

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis. Ed ke-14. Association of Official Analytical Chemist Inc. Washington DC.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2694.1-2006. Surimi Beku-Bagian 1. Spesifikasi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 2694: 2013. Surimi. Jakarta.
- Abdassah, M. 2015. Nanopartikel dengan gelasi ionik. Jurnal Farmaka 15: 45-52.
- Agnihotri, S A., N.N. Mallikarjuna, dan T.M. Aminabhavi. 2004. Recent advances on chitosan-based micro and nanoparticles in drug delivery. Journal of Controlled Release 100: 5-28.
- Amalia, K.P. 2007. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Cumi-Cumi (*Loligo* sp.). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Aminudin, N., Y.S. Darmanto, dan A.D. Anggo. 2013. Pengaruh asam tanat, sukrosa, dan sorbitol terhadap kualitas surimi ikan swangi (*Priacanthus tayenus*) selama penyimpanan suhu -5°C. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 2: 1-13.
- Amiza, M.A. and Kang, W.C. 2013. Effect of chitosan on gelling properties, lipid oxidation, and microbial load of surimi gel made from African Catfish (*Clarias gariepinus*). International Food Research Journal 20: 1585-1594.
- Astuti, D. 2017. Kemampuan Nanokitosan dalam Menghambat Kemunduran Mutu Bakso Ikan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Barisetiawan, J. 2015. Pengaruh Penambahan *Cryoprotectant* Kitosan dan Xanthan Gum Terhadap Karakter Fisik dan Kimia Surimi Berbasis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Barodah, L.L., Sumardianto, dan E. Susanto. 2017. Efektivitas serbuk *Sargassum polycystum* sebagai antibakteri pada ikan lele (*Clarias* sp.) selama penyimpanan dingin. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan 6: 10-20.
- Berkel BM, Boogaard B, Heijnen C, editor. 2004. Preservation of Fish and Meat. Ed ke-3. Agromisa Foundation. Wageningen, Netherland.
- Brzeski, M.M. 1987. Chitin and chitosan putting waste to good use. Infofish 5: 1-10.
- Buzea, C., I.I.P. Blandino, dan K. Robbie. 2007. Nanomaterials and nanoparticles: sources and toxicity. Biointerphases 2.
- Eide, O., T. Borresen, dan T. Strom. 1982. Fish production from capelin (*Mallotus villosus*). A new method for gutting, skinning and removal of fat from small fatty fish species. Journal of Food Science 47: 347-359.

- Erlangga. 2009. Kemunduran Mutu Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan Perlakuan Cara Kematian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Erwinda, M.D. 2013. Pengaruh pH nira tebu (*Saccharum officinarum*) dan konsentrasi penambahan kaput terhadap kualitas gula merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2: 54-64.
- Gopakumar, K. 1997. Tropical Fishery Product. Science Publishes Inc. United Kingdom.
- Grenha, A. 2012. Chitosan Nanoparticles: A survey of preparations methods. Journal Drug Target 4: 291-300.
- Hajji, S., M. Hamdi, S. Boufi, S. Li, dan M. Nasri. 2019. Suitability of chitosan nanoparticles as cryoprotectant on shelf life of restructured fish surimi during chilled storage. Springer. 1-23.
- Haryati, S. 2001. Pengaruh Lama Penyimpanan Beku Surimi Ikan Jagilus (*Istiophorus* sp.) terhadap Kemampuan Pembentukan Gel pada Produk Gel Ikan. Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Irianto, H.E., dan I. Muljanah. 2011. Proses dan aplikasi nanopartikel kitosan sebagai penghantar obat. Squalen. 6.
- Karthikeyan M, Dileep AO, Shamasundar BA. 2006. Effect of water washing on the functional and rheological properties of proteins from threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) meat. International Journal of Food Science and Technology 41: 1002–1010.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. SIDATIK, SSistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan. <<http://sidatik.kkp.go.id>>. diakses 22 Mei 2019.
- Kim, D G., Jeong Y.I., Jang M.K., Park J.K., Jang H.S., dan Jang M.J. 2006. Preparation and characterization of retinol-encapsulated chitosan nanoparticle. Applied Chemistry 10.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M. O. Nisperos-carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic publishing co. Inc. Lanchester-Basel. USA.
- Kungsuwan, A., B. Ittipong, S. Jongrattiporn, dan O. Kongpan. 2003. Effect of chitosan on gelling properties of Thai Catfish (*Pangasius sutchi*) surimi. Proceedings of the 2nd International Seafood Byproduct Conference. University of Alaska Fairbanks. USA.
- Kusumamurni, P. 2013. Pengaruh Penambahan Modified Starch terhadap Mutu Kamaboko Surimi Ikan Mas. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lanier TC. 1992. Measurement of Surimi Composition and Functional Properties. Dalam: Lanier TC, Lee CM (eds). Surimi Technology. Marcel Dekker Inc. New York.

- Liu R, Zhao S, Liu Y, Yang H, Xiong S, Xie B, Qin L. 2010. Effect of pH on the gel properties and secondary structure of fish myosin. *Food Chemistry* 120: 196-202.
- Mardani, I. 2012. Pembuatan surimi daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor* 7 : 13-15.
- Matsumoto JJ, Noguchi SF. 1992. Cryostabilization of protein in surimi. In Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Mayes PA, Rodwell VW, editor. *Harper's Illustrated Biochemistry*. Ed ke-26. The McGraw-Hill Companies, Inc. USA.
- Mohanraj VJ, Chen Y. 2006. Nanoparticles-A review. *J. Pharmaceut Res.* 5: 561- 573.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. *Majalah BIAM*. 10: 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.
- Nielsen, R.G., dan Pigott G.M. 1994. Gel strength increased in low grade heat-set surimi with blended phosphates. *Journal Food Science* 59: 285-298.
- Niwa, E. 1985. Functional aspect of surimi. *Proceedings of the International Symposium on Engineered Seafood Including Surimi*. 19-21 Nov 1985. Seattle. Washington.
- Nurjanah, Abdullah A, Kustiariyah. 2011. *Bahan Baku Hasil Perairan*. IPB Press. Bogor.
- Park, J.W. 2005. Surimi Gel Colors as Affected by Moisture Content and Physical Conditions. *Journal Food Science* 60: 15-18.
- Pratitik, N. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Chikuwa. *Fakultas Teknik. Universitas Pasundan*. Skripsi.
- Rahmawati, R.P., dan Sriwidodo. 2016. Mekanisme pembentukan nanopartikel kitosan. *Farmaka* 14 (2).
- Ramadhan, W., J. Santoso, dan W. Trilaksani. 2014. Pengaruh defeating, frekuensi pencucian dan jenis dryoprotectant terhadap mutu tepung surimi ikan lele kering beku. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25: 47-56.
- Richardson JM. 1999. Comparison of surimi and solubilized surimi for kamaboko production from farm chinock salmon. *Faculty of Graduate Studies. British Columbia University*. Tesis.
- Rodwell VW, Kennelly PJ. 2003. Structures and functions of proteins and enzymes, amino acids and peptide. Di dalam: Murray RK, Granner DK.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta. Jakarta.
- Santana P, Huda N, Yang TA. 2012. Technology for production of surimi powder and potential of applications. *International Food Research Journal* 19: 1313-1323.

- 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.
- Somjit,K., Yaowalux,R., Kenji,H., Yokinori,N. 2005. The cryoprotectant effect of shrimp chitin and shrimp chitin hydrolisate on denaturation and unfrozen water of lizardfish surimi during frozen storage. Food Research International 38: 345-355.
- Sulistiyani, 2015. Kajian Pengembangan Nanopartikel Kitosan dan Aplikasinya. Prosiding seminar nasional kimia. Jurdik KMIA-FMIPA-UNY hal 293-300 ISBN: 978-602-14548-2-4
- Suparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suryana, M.A., A.B. Patadjai, dan N. Asyik. 2016. Pengaruh pemakaian cryoprotectant berbeda terhadap sensorik dan kualitas kimia surimi dari ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan 1: 175-183.
- Suryaningrum, T.D., B.S.B. Utomo, E. Hastarini, dan D.L. Ayudiarti. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Penerbit ITB. 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. Squalene Bull. of Mar. & Fish. Postharvest & Biotech. 10: 99-108.
- Suwarda, R. dan M.S. Maarif. 2012. Pengembangan inoasi teknologi nanopartikel berbasis pati untuk menciptakan produk yang berdaya saing. Jurnal Teknik Industri 2: 105-122.
- Suyanto. 2002. Lele Ikan Berkumis Paling Populer. Agromedia Pustaka. Yogyakarta.
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein. Science Publishing, Ltd. London.
- Suzuki, T. dan R.R. Haetani. 1981. Perkembangan Terbaru Teknologi Surimi. Malaysia.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Thariq, M.R.A., A. Fadli, A. Rahmat, dan R. Handayani. 2016. Pengembangan Kitosan Terkini pada Berbagai Aplikasi Kehidupan: Review. 49-63.
- Toharisman, A. 2007. Peluang Pemanfaatan Enzim Kitinase di Industri Gula. Pusat Pengembangan Penelitian Geologi Kelautan (P3GL).
- Toyoda, K., Kimura, I., Fujita, T., Noguchi, S.F., and Lee, C.M. 1992. The Surimi Manufacturing Process. Food Science and Technology. USA.
- Utama, R.H. 2008. Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan Perlakuan Cara Mati. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Vázquez M, Torres JA, Gallardo JM, Saraiva J, Aubourg SP. (2013). Lipid hydrolysis and oxidation development in frozen mackerel (*Scomber scombrus*): Effect of a

high hydrostatic pressure pre-treatment. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 18: 24-30.

- Venugopal V, Doke SN, Nair PM. 1994. Gelation of shark myofibrillar protein by weak prganic acids. *Food Chemistry* 50: 185-190.
- Wahyuni M. 1992. Sifat Kimia dan Fungsional Ikan Hiu Lanyam (*Carcharinus limbatus*) serta Penggunaannya dalam Pembuatan Sosis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Wawasto, A. 2018. Karakteristik surimi Basah dan Surimi Kering Ikan Baronang (*Siganus* sp.) serta Aplikasinya pada Produk Naget. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Wijayanti, I. 2012. Pengaruh Penambahan Komponen Fenolik Teroksidasi Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Winarno, F.G. 2004. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winayu, I.J. 2017. Pembuatan Nanokitosan dengan Variasi Konsentrasi Asam Asetat dan Aplikasinya pada Filet Nila Merah. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Winayu, J.I., N. Ekantari, I.D. Puspita, Ustadi, W. Budhijanto, P.S. Nugraheni. 2018. The effect of reduced acetic acid concentration on nano-chitosan formulation as fish preservative. *International Conference on Food Science and Engineering* 2: 1-6.