

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods of Analysis*. Ed ke-14. Association of Official Analytical Chemists Inc. Washington DC.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2354.2-2006. Penentuan Kadar Air Produk Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2694.1-2006. Surimi Beku- Bagian 1. Spesifikasi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2694 : 2013. Surimi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2729: 2013. Ikan Segar. Jakarta.
- Aini, K. 2016. Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Tray (Tinjauan Waktu Pengeringan terhadap Jumlah Energi untuk Menurunkan Kadar Air Chip Ubi Jalar Kuning. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya. Tugas Akhir.
- Alang, S. 2012. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu. Laboratorium Kimia Analisa dan Pengawasan Mutu Pangan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Alleoni, A.C.C. 2006. Review : Albumen Protein And Functional Properties Of Gelation And Foaming. Sci. Agric. (Piracicaba, Braz.), 63(3):291-298.
- Anonim. 2020. Frozen minced fish paste (surimi) quality standard. Zhonggang (Fujian) Aquatic Food Co., Ltd. China. Available at: <https://zgseafood.en.alibaba.com/>. Diakses 25 November 2020
- Astuti, T.G. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Putih Telur, Karagenan Dan Alginat Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Surimi Ikan Tiga Waja (*Nibea soldado*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Skripsi.
- Badan Pusat Statistik (BPS) RI. 2012. Statistik Ekspor Hasil Perikanan Menurut Komoditi, Provinsi, dan Pelabuhan Asal Ekspor. Online : [http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/142468-\[Konten\]-Konten%20D18.pdf](http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/142468-[Konten]-Konten%20D18.pdf). Diakses 15 Desember 2020.
- Bledsoe, G.E., Rasco, B.A., and Piggot, G.M. 2003. The effect of bicarbonate salt addition on the gel forming properties of Alaska pollock (*Theragra chalcogramma*) and Pasific Whiting (*Merluccius products*) surimi. Journal of Aquatic Food Product Technology 9 (1): 31-45.
- Darmanto, Y.S., Radityo, C.T., dan 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.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas Chicken Nuggets dengan Penambahan Putih Telur. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(2): 17-22.
- Ghufran dan Kordi. 2010. Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal. Penerbit ANDI. 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.
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2017. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. Jurnal Perikanan dan Kelautan.8 (1): 64-72.
- Hikmayani, Y., Aprilliani, T., dan Adi, T.R. 2017. Alternatif Solusi Bagi Keberlanjutan Industri Surimi di Indonesia. Buletin Ilmiah “MARINA” Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. 3(1) : 39-50.
- Jafarpour, A., Hajiduon, H.A., and M. Rezaie. 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 Food Processing & Technology. 3(11):1-6
- 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.
- 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.
- Kathekong, W. and Charoenrein, S.. 2017. Color And Gelling Properties Of Dried Egg White: Effect Of Drying Methods And Storage Conditions. International Journal Of Food Properties, 20(9) : 2157–2168.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2020. Statistik Ekspor Hasil Perikanan Tahun 2014-2018. Online : <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/18561-buku-statistik-ekspor-hasil-perikanan-2014-2018>. Diakses : 31 Desember 2020.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Refleksi 2018 dan Outlook 2019 Kementerian Kelautan dan Perikanan. Online : [https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/DATA%20KKP/Bahan%20RO%20KKP%202018%20\(final\).pdf](https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/kkp/DATA%20KKP/Bahan%20RO%20KKP%202018%20(final).pdf) . Diakses 15 Desember 2020.
- Kudre, T., Benjakul, S., and 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.
- Kusumamurni, P. 2013. Pengaruh Penambahan Modified Starch terhadap Mutu Kamaboko Surimi Ikan Mas. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lahmudin, A. 2006. Proses Pembuatan Tepung Putih Telur Dengan Pengering Semprot. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Lanier, T.C. 1992. Measurement of Surimi Composition and Functional Properties. In : Listanti, H. 2019. Pengaruh Penambahan Larutan Nanokitosan Terhadap Mutu77 Surimi Ikan Lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lanier, T.C. 1992. Measurement of Surimi Composition and Functional Properties. In : Suryaningrum, D., Utomo, B.S.B., Hastarini, E., dan Ayudiarti, D.L. 2014.

- Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Lanier, T.C. and Lee, C.M. 1992. *Surimi Technology*. Marcel Dekker, New York. Pp 167-179. In: Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenous dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.
- 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
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. Majalah Biam. 10(1): 16-30.
- Muhammad, W.N. dan Andriyanto, S. 2013. Manajemen budidaya ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) di Kampung Lele, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Media Akuakultur 8: 63-71.
- Muhibbudin, F.W. 2010. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Dari Daging Lumat Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS) Pukat Udang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Niwa E. 1992. Chemistry of surimi gelation. In: Suryaningrum, D., Utomo, B.S.B., Hastarini, E., dan Ayudiarti, D.L. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Niwa E. 1992. Chemistry of surimi gelation. In: Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenous dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.
- Nooranisha. 2016. Aplikasi Program Linier Pada Optimasi Formulasi Sosis Campuran Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) dan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Skripsi.
- Nurimala, 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.
- Nurjanah, Abdullah, A., dan Kustiariyah. 2011. Bahan Baku Hasil Perairan. IPB Press. Bogor.
- Oktaviani, D. 2012. Karakteristik Fisika Kimia Gel dan Bakso dari Surimi Ikan Layaran (*Istiophorus sp.*) Frekuensi Pencucian Dua Kali. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi
- Park J.W., and Morrissey, M.T. 2005. *Manufacturing of surimi from light muscle fish*. In: Park, J.W. (eds). Surimi and Surimi Seafood. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Park, J.W. 2005. Surimi and Surimi Seafood. ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, New York.
- Permadi, M.R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi

- Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. Jurnal Mikrotik. 8(1):29-42.
- Poernomo, D., Suptijah, P., dan Nantami, N. 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.
- 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.
- Purwadi, S. D., Darmanto, Y.S., dan 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
- Purwandari, L.Y., Darmanto, Y.S., dan Wijayanti, I. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Terhadap Kualitas Gel Surimi pada Beberapa Jenis Ikan Laut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 106-113.
- Ramirez, J.A., Uresti, R.M., Velazquez, G., and Vazquez, M. 2011. Food hydrocolloids as additive to improve the mechanical and functional properties of fish product: A Review. Food Hydrocolloids. (25) : 1842-1852.
- Ramluckan, Guldhe, A., Singh, B., Rawat, I., Krishan, and Bux, F. 2014. Efficiency of drying and cell disruption techniques on lipid recovery from microalgae for biodiesel production. Journal Fuel. 128(1):46-52.
- Reily, M. 2018. Larangan Cantrang Berlaku, 12 Pabrik Surimi Tutup. Online : <https://katadata.co.id/safrezifitra/berita/5e9a560bef7d1/larangan-cantrang-berlaku-12-pabrik-surimi-tutup>. Diakses : 30 Desember 2020.
- Rumaniah. 2002. Kajian Proses Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi
- Saliada, F., Onibala, H., Taher, N. 2017. Karakteristik surimi yang dibuat dari hasil pencucian daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) dengan air dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan 5 (2): 148-151.
- Santana, P., Huda N., and Yang, T.A. 2012. Technology for Production of Surimi Powder and Potential of Applications. International Food Research Journal 19: 1313-1323.
- Santoso, J., A.W.N. Yasin dan Santoso. 2007. Perubahan Sifat Fisiko Kimia Daging Lumat Ikan Cucut dan Pari Akibat Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 12 (1): 1-7.
- Saputra, B. 2014. Perbandingan Pencampuran Daging Lumat Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Ikan Gabus (*Channa striata*) Terhadap Karakteristik Surimi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Skripsi
- 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.

- Sari, R.N. 2019. Mempelajari Pembuatan Pempek dari Surimi Berbagai Jenis Ikan Air Tawar. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Palembang. Skripsi.
- Siswanti., Herawati, N., dan Rahmayuni. 2017. Studi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Rebung (*Dendrocalamus asper*) dalam Pembuatan Sosis. JOM Faperta UR. 4(1):1-13
- Sitio, M.H., Jubaedah, D., dan 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
- Steel R.G.D. and Torrie, J.H. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Sumantri B, penerjemah: Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari: Principles and Procedures of Statistik.
- Sujito. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.) Terhadap Tingkat Kanibalisme Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Gersik. Skripsi.
- Suryana, M.A., Patadjai, A.B. dan Asyik, N. 2016. Pengaruh Pemakaian *Cryoprotectant* Berbeda Terhadap Sensorik dan Kualitas Kimia Surimi dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(3) : 175-183.
- Suryaningrum, D., Utomo, B.S.B., Hastarini, E., dan Ayudiarti, D.L. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Sutloet, P., W. Sompongse, and K. Morioka. 2019. Gel-Forming Ability of Rohu as Affected by Tepung putih telur Addition. Food and Nutrition Sciences. 10 :985-996.
- Suvanich, V. and Marshall, D.L. (1998). Influence of storage time and temperature on quality of cat fish (*Ictalurus punctatus*) frames. In: Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenous dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein: Processing Technology*. London: Applied Science Ltd.London. In: Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenous dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.
- Sze, W.K., Huda, N., Dewi, M., and Hashim, H. 2018. Physicochemical Properties of Tepung putih telur from Eggs of Different Types of Bird. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology, 8(2): 384-389.
- Tan, S.M Ng, M.C., Fujiwara, T., Kok Kuang, H., and Hasegawa, H. 1988. Handbook on the processing of frozen surimi and fish jelly products in Southeast Asia. In: Suryaningrum, D., Utomo, B.S.B., Hastarini, E., dan Ayudiarti, D.L. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- 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



- Wahyuningtyas, D., Putranto, T.S., Kusdiana, R.N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *BINUS BUSINESS REVIEW*. 5(1):57-65.
- Wati, R., Sumarsono, S., dan Suharmanto, S. 2012. Kadar Protein Kasar Dan Serat Kasar Eceng Gondok Sebagai Sumber Daya Pakan Di Perairan Yang Mendapat Limbah Kotoran Itik. *Animal Agriculture Journal*. 1(1):181-191.
- Wawasto, A. 2018. Karakteristik surimi Basah dan Surimi Kering Ikan Baronang (*Siganus* sp.) serta Aplikasinya pada Produk Naget. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Tesis.
- Widjaya, F.P., Liviawaty, E., dan Kurniawati, N. 2015. Fortifikasi Protein Surimi Manyung Terhadap Tingkat Kesukaan Donat Protein. *Jurnal Perikanan Kelautan* VI. 2(1): 15-22.
- Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacob, A.M. 2012. Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. 8(1):32-27.
- Zuraida, I. 2018. Peran Transglutaminase Indigenous dalam Pembentukan Gel Surimi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Disertasi.