

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiani, I.M., M. F. Akhmadi, Imra, T.P.H. Hutapea, R.T. Cahyani, R.F. Simanjuntak, A.A. Wijaya, B. Saputra, Zusan, U. Jariah, Nuraini, 2022. Pelatihan pembuatan *fish cake* berbahan dasar hasil tangkapan sampingan nelayan di kota tarakan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(1): 33-39.
- Adawyah, R., 2006. Pengolahan dan pengawetan ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Agustin, A.T., 2013. Gelatin ikan : sumber, komposisi kimia dan potensi pemanfaatannya. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(2): 44-46.
- Al Ghofur, M. R. (2021). Pengaruh konsentrasi natrium alginat terhadap mutu surimi lele dumbo (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Alfiah, Damayanti, 2020. Aplikasi e-marketplace penjualan hasil panen ikan lele (studi kasus: kabupaten pringsewu kecamatan pagelaran). *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi (JTSI)*. 1(1): 111-117.
- Alghifari V., D.N. Azizah, 2021. Perbandingan tepung kentang dan tepung terigu terhadap karakteristik nugget. *EDUFORTECH*. 6(1).
- Anto, D. Xyzquolyna, A. Zainuddin, 2022. Tingkat kesukaan puree ikan oci (*rastrelliger kanagurta*) dengan penambahan gelatin ikan komersial. *Agriculture Technology Journal*. 5(2): 1-9.
- Anwar, C., Aprita, I. R., & Irmayanti, M. (2019). Kajian penggunaan jenis ikan dan tepung terigu pada kualitas kimia, fisik, dan organoleptik kamaboko. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*. 3(3): 288-300.
- Asriani, A., Dharmayanti, N., Purnamasari, H. B., Handoko, Y. P., Rini, N. S., & Abdulloh, I. M. Penentuan umur simpan otak-otak ikan umkm bunga mawar dengan metode extended storages studies (ESS). *Buletin JSJ*. 2(1): 1-17.
- Astuti, S., Mustikaningrum, M., & Haryati, M. (2012). Pembuatan kecap manis dari limbah ikan tongkol (*euthynnus affinis*). *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*. 2(2), 36-41.
- 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.
- Atma, Y., H. Ramdhani, A. Z. Mustopa, M. Pertiwi, R. Maisarah, 2018. Karakteristik fisikokimia gelatin tulang ikan patin (*pangasius sutchi*) hasil ekstraksi menggunakan limbah buah nanas. *Jurnal Agritech*. 38(1): 56-63
- Azizah, N., *et al.*, (2019). Kandungan gizi dan kesehatan ikan lele (*Clarias gariepinus*) hasil budidaya di jawa tengah. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 10(2): 97-107.

- Aziz, E. A., & Kalesaran, O. (2017). Pengaruh ovaprim, aromatase inhibitor, dan hipofisa terhadap kualitas telur ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *e-Journal Budidaya Perairan*. 5(1).
- Bachtiar, I., T.W. Agustini, A.D. Anggo, 2014. Efektifitas pencucian dan suhu setting (25, 40, 50oc) 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 pengawasan 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.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama (2017-2021). Dilansir dari web BPS:
<https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2017-2020.html>
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi buah-buah dan sayuran tahunan menurut jenisnya dan kabupaten/kota (ton). Dilansir dari web BPS :
<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Bahri, S., Fitriani, Jalaluddin, 2021. Pembuatan biofoam dari ampas tebu dan tepung maizena. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 10(1): 24-32.
- Bhagawati, D., M.N., Abulias, A. Amurwanto, 2013. Fauna ikan siluriformes dari sungai serayu, banjaran, dan tajum di kabupaten banyumas. *Jurnal MIPA*. 36 (2): 112-122.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2332.3-2006: penentuan angka lempeng total (alt) pada produk perikanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN, 2013. Standar Nasional Indonesia- SNI 2694:2013 surimi. *Badan Standardisasi Nasional. Jakarta*.
- BSN, 2013. Standar Nasional Indonesia- SNI 7757-2013 : otak-otak Ikan. *Badan Standardisasi Nasional. Jakarta*.
- Chaerunnisa, B. I. (2021). Penentuan Logam Krom Total Pada Hasil Adsorpsi Dengan Kitosan Dan Kitosan Bead Secara Spektrofotometer Serapan Atom. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta
- 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.

- Devitri, R., H. Sepriyani, 2021. Analisis kadar air dan kadar protein pada surimi ikan patin (*pangasius* sp.) dengan variasi pencucian dan penambahan tepung sagu. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 3(1): 19-23.
- Dharma M., YS. Darmanto, P.H. Riyadi. Pengaruh perbedaan konsentrasi tepung kentang (*solanum tuberosum*) terhadap karakteristik pasta ikan air tawar, payau, dan laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 75-81.
- Erlansyah, E. Mamuki, M. Djalil, R. Anwar, 2021. Increasing competitiveness of fishery products in supporting the achievement of village sdgss through participatory and innovative programs in bone pantaistrict, bone bolango regency. *Journal Of Fishery and Society*. 1(6): 163-167.
- FAO. Information and analysis on markets and trade of fisheries and aquaculture products. Dilansir dari website FAO :
<https://www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/resource-detail/en/c/1379244/>
- Faradilah, A. Darmawansyih, Akbar. Gambaran status gizi dan asupan remaja pesantren tahfidz. *Jurnal Alami*. 2(2): 26-32.
- Fatiqin, A., R. Novita, I. Apriani, 2019. Pengujian salmonella dengan menggunakan media ssa dan *e. coli* menggunakan media emba pada bahan pangan. *Jurnal Indobiosains*. 1(1): 22-29.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis senyawa kimia pada karbohidrat. *Jurnal Sainteks*. 17(1), 45-52.
- Fitrilawati, *et al.*, (2022). Karakteristik fisikokimia dan sensori mi basah terigu yang diperkaya protein dari ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. 17(1): 49-56.
- Habibullah, B., Mutmainnah, E., & Romzi, R. 2020. Studi kelayakan usaha pembibitan ikan lele dumbo di kelurahan kandang kecamatan kampung melayu kota bengkulu. *Jurnal AGRIBIS*. 13(2): 1537-1546.
- Halik, A., Fatmawati, F., Sutanto, S., Laga, S., & Ramdanis, R. (2021). Komposit rumput laut dan surimi lele terhadap mutu bakso. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*. 21(3): 561-571.
- Hamdani, M. 2015. Karakterisasi mutu surimi segar ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan aplikasinya untuk pembuatan kamaboko. (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Handayani, A.M., Y. Subaktilah, A. Brilliantina, R. Wijaya, B. Hariono, Nurwahyuningsih, 2021. Karakteristik kimiawi surimi ikan hiu ozonated dengan variasi frekuensi pencucian dan variasi kadar tepung putih telur. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 21(3): 1411-5549.
- Hastuti, H. (2016). Analisis permintaan impor gandum dan tepung terigu di indonesia. *Jurnal Bisnis Tani*. 2(2): 171-181.

- Hayati, C. N., & Hafiludin, H. (2023). Karakteristik kimia (kadar air, tvb-n, dan protein) pada produk perikanan di bpmhp semarang. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*. 4(1): 13-20.
- Henggu, K. U., Takanjung, P., Yohanes, E., Nalu, N. T., Amah, A. B., & Benu, M. J. R. (2021). Pengaruh lama waktu pengukusan suhu suwari terhadap karakteristik kamaboko ikan euthynnus affinis, cantor 1849. *Journal of Marine Research*. 10(3): 403-412.
- Indrati, R., Zuraida, I., Raharjo, S., & Hastuti, P. (2018). Effect of setting condition on the gel properties of surimi from catfish (*Clarias gariepinus*). *Journal of Biological Sciences*. 18(5): 223-230.
- Hikmayani, Y., T. Aprilliani, T.R. Adi, 2017. Alternatif solusi bagi keberlanjutan industri surimi di indonesia. *Buletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*. 3(1): 39-50.
- Ichwan, A. M. F., Hidayat, E. W., & Mubarak, H. (2020). Sistem pakar diagnosa gizi buruk berbasis web menggunakan metode certainty factor (cf). *SAIS| Scientific Articles of Informatics Students*. 3(2): 75-81.
- IRO., 2015. <http://www.iroalginat.com/Alginates/Sodium-Alginate.htm>
- Irvan, M., Y.S. Darmanto, L. Purnamayanti. Pengaruh penambahan gelatin dari kulit ikan yang berbeda terhadap karakteristik chikuwa. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 3(1): 78-93
- Iswanto, B., 2013. Menelusuri identitas ikan lele dumbo. *Media Akuakultur*. 8(2): 85-95
- Jaya, F.M., I.A. Yusanti, 2018. Formulasi surimi ikan patin dan puree wortel yang berbeda terhadap mutu kimia nugget ikan. *Jurnal Enggano*. 3(1): 1-9.
- Jin, S.K., I.S. Kim, S.J. Kim, K.J. Jeong, Y.J. Choi and S.J. Hur. 2007. Effects of muscle type and washing times on physico-chemical characteristics and qualities of surimi. *J. Food Eng*. 81:618-623.
- Kang, S. A., Oh, H. J., Jang, D. J., Kim, M. J., & Kwon, D. Y. (2016). Siwonhan-mat: the third taste of korean foods. *Journal of Ethnic Foods*. 3(1): 61-68.
- Kim, H. J., Lee, S. J., Oh, Y. J., & Kim, Y. (2016). The effects of sensory attributes on consumer preferences for soup products: An application of the best-worst scaling method. *Journal of Sensory Studies*. 31(1): 53-62.
- Kusumastuti, I., Gemilang, T. J., & Kartini, N. F. (2023). Gambaran tingkat konsumsi makanan ringan pada mahasiswa fakultas teknik universitas islam al-ihya kuningan. *Jurnal Fakultas Teknik Kuningan*. 4(1): 14-21.
- Lamadjido, S.R., Umrah, Jamaluddin, 2019. Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika*. 5(2): 166-174.

- Latifa., B.N., YS. Darmanto, P.H. Riyadi, 2014. Pengaruh penambahan karaginan, *egg white*, dan isolat protein kedelai terhadap kualitas gel surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 89-97.
- Lee, S., Hong, S., Kim, M., & Kim, S. (2020). The effect of food color on perceived flavor and acceptability in a commercial foodservice setting. *International Journal of Hospitality Management*. 91:102663.
- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A. B. (2015). Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12(1): 1-10.
- Ma, F., C. Chen, G. Sun, W. Wang, H. Fang, Z. Han, 2016. Effects of high pressure and CaCl_2 on properties of salt-soluble meat protein gels containing locust bean gum. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 14: (31-37).
- Mc Hugh DJ. 1987. Production, properties and uses of alginates. Di dalam McHugh DJ, editor. *Production and utilization of products from commercial seaweeds*. Rome: Food and Agriculture Organization of United Nation.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam*. 10(1): 16-30.
- Nina Jobst (2019). Korean food popularity in indonesia. Korean foundation for international cultural exchange. [South Korea: Korean food popularity in Indonesia 2019 | Statista](#)
- Noda, Takahiro. 2010. The enzymatic digestibility and phosphate content in potato starches. National Agricultural Research Center for Hokkaido Region (NARCH). Japan.
- Nugraha, R., Pamungkas, I. D., Pertiwi, R. M., & Nurhayati, T. (2020). Penurunan kandungan protein penyebab alergi pada proses pembuatan surimi ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(3): 558-565.
- Nurul, A. G., & Sarbon, N. M. (2015). Effects of ph in functional, rheological and structural properties of eel (*monopterus* sp.) Skin gelatin compared to bovine gelatin. *International Food Research Journal*. 22(2): 572-583.
- Park, J. H., Shin, H. K., & Kim, S. H. (2020). Sensory characteristics and consumer acceptability of fried *fish cakes* with different amounts of yellow onion. *Korean Journal of Food Science and Technology*. 52(5): 479-488.
- Park, J. W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood*. ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, New York.

- Perez-Mateoz, M., Montero P., 2002. Effects of cations on the gelling characteristics of fish mince with added nonionic and ionic gums. *Journal of Food Hydrocoll.* 16(4): 363-373.
- Prakoso, H.A., P.H. Riyadi, I. Wijayanti. 2015. Aplikasi alginat sebagai *emulsifier* dalam pembuatan kamaboko ikan kuwe (*carangoides malabaricus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 4(2): 85-92.
- Pratitik, N. 2016. Pengaruh jenis ikan dan konsentrasi tapioka terhadap karakteristik chikuwa. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Putra, D.A.P., T.W. Agustini, 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.
- Putra S N. 2008. Optimalisasi formula dan proses pembuatan mi jagung dengan metode kalendering. Skripsi. Fateta Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Putri, A. E. V. T., Winarni, W., & Susatyo, E. B. (2015). Uji kimia dan organoleptik brownies dengan formulasi tepung mocaf (modified cassava flour). *Indonesian Journal of Chemical Science.* 4(3).
- Putri, M.N., R.I. Pratama, Y. Andriani, L. Rostini. Difference in types of freshwater fish as raw materials for the preference level of *fish cake*. *Asian Food Science Journal.* 10(4): 1-7
- Putriyana, R. S., Abdulah, I., Purwaningsih, I., & Silvia, L. (2018, October). Sintesis natrium alginat dari sargassum sp. Dengan proses leaching. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar.* 9: 89-93
- Radityo, C.T., Darmanto, Y.S., 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.
- Rahussidi, M. A., Sumardianto, S., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh perbandingan konsentrasi tepung tapioka (*manihot utilissima*) dan tepung kentang (*solanum tuberosum*) terhadap kualitas bakso ikan lele (*clarias batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 5(3): 17-24.
- Rozi, A., Khairi, I., Cahyani, R. T., Bija, S., Nurhikma, N., Wulansari, N., Wulandari, D. A. (2020). Pengaruh defatting, frekuensi pencucian dan penyimpanan beku terhadap kualitas surimi ikan lele. *Jurnal Fishtech.* 9(2): 97-106.
- Sahubawa, L., & Pratomo, S. A. (2022, December). Nutritional composition and consumer preference level from hanpen *fish cake* based on african catfish surimi and cassava flour. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1118, No. 1, p. 012072). IOP Publishing.

- Sarie, O.T., A.N. Asikin, I. Kusumaningrum, 2018. Pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik gel surimi. *Zira'ah* vol. 43(3): 266-172.
- Seo, J. H., Choi, J. H., & Lee, S. H. (2019). Effects of sensory attributes on consumer liking and willingness to pay for beef bulgogi. *Food Quality and Preference*. 77: 60-67.
- Setyawan, F., Santoso, H., & Syauqi, A. (2017). Protein surimi ikan kurisi (*nemipterus hexodon*) karena pengaruh penyimpanan beku dan kontribusinya di dalam pemenuhan kecukupan protein. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)* 3(1): 31-38.
- Sudirman, S., & Ninsix, R. (2015). Pengaruh penambahan tepung ampas kelapa dengan tepung tapioka terhadap cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2): 30-41.
- Sukmadewi, A.P., preferensi konsumen dan nilai kalori produk lumpia kulit tahu dengan isian surimi lele dumbo dan udang. Fakultas Pertanian, UGM. Skripsi
- 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, E., I.S. Setiasih, E. Wulandari, 2019. Analisis kekuatan gel surimi ikan lele (*Clarias gariepinus*) hasil ozonasi selama penyimpanan pada suhu $4 \pm 1^{\circ}\text{C}$. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2): 91-94.
- Soccol, M.C.H., Oetterer, M., 2003. Seafood as functional foods. *Brazilian archieves of biology and technology*. An International Journal. 46: 443-454.
- Sompie, M., S. Surtijono, C. Junus, 2021. Pengaruh penambahan gelatin kulit sapi terhadap kualitas sosis daging sapi. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII*.
- Swamilaksita, P. D., Fadhilla, R., Ronitawati, P., & Angkasa, D. (2021). Pengembangan keripik simulasi rendah kalori menggunakan pisang goroho (*musca acuminata*, sp.) Dan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) *Jurnal Civitas Akademica*. 1(1): 39-46.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(2): 13-21.
- Thuraisingam, S., S. Kuganathan, 2020. Preparation of dessert *fish cake* from siganids and mullet species and its preservation in refrigerated storage. *International Journal of Scientific Research and Engineering Development*. 3(2): 1203-1209.
- Utami, D. P., Rochima, E., & Pratama, R. I. (2019). Perubahan karakteristik ikan nilam pada berbagai pengolahan suhu tinggi. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 10(1): 39- 45.
- Wahyuningsih, D. H. (2021). Pembuatan otak-otak ikan gabus sebagai alternatif makanan sumber albumin. *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata dan Budaya*. 2(1): 75-89.

- Wawasto, A., J. Santoso, M. Nurilmala. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*siganus sp.*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 367-376.
- Wicaksana, F.C., T. W. Agustini, L. Rianingsih. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik fisik surimi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3): 1-8.
- Wijayanti, I., J. Santoso, A.M. Jacob. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo. Jurnal Saintek Perikanan. 8(1): 32-36.
- Wukirsari, T., Saepuddin, E., & Hanafiah, I. P. (2022). Sifat fisikokimia pati tahan cerna hasil hidrolisis asam dan heat moisture treatment pada pati maizena. *Jurnal Agritechno*. 37-43.
- Yuanita, I., & Silitonga, L. (2014). Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*. 3(1): 1-5.
- Yufidasari, H. S., Nursyam, H., & Ardianti, B. P. (2018). Penggunaan bahan pengemulsi alginat dan formulasi tepung kentang pada pembuatan bakso ikan gabus (*channa striata*). *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*. 2(3): 178-185.
- Yusuf, N., & Musali, F. (2021). Karakteristik mutu hedonik dan kimia nugget ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) menggunakan tepung biji durian (*durio zibethinus murr*). *Jambura Fish Processing Journal*. 3(1): 38-45.