

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Nasional Indonesia. 2006. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 16 hlm. 2006. Pengujian Kadar Air. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: Badan standarasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Surimi Beku–Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01-2694.1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Abdulrahman, 1987. Teknologi Pengolahan Surimi. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Adilaviana T. 2012. Kajian stok ikan swangi (*Priacanthus tayenus* Richardson, 1846) di perairan Selat Sunda yang didaratkan di PPP Labuan, Pandeglang, Banten. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Anindhita, G.K., Saputra, S.W., & Ghofar, A. 2014. Beberapa aspek biologi ikan swangi (*Priacanthus tayenus*) berdasarkan hasil tangkapan yang didaratkan di PPP Morodemak. Diponegoro Journal of Maquares. 3(3): 144-152.
- Astawan, M., Mursyid, M., Muchtadi, D., Wresdiyati, T., Bintari, S.H. & Suwarno, M., 2014. Evaluasi nilai gizi protein tepung tempe yang terbuat dari varietas kedelai impor dan lokal evaluation on protein nutritional value of tempe flour made from imported and local soybean varieties. Jurnal Pangan, 23(1), pp.33-42.
- Aziz AF, Nematollahi A., Siavash, SaeiDehkordi S. 2013. Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of capoeta damascina (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water. Journal of Food Composition and Analysis 32: 150-154.
- Azizah, N. F. N., Evanuarini, H., & Widyastuti, E. S. 2022. Physicochemical characteristics of egg white powder using *Lactobacillus bulgaricus*. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 1020, No. 1, p. 012028). IOP Publishing.
- Barisetiawan, J. 2015. Pengaruh Penambahan Cryoprotectant Kitosan dan Xanthan Gumterhadap Karakter Fisiko-Kimia Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Campo, D. L., & Tovar C. 2009. The effect of egg albumen on the viscoelasticity of crab sticks made from Alaska pollock and Pacific whiting surimi. Food Hydrocolloids 23(7): 1641–1646.
- Chen, X., Wu, J., Li, X., Yang, F., Yu, L., Li, X., & Wang, S. 2022. Investigation of the cryoprotective mechanism and effect on quality characteristics of surimi during freezing storage by antifreeze peptides. Food Chemistry, 371, 131054.

- Darmanto, Y.S. 2003. Effect of chitin and chitosan derived from crab shell and shrimp head on the unfrozen water and denaturation of lizard fish myofibrils during frozen storage. *Journal of Coastal Development*. 6(2): 97-105.
- Dasir, D., Suyatno, S. & Rosmiah, R., 2019, March. Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia Surimi Ikan Lele dengan Perlakuan Jenis dan Lama Penyimpanan Dingin. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (pp. 165-171).
- Djarjah, S.A. 2001. *Budi Daya Ikan Patin*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- 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.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty, Yogyakarta.
- Hafluddin. 2012. Pengaruh pencucian dan penambahan cryoprotectant pada karakteristik surimi ikan patin (*Pangasius* sp.). *Jurnal Rekayasa*. 5(1):54-60.
- Hikmayani, Y., Apriliani, T., & Adi T.R. 2017. Alternatif Solusi Bagi Keberlanjutan Industri Surimi di Indonesia. Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan Gedung Balitbang KP I Lt. 4. Jakarta Utara.
- Jafarpour, A., Hajiduon, H. A., & Aie, M. R. 2012. A comparative study on effect of egg white, soy protein isolate and potato starch on functional properties of common carp (*Cyprinus carpio*) surimi gel. *Journal of Food processing and technology*, 3(11).
- Jannah, C. 2010. Perubahan Karakteristik Surimi Komposisi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kallista, F.A. 2021. Pengaruh Konsentrasi Tepung Putih Telur terhadap Mutu Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.
- Kantun, W., Malik, A.A., & Harianti. 2015. Kelayakan limbah padat tuna loin madidihang *Thunnus albacares* untuk bahan baku produk diversifikasi. *JPHPI* 18(3) : 303-314.
- Kudre, T., Benjakul, S., & Kishimura. 2013. Effect of protein isolates from black bean and mungbean on proteolysis and gel properties of surimi from sardine (*Sardiniella albella*). *Food Sci and Technology*. 50: 511-518.
- Laksono, U. T., Lasmi, L., Sasongko, L. W., & Nofreeana, A. 2022. Studi potensi ikan gulamah (*Johnius trachycephalus*) sebagai bahan baku surimi dan produk olahan berbasis daging ikan. *Manfish Journal*, 3(2), 119-127.

- Laksono, U. T., Suprihatin, N. T., & Romli, M. 2019. Peningkatan kualitas tekstur surimi ikan malong dengan sodium tripolifosfat dan aktivator transglutaminase. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22 (2) : 198 – 208.
- Lestari, S. 2011. Penggunaan Bahan Pencuci Alkali dan Perendaman Filet dalam Pembuatan Surimi pada Formulasi Pempek Patin (*Pangasius pangasius*). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Listanti, H. 2019. Pengaruh Penambahan Larutan Nanokitosan Terhadap Mutu Surimi Ikan Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Listyarini, S., Asriani, Santoso, J. 2018. Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*. 19(2): 106-113
- Maniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Surimi Technology and It's Processing Product*. Majalah Bian. 10(1): 16-30.
- Murakawa Y, Benjakul S, Visessanguan W, Tanaka M. 2003. Inhibitory effect of oxidized lipid on the thermal gelation of alaska pollack (*Theragra chalcogramma*) surimi. *Food Chemistry*. 82:455-463.
- Niwa E. 1992. Chemistry of surimi gelation. In: Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenus dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.
- Nurilmala, M., Nurjanah, & Utama, R.H. 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.
- Perez-Mateos, M., Amato, P. M., & Lanier, T. C. 2004. Gelling properties of Atlantic croaker surimi processed by acid or alkaline solubilization. *Journal of Food Science*, 69, 328–333
- Pratitik, N. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Chikuwa. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Skripsi.
- 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, B., Xavier, K. M., Nayak, B. B., Dhanapal, K., & Balange, A. K. 2017. Instrumental quality attributes of single washed surimi gels of tilapia: Effect of different washing media. *Lwt*, 86, 385-392.
- Purwadi, S. D., Darmanto, Y.S., & Wijayanti, I. 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

- Putranti, R. T., Anggo, A. D., & Fahmi, A. S. 2020. Pengaruh surimi dari ikan swangi (*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.
- Rawdkuen S, Sai-Ut S, Khamson S, Chaijan M, & Benjakul S. 2009. Biochemical and gelling properties of tilapia surimi and protein recovered using an acid-alkaline process. *Food Chem* 112: 112-119.
- Rifai, R. 2012. Kebiasaan Makanan Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus* Richardson, 1846) yang Didaratkan di PPP Labua, Banten. IPB. Bogor.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I dan II. Binacipta, Jakarta.
- Santana, P., Huda N., & Yang, T.A. 2012. Technology for production of surimi powder and potential of applications. *International Food Research Journal* 19: 1313-1323.
- 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).
- Saputri, R.T. 2019. Peran Hasil Produksi Budidaya Ikan Lele Terhadap Peningkatan Ekonomi Masyarakat Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Skripsi.
- Sitio, M.H., Jubaedah, D., & M. Syaifudin, M. 2017. Kelangsungan hidup dan pertumbuhan benih ikan lele (*Clarias* sp.) pada salinitas media yang berbeda. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*. 5(1):83-96
- Subagio A, Windrati W, Fauzi M, & Witono Y. 2004. Karakteristik protein myofibril dari ikan kuniran dan ikan mata besar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15(1): 70-78.
- Subagja Y. 2009. Fortifikasi Ikan Patin Pada Snack Ekstrus Suhu Dingin. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Suryaningrum, T.D., Ikasari, D., & Syamdidi. 2009. Penambahan bahan pembentuk gel dalam pembuatan surimi dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 4(1):37-47.
- Suryanti, 2009. Kajian Sifat Fungsional Daging Lumat dan Surimi Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) serta Aplikasinya Menjadi Dendeng Giling dan Pendugaan Umur Simpannya. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Susanto, H., & Amri, K. 1996. Budidaya Ikan Patin. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Sutloet, P., W. Sompongse, and K. Morioka. 2019. Gel-Forming ability of rohu as affected by egg white powder addition. *Food and Nutrition Sciences*. 10 :985-996.
- Suwarso, S., Taufik, M., & Zamroni, A. 2020. Dinamika perikanan cantrang berbasis di Tegalsari, Tegal: perubahan upaya penangkapan dan komposisi hasil tangkapan ikan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 26(4), 211-220.
- Suzuki, T. 1981. Fish krill protein processing technology. Aplied Science Publisher. Ltd. London. 263 hal.
- Syafriani, S., & Mufarizuddin, M. 2021. Pengabdian Kepada Masyarakat Petani Ikan Lele Di Bangkinang Provinsi Riau. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4), 2012-2019.
- Tridarmawan, H. 2019. Jenis dan lama penyimpanan dingin terhadap karakteristik surimi dari ikan patin (*P. Hypophthalmus*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 7(1), 33-39.
- Ubadillah A. dan Hersoelistyorini, W. 2010. Kadar protein dan sifat organoleptik nugget rajungan dengan substitusi ikan lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2):45-54
- Walayat, N., Xiong, H., Xiong, Z., Moreno, H. M., Nawaz, A., Niaz, N., & Randhawa, M. A. 2022. Role of cryoprotectants in surimi and factors affecting surimi gel properties: A review. *Food Reviews International*, 38(6), 1103-1122.
- Wasinnitiwong, N., Benjakul, S., & Hong, H. 2022. Effects of κ -carrageenan on gel quality of threadfin bream (*Nemipterus* sp.) surimi containing salted duck tepung putih telur. *International Journal of Biological Macromolecules*, 221, 61-70.
- Wawasto, A., Santoso, J., & Nurilmala, M. 2018. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus* sp.). *JPHPI*. 21(2):367-376.
- Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacoeb, A. M. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan* 8 (1) : 32-37.
- Wiles, J. L., Green, B. W., & Bryant, R. 2004. Texture profile analysis and composition of a minced catfish product 1. *Journal of texture Studies*, 35(3), 325-337.
- Yusuf. 2009. Metode Penelitian Surimi. Penebar Swadya. Jakarta.
- Zhou A, Benjakul S, Pan K, Gong J, & Liu X. 2006. Cryoprotective effects of trehalose and sodium lactate on tilapia (*Sarotherodon nilotica*) surimi during frozen storage. *Food Chem*. 96: 96- 103.
- Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenous dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.