Preparation and quality analysis of sodium-reduced fried fish cakes. Prev. Nutr. Food Sci. 18(3): 222-225.
- Indiarto, R., B. Nurhadi dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 5(2): 106-116.
- Inoue, H., S. Hobara, dan K. Ishihara. 1988. Determination of viscous polysaccharide of yam (*Dioscorea*) by gel per- meation chromatography and correlation of its con- tent with mechanical characteristics of Tororo. Journal Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi. 35(1): 595–603.

- Jacob, A. M., M. Hamdani, dan Nurjannah. 2008. Perubahan komposisi kimia dan vitamin daging udang ronggeng (*Harpiosquilla Raphidea*) akibat perebusan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 11(2): 76-88.
- Jaczynski, J. dan J.W. Park, 2002. Temperature prediction during thermal processing of surimi seafood. *Jurnal Food Engineering and Physical Properties*. 67(8): 3053-3057.
- 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 Pengetahuan dan Budidaya Perairan*. 12(2): 42-49.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2017. *Laut Masa Depan Bangsa*. KKP. Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. *Laporan Kinerja 4 Tahun Pemerintahan Jokowi-JK, Sektor Kelautan dan Perikanan*, KKP. Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. *Satu Data KKP: Produksi Perikanan Budidaya*. <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer> [Online]. Diakses pada 14 Mei 2022.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. *SNI Produk Perikanan*. Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan. 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. Kemenkes. Jakarta.
- Kadokura, K., Tomota, T., Kobayashi, M., Mitsui, T., dan Suruga, K. 2020. Effect of fish paste products “Hanpen” intake in Sprague Dawley rats. *Journal Food Science dan Nutrition*. 8(1): 2773–2779.
- Karunia, F.B. 2013. Kajian penggunaan zat adiktif makanan (pemanis dan pewarna) pada kudapan bahan lokal dipasar kota Semarang. *Jurnal Food Science and Culinary Education*. 2 (2): 72-78.
- Kuronuma, Y., & Shimomura, M. (2019). Effects of egg white, yam, and additives on the physical properties of hanpen. *Journal of Cookery Science of Japan*. 52(1): 169–175.
- Kusano, Y., N. Tsujihara, H. Musui, H. Kozai, dan W. Takeuchi. 2016. Consumption of Japanese yam improves lipid metabolism in high-cholesterol diet-fed rats. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*. 62(1): 350-360.
- Kusriningrum, R. S., 2008. *Buku Ajar Perancangan Percobaan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga*. Dani Abadi. Surabaya.
- Lanier T.C. 1992. Measurement of surimi composition and functional properties. Dalam: Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Lestari, T.P., dan E. Dewantoro. 2018. Pengaruh suhu media pemeliharaan terhadap laju pemangsaam dan pertumbuhan larva ikan lele dumbo. *Jurnal Ruaya*. 6(1): 14-22.
- Limpisophon, K., H. Iguchi, M. Tanaka, T. Suzuki, E. Okazaki, T. Saito, and K. Osako. 2015. Cryoprotective effect of gelatin hydrolysate from shark skin on

- denaturation of frozen surimi compared with that from bovine skin. *Journal Fisheries Science*. 81(2): 383–392.
- Lubis, N.V., Diana, A., dan Yusufiani, M. 2020. Hanpen *fish cake*, diversifikasi produk dari Ikan Baji – baji (*Grammoplites scaber*). *Jurnal Pertanian Tropik*. 7 (1): 134-143.
- Maharani, M.M., Bakrie, M., dan Nurlela. Pengaruh jenis ragi, massa ragi dan waktu fermentasi pada pembuatan bioethanol dari limbah biji durian. *Jurnal Redoks*. 6 (1): 57-65.
- Mahmud, M.K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Moreno, H. M., B. Herranz, M. Perez-Mateos, I. Sanchez-Alonso and A. J. Borderias. 2016. New alternatives in seafood restructured products. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56 (2): 237–248.
- Mursidi, R., R.H. Purnomo, dan R.T. Adhiguna. Identifikasi rekayasa proses per unit operasi pada pembuatan tekwan sebagai dasar pendekatan inovasi teknologi. *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri*. Bandung. 50-64.
- Natsir, M., H., Dali, S., Fattah, N., Nadir. 2013. Enzymatic production of chitosan from the white shrimp waste (*Penaeus merguensis*) and its application as preservatives in fishery product. *Proceeding. The 2nd International Conference of the Indonesian Chemical Society 2013*.
- Nurilmala, M., Nurjanah, dan R.H., Utana. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu chilling dengan perlakuan cara mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 7(1): 1-16.
- Okada, M. 1992. *History of Surimi Technology in Japan*. Surimi Technology. Lanier TC, Lee CM, editors. New York.
- Olivera, D.F. and Salvodari, V.O. 2008. Finite element modeling of food cooking. *Jurnal Latin American Applied Research*. 38: 377-383.
- Park, J.W., H. Nozaki, T. Suzuki, dan J.L. Beliveau. 2014. Historical review and surimi technology and market developments. In *Surimi and Surimi Seafood*, Third edition. (Ed.) Park JW. Chapter 1. CRC Press: Boca Raton, FL.
- Park J.W. 2020. *The production of surimi and surimi seafood from tropical fish - a landscape view of the industry*. Duncan Leadbitter. Fish Matter Pty Ltd.
- Poernomo, D., P. Suptijah, dan N. Nantami. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolat protein kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 14 (2): 106-114.
- Prawira, A. 2008. Pengaruh penambahan tepung alginat (na-alginat) terhadap mutu kamaboko berbahan dasar surimi ikan gabus (*Channa striata*). *Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor. Skripsi*.
- Putra, D. A. P., T. W. Agustini dan I. Wijayanti. 2015. Pengaruh penambahan karagenan sebagai stabilizer terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4 (2): 1-10.

- Putri, R. M. S., dan H. Mardesci. 2018. Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan indragiri hilir. Jurnal Teknologi Pertanian. 7(2): 19-29.
- Purawisastra, S dan H. Yuniati. 2010. Kandungan natrium beberapa jenis sambal kemasan serta uji tingkat penerimaannya. Puslitbang Gizi dan Makanan, Badan Litbang Kesehatan, Kemenkes RI. 33 (2):173-179.
- Purwandari, L.Y., Y.S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh penambahan egg white powder terhadap kualitas gel surimi pada beberapa jenis ikan laut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 106-113.
- Ramirez, J.A., G. Carreno, O.G. Morales, and A. Sanchez. 2002. Inhibition of modori associated proteinase by legume seed extract in surimi production. Journal of Food Sci 67 (2): 578-581.
- Rumaniah. 2002. Kajian proses pembuatan fish nugget dari ikan mas (*Cyprinus carpio*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor. Skripsi.
- Saanin. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, vol. I dan II. Bina Rupa. Jakarta.
- Sadjad, S. 2009. Bahan Pangan Sumber Karbohidrat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saputra, B., Desmelati, dan Sumarto. 2016. Perbandingan pencampuran daging ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan ikan gabus (*Channa striata*) pada karakteristik surimi. Jurnal Berkala Perikanan Terubuk. 44 (1): 79-89.
- Sitepu, K.M. 2019. Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokomplek. 2(1): 71-77.
- Sugito, dan A. Hayati. 2006. Penambahan daging ikan gabus (*Ophicepallus striatus*) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia 8(2) : 147-151.
- Sugito, H. Rusmarilin, dan L. M. Lubis. 2013. Studi pembuatan kerupuk dari ubi kayu dengan penambahan ikan pora-posa. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 1(4): 20-28.
- Shimidzu, Y. 1985. Biochemical and functional properties of material fish. Proceedings of the International Symposium on Engineered Seafood Including Surimi, 19-21 Nov 1998. Seattle, Washington. Pp: 148-167.
- Suryaningrum, T.D., B.S.B. Utomo, E. Hastarini, dan D.L. Ayudiarti. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- 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.
- Sulistyaningsih, T., W. Sugiyo, dan S.M.R. Sedyawati. 2010. Peemurnian garam dapur melalui metode kristalisasi air tua dengan bahan pengikat pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-NaHCO}_3$ dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-Na}_2\text{CO}_3$. FMIPA, UNNES. Semarang.
- Sulistiyati, T. D., E. Suprayitno dan D. T. Anggita. 2017. Substitusi jantung pisang kapok kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai sumber serat terhadap karakteristik

- organoleptik dendeng giling ikan gabus (*Ophiocephalus sriatus*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 9 (2): 78-90.
- Suyanto, R. 2007. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981. Fish, and Krill Protein: Processing Technology. London: Applied Science Ltd.London.
- Tanoue, H. dan Simozono, H. 1991. Chemical and rheological properties of viscous polysaccharides from three species of yam (*Dioscorea*). Journal Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi. 38(1): 751–757.
- Wijayanti, I., J. Santoso, dan A.M. Jacob. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Saintek Perikanan. 8 (1): 32-37.
- Winarno, F. G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusmita, L. 2017. Identifikasi konsentrasi natrium klorida (NaCl) pada jahe dan lengkuas giling dibeberapa pasar tradisional di kota padang. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 21 (2):122-126.
- Zhang, L., L. Qian, H. Hui, and L. Yongkang. 2020. Prevention of protein oxidation and enhancement of gel properties of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) surimi by addition of protein hydrolysates derived from surimi processing by-products. Journal of Food Chemistry 316: 1-9.
- Zhang W, X. Shan, S. Himali, J.L. Eun, and U.A. Dong. 2010. Improving functional value of meat products. Journal Meat Science. 86(1): 15–31.