

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. (Doctoral Dissertation, Universitas Sebelas Maret).
- Al Ghofur, M. R. 2021. Pengaruh konsentrasi natrium alginat terhadap mutu surimi lele dumbo (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Anggraeni, D.A., S.B. Widjanarko, D.W. Ningtyas. Proporsi tepung porang (*Amorphophallus muelleri* Blume): tepung maizena terhadap karakteristik sosis ayam. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3): 214-223.
- Apriliani, P., S. Haryati, Sudjatinah. Berbagai konsentrasi tepung maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Semarang: 1-9.
- Astuti, S., S. Mustikaningrum, M. Haryati. 2012. Pembuatan kecap manis dari limbah ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri, 2(2): 36-41.
- Asyari, M., E. Afrianto, R.I. Pratama. 2016. Fortifikasi surimi lele dumbo sebagai sumber protein terhadap tingkat kesukaan donat ubi jalar. Jurnal Perikanan Kelautan, 7(2): 71-79.
- 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.
- BSN. 2006a. Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2354.1-2006: Penentuan Kadar Abu pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006b. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI-01-2354.2-2006: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006c. Standar Nasional Indonesia-SNI SNI-01-2354.3-2006: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006d. 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. 2013. Standar Nasional Indonesia-SNI 2694:2013: Surimi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2015. Standar Nasional Indonesia- SNI 2346:2015: Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2018. Standar Nasional Indonesia- SNI 8643:2018: Chikuwa. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Darmawati., H. Natsir, S.Dali. 2021. Analisis total volatile base (TVB) dan uji organoleptik nugget ikan dengan penambahan kitosan 2,5%. Indonesian Journal of Chemical Analysis, 4(1): 1-10.
- Djazuli, N., M. Wahyuni, D. Monintja, A. Purbayanto. 2009. Modifikasi teknologi pengolahan surimi dalam pemanfaatan “by-catch” pukat udang di Laut Arafuru. Jurnal Teknologi Pengolahan Surimi, 12(1): 17-30.
- Halik, A., F. Fatmawati, S. Sutanto, S. Laga, R. Ramdanis. 2021. Komposit rumput laut dan surimi lele terhadap mutu bakso. Jurnal Ilmiah Ecosystem, 21(3): 561-571.
- 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): 153-156.
- Henggu, K. U., et al. 2021. Pengaruh lama waktu pengukusan suhu suwari terhadap karakteristik kamaboko ikan *Euthynnus affinis*, Cantor 1849. Journal of Marine Research, 10(3): 403-412.
- Hikmawati, L., et al. 2017. Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dimsum terhadap tingkat kesukaan. Jurnal Perikanan dan Kelautan, 8 (1): 64-72.
- Imaryana., Mardesci, H., & Ninsix, R. 2016. Formulasi pati jagung (*Zea mays* L) dengan tepung tapioka terhadap sifat fisikokimia bakso ikan gabus (*Ophicephalus striatus*). Jurnal Teknologi Pertanian, 5(2): 47-53.
- Irmawaty. 2016. Uji organoleptik bakso daging ayam dengan filler tepung sago (*Metroxylon sago rottb*) pada konsentrasi berbeda. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan, 3(1) :182-193.
- Irvan, M., et al. 2019. Pengaruh penambahan gelatin dari kulit ikan yang berbeda terhadap karakteristik chikuwa. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 3 (1): 78-93.

- Lekahena, V.N.J. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1): 1-8.
- Leviyani, R.A., R.A. Kurniasih, F. Swastawati. 2019. Application of liquid smoke for chikuwa tilapia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 246. IOP Publishing.
- Listyarini, S., et al. 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.
- Machmud, N. F., N. Kurniawati, K. Haetami. 2012. Pengkayaan protein dari surimi lele dumbo pada brownies terhadap tingkat kesukaan. *jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3 (3): 183-191.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah Biam*, 10(1): 16-30.
- Mulyani, D.R., E.N. Dewi, R.A. Kurniasih. 2017. Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengabdian dan Biotek Hasil Perikanan*, 6(3): 36-42.
- Mumtazah, S., Romadhon, S. Suharto. 2021. Pengaruh konsentrasi dan kombinasi jenis tepung sebagai bahan pengisi terhadap mutu petis dari air rebusan rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2): 105-112.
- Najiyati, S. 2003. *Memelihara Lele Dumbo di Kolam Taman*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nasution, Z., et al. 2011. Potential utilization of African Catfish (*Clarias gariepinus*) in production of surimi-based products. *Proceedings of UMTAS*, 128.
- Natalie, V.J.L. 2016. Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 9(1): 1-8.
- Nurhuda, H.S., Junianto, E. Rochima. 2017. Penambahan tepung karaginan terhadap tingkat kesukaan bakso ikan manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1): 157-164.
- Poernomo, D., P. Suptijah, 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.
- Prakoso, H.A., et al. 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. 2014. *Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Cikuwa*. Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.

- Prawira, A. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Alginat (Na-Alginat) terhadap Mutu Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Gabus (*Channa striata*). (Doctoral dissertation, Institut Pertanian Bogor).
- Radley, J. A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science Publisher Ltd, London.
- Ratnasari, D., et al. 2021. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap mutu nugget ikan gabus. Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan, 2(2): 7-14.
- Rosyada, H. 2015. Efek Penambahan Krioprotektan Alginat dan Karaginan Terhadap Karakteristik Surimi Berbasis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Aplikasinya dalam Pembuatan Bakso Ikan (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sahubawa, L & Pratomo, S.A. 2022. Nutritional composition and consumer preference level from hanpen fish cake based on African Catfish and casava flour. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1118: 1-9.
- Sahubawa, L & Suratno, L.L. 2022. Analysis of consumer preferences and nutritional composition of analogue shrimp made from African Catfish surimi with addition of flavor. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 1221: 1-8.
- Santoso, J., Nauli, D. Z., & Trilaksani, W. 2009. Karakteristik Empek-Empek Kering dari Surimi Multispecies Ikan Hasil Tangkapan Sampingan. Seminar Ilmiah dan Pemeran Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan . Departemen Kelautan dan Perikanan in Press, Jakarta.
- Saparudi., Desmelati, K. Rahman. 2015. Pengaruh penggunaan suhu perendaman berbeda terhadap mutu surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Berkala Perikanan Terubuk, 43 (01): 86-93.
- Saputra, E. 2018. Pengaruh pencucian dan penyimpanan pada pembuatan surimi kamaboko ikan nila (*Oreochromis* sp). Journal of Marine and Coastal Science, 7(3): 89-102.
- Saputra, H.A. 2017. Prancangan pabrik kalsium klorida dari batu kapur dan asam klorida dengan metode netralisasi kapasitas produksi 10.000 ton/tahun. Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia, 4(1): 25-30.
- Sari, D. I., et al. 2021. Karakteristik sensoris chikuwa dengan perbedaan bahan baku surimi ikan. Jurnal Fitech, 10(1): 53-66.
- Sari, M. 2016. Penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan pengikat terhadap mutu nugget daging sapi. Jurnal Ilmiah Peternakan, 4(3): 40-46.

- Siregar, R.R., A. Maulani, A. Ardiningsy. 2022. Pemanfaatan tepung sorgum dan tepung mocaf sebagai alternatif pengganti tepung terigu pada pembuatan chikuwa ikan. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 5(2): 109-116.
- Sukmadewi, A.P. 2022. Preferensi konsumen dan nilai kalori lumpia kulit tahu dengan isian surimi lele dumbo dan udang. (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Sulistyaningrum, T.W & Norhayani. 2017. Studi substitusi tepung tapioka dan maizena terhadap kualitas fisik kamaboko ikan belut (*Synbranchus bengalensis*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 6(2): 90-94.
- Suryaningrum, T. D., et al. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Suryaningrum, et al. 2015. Characteristics of kamaboko from catfish (*Clarias gariepinus*) surimi processed with carrot and beet root as filler and natural food colorants. *Squallen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & 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.
- Swastawati, F., et al. 2020. Quality characteristic of chikuwa made from different species of fish. *ARPN Journal of Engineering and Applied Sciences*. 15(24): 3056-3065.
- Syamsir., A.S. Naiu, N. Yusuf. 2022. Karakteristik mutu surimi berbagai ikan dari perairan Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(2): 84-91.
- Tamaya, C. A., et al. 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.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Wardnani, H. F., et al. Pemanfaatan ikan lele menjadi produk olahan abon lele dalam rangka mengembangkan UMKM Desa Sidomulyo. *Jurnal Bina Desa*, 5(1): 54-59.
- Wawasto, A., J. Santoso, M. Nurilmala. 2018. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 367-376.
- Wellyalina., F. Azima, Aisman. 2013. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1): 9-17.

- Wibowo, T.A., Y.S. Darmanto, U. Amalia. 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.
- 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., et al. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1): 32-37.
- Wijayanti, I., I. Surti, T.W. Agustini, Y.S. Darmanto. 2014. Perubahan asam amino surimi ikan lele dengan frekuensi pencucian yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1): 29-41.
- Zuraida, I., Raharjo, S., P. Hastuti, R. Indrati. 2018. Effect of setting condition on the gel properties of surimi from catfish (*Clarias gariepinus*). *Journal of Biological Science*, 18(5): 223-230.