

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiani, T. W., Akhmad, S. F., & Ulfah, A. 2006. Modul Diversifikasi Produk Perikanan. Universitas Diponegoro Press.
- Alamsyah, R., & Musbir, F. A. 2014. Struktur ukuran dan ukuran layak tangkap ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Teluk Bone. Jurnal Sains & Teknologi. 14(1): 95–100.
- Alatas, U., Mardjudo, A., Ihsan, T., & Ekaputra, A. 2022. Teknologi penangkapan ikan demersal dan aspek ekonomis hasil tangkapan nelayan di Kelurahan Ganti Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah. Jurnal TROFISH. 1(2): 44–50.
- Apriliani, S. I., Djunaedi, A., & Suryono, C. A. 2021. Manfaat astaxanthin pada pakan terhadap warna ikan badut *Amphiprion percula*, *Lacepède*, 1802 (*Actinopterygii: Pomacentridae*). Journal of Marine Research. 10(4): 551–559.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., & Budijanto, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: IPB Press.
- Arfat, Y. A., & Benjakul, S. 2012. Gelling characteristics of surimi from yellow stripe trevally (*Selaroides leptolepis*). International Aquatic Research. 4: 1-13.
- Association Official Analytical Chemistry. 2005. Official Methods of Analysis. New York. Arlington.
- Astiana, I., Lahay, A. F., Utari, S. P. S. D., Farida, I., Samanta, P. N., Budiadnyani, I. G. A., & Febrianti, D. 2023. Karakteristik organoleptik dan nilai gizi biskuit dengan fortifikasi tepung surimi ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 26: 107-16
- Astuti. 2007. Petunjuk Praktikum Analisis Bahan Biologi. Yogyakarta: Jurdik Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Perikanan Tangkap di Laut Menurut Komoditas utama (ton), 2019-2021. Badan Pusat Statistik Indonesia
- Benjakul, S., Wonnop, V., & Yuwathida, K. 2004. The effect of whitening agents on the gel-forming ability and whiteness of surimi. International Journal of Food Science and Technology. 39: 773–781.
- Cando, D., Herranz, B., Borderías, A. J., & Moreno, H. M. 2015. Effect of high pressure on reduced sodium chloride surimi gels. Food Hydrocolloids. 51: 176-187.
- Gigentika, S., & Wisudo, S. H. 2014. Strategi pengembangan perikanan cakalang di Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat. Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management 5(1): 27–40.
- Han, F., Zhao, J., Bian, Y., Guo, J., & Chen, L. 2023. Electro mitigation of calcium carbonate and calcium sulfate scaling in an optimized thermal conductive membrane distillation process. Separation and Purification Technology. 316: 1–10.
- Hariyanto, A., Sari, V. K., & Pujiastuti, C. 2020. Kinetika reaksi pembentukan kalsium

- fosfat dari asam fosfat dan cangkang kerang darah. *ChemPro*. 1(2): 32–38.
- Hartanto, E. S. 2012. Kajian penerapan SNI produk tepung terigu sebagai bahan makanan. *Jurnal Standardisasi*. 14(2): 164–172.
- Hassan, M. A., Balange, A. K., Senapati, S. R., & Martin Xavier, K. A. 2017. Effect of different washing cycles on the quality of *Pangasius hypophthalmus* surimi. 54: 51–59.
- Herlambang, A., & Martono, D. H. 2008. Teknologi pengolahan sampah dan air limbah. *Jurnal Air Indonesia*. 4(2).
- Hsu, C., & Chiang, B. 2002. Effects of water, oil, starch, calcium carbonate and titanium dioxide on the colour and texture of threadfin and hairtail surimi gels. *International Journal of Food Science & Technology*. 37(4): 387–393.
- Inara, C. (2020). Manfaat asupan gizi ikan laut untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan tubuh bagi masyarakat pesisir. *Kalwedo Sains*. 1(2): 92–95.
- Jaya, Y. A., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. P. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi kalsium karbonat (CaCO₃) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sereal sarapan beras hitam-pisang raja. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi* 17(1): 43–50.
- Kadarini, T., Musthofa, S. Z., Subandiyah, S., & Priono, B. 2015. Pengaruh penambahan kalsium karbonat (CaCO₃) dalam media pemeliharaan ikan rainbow kurumoi (*Melanotaenia parva*) terhadap pertumbuhan benih dan produksi larvanya. *Jurnal Riset Akuakultur*. 10(2): 187–197.
- Kolanus, J. P. M. 2020. Functional properties and chemical composition of dried surimi mackerel (*Scomberomorus* sp) with different cryoprotectants and drying methods. *Journal of Physics: Conference Series*. 1463(1): 12–22.
- 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.
- Lee, N., & Park, J. W. 1998. Calcium compounds to improve gel functionality of Pacific whiting and Alaska pollock surimi. *Journal of Food Science*. 63(6): 969–974.
- Lesmana, S. N. 2008. Pengaruh penambahan kalsium karbonat sebagai fortifikan kalsium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli susu. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*. 7(1): 28–39.
- Manaf, F., Faujan, N. H., Arifin, N., & Mohd Hanafiah, N. B. 2018. Physicochemical properties and consumer preference of fish burgers produced from black tilapia surimi paste and potato flour. *Malaysian Journal of Science, Health & Technology*. 1: 25–30.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam*. 10(1): 16–30.
- Muhtarom, A. 2017. Analisis kontribusi hasil perikanan laut terhadap kesejahteraan para nelayan dan masyarakat di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Penelitian Ekonomi Dan*

- Akuntansi (JPENSI). 2(1): 265–279.
- Noija, D., Martasuganda, S., & Murdiyanto, B. 2014. Potensi dan tingkat pemanfaatan sumberdaya ikan demersal di Perairan Pulau Ambon Provinsi Maluku. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 5(1): 55-64.
- Osako, K., Hossain, M. A., Kuwahara, K., & Nozaki, Y. 2005. Effect of trehalose on the gel-forming ability, state of water and myofibril denaturation of horse mackerel *Trachurus japonicus* surimi during frozen storage. *Fisheries Science*. 71(2): 367–373. <https://doi.org/10.1111/j.1444-2906.2005.00973.x>
- Park, J. W. 1994. Functional protein additives in surimi gels. *Journal of Food Science*. 59(3): 525–527.
- Park, J. W. 2000. Ingredient technology and formulation development. *Food Science and Technology-new york-marcel dekker*. 4: 343–392.
- Park, J. W. 2014. *Surimi and surimi seafood: third edition*. New york: CRC Press.
- Pratama, R. I., Rostianti, I. and Kurniawati, N. 2017, Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan produk olahan hasil perikanan di wilayah yang terkena dampak genangan Jatigede Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1: 60-3.
- Pundoko, S. S., Onibala, H., & Agustin, A. T. 2014. Perubahan komposisi zat gizi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) selama proses pengolahan ikan kayu. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(1).
- Putranti, R. T., Anggo, A. D., & Fahmi, A. S. 2020. Pengaruh surimi dari ikan swanggi (*Priacanthus* sp.), ikan kurisi (*Nemipterus* sp.), dan ikan kuniran (*Upeneus* sp.) terhadap karakteristik cumi-cumi analog. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 2(1): 43-53.
- Radityo, C. T., & Darmanto, Y. S. 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.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1*. Penerbit Binacipta.
- Saliada, F., Onibala, H., & Taher, N. 2017. Karakteristik surimi yang dibuat dari hasil pencucian daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) dengan air dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(2): 148–151.
- Sang, S., Chen, X., Qin, Y., Tong, L., & Ou, C. 2022. A study on the effects of calcium lactate on the gelling properties of large yellow croaker (*Pseudosciaena crocea*) surimi by low-field nuclear magnetic resonance and raman spectroscopy. *Foods*. 11(20): 3197.
- Saputra, E. 2018. Pengaruh pencucian dan penyimpanan pada pembuatan surimi dan kamaboko ikan nila (*Oreochromis* sp). *Journal of Marine and Coastal Science*. 7(3): 110–119.
- Simbolon, S. E., Onibala, H., Pandey, E. V, Taher, N., Mentang, F., Dotulong, V., & Harikedua, S. D. 2021. Kualitas sensori dan mikrobiologi surimi ikan cakalang

- (*Katsuwonus pelamis* L) yang dipengaruhi oleh waktu pencucian. Media Teknologi Hasil Perikanan. 9(1): 1–7.
- Srihidayati, G., & Firdamayanti, E. 2021. Formulasi dan uji organoleptik otak-otak ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan berbagai konsentrasi tepung penstabil. Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan. 9(2): 123–131.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Surimi: 2694:2013. Jakarta. Standar Nasional Indonesia.
- Suryaningsih, L., & Priyanto, R. 2011. Sifat fisik dan kimia nikumi daging kuda dengan penambahan anti-denaturan dan natrium tripolifosfat. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran. 11(1): 6–12.
- Szczesniak, A. S. 2002. Texture is a sensory property. Food Quality and Preference. 13(4): 215–225.
- Sze-Yin, S., & Lai-Hoong, C. 2013. Effects of maltodextrin and trehalose on the physical properties of Chinese steamed bread made from frozen doughs. International Food Research Journal. 20(4): 1529–1535.
- Tanuja, S., Viji, P., Zynudheen, A. A., Ninan, G., & Joshy, C. G. 2014. Composition, textural quality and gel strength of surimi prepared from striped catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*, Sauvage, 1878). Fishery Technology. 51: 106–111.
- Telaumbanua, M., Novita, D. D., Triyono, S., & Saragih, C. 2021. Tipe chamber dan posisi sensor e-nose untuk mendeteksi aroma biji kopi robusta menggunakan mikrokontroler. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem. 9(1): 84–95.
- Wawasto, A., Santoso, J., & Nurilmala, M. 2018. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus* sp). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(2): 367–376.
- 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.
- Wiradimadja, M. M. D., Pratama, R. I., & Rizal, A. 2017. Karakterisasi mutu surimi segar dan kamaboko ikan nila berdasarkan perbedaan proses pencucian menggunakan NaCl dan NaHCO₃. Jurnal Perikanan Kelautan. 8(2): 140–144.
- Wodi, S. I. M., Trilaksani, W., & Nurimala, M. 2014. Perubahan mioglobin tuna mata besar selama penyimpanan suhu chilling. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 17(3): 215–224.
- Yuanita, L., Wikandari, P. R., Poedjiastoeti, S., & Tjahyani, S. 2009. Penggunaan natrium tripolifosfat untuk meningkatkan masa simpan daging ayam. AgriTECH. 29(2): 79–86.
- Zapata, . S., Amensour, M., Oliver, R., Zaragoza, E. F., Navarro. C., Lopez, J. F., Sendra, E., Sayas. E., & Alvarez, J. A. 2011. Quality characteristics of dark muscle from yellowfin tuna *Thunnus albacares* to its potential application in the food industry. Journal Food and Nutrition Science. 2: 22–30

- Zaghib, I., Arafa, S., & Mnasser, H. 2021. Effect of whitening agents on physico-chemical and functional properties of sardine surimi (*Sardina pilchardus*). 20(11): 74–89.
- Zaghib, I., Felix, M., Romero, A., Arafa, S., & Hassouna, M. 2017. Effects of whitening agents and frozen storage on the quality of sardine (*Sardina pilchardus*) surimi: physicochemical and mechanical properties. Journal of Aquatic Food Product Technology. 26(1): 29–42.
- Zulfahmi, A. N., & Swastawati, F. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 133–139.