



## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 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
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2015. SNI 2346: 2015. Surimi. Jakarta
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2003. National Aquaculture Sector Overview. Indonesia. FAO.
- Amahorseja, A.L. 2017. Pengaruh penambahan sodium tripoliphosphat (STPP) terhadap mutu tepung surimi. *Jurnal Hibualamo* 1(1).
- 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 -5oC. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 2: 1-13.
- Amiza, M.A. and W.C. Kang. 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.
- Anggraeni, R., V.N.J. Lekahena., I. Kusumaningrum., dan Supriyadi. 2017. Karakteristik surimi ikan cucut (*Carcharhinus* sp.). *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan* 10(2).
- Bahar, M.I.N., B.O. Omosebi., Ardiansyah., and N. Huda. 2017. Effect of added succinylated fish gelatin on the textural profile of stored sardine surimi gel. *Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy* 5(2):3-8.
- Barisetiawan, J. 2015. Pengaruh Penambahan Cryoprotectan Kitosan dan Xanthan gum terhadap Karakter Fisik dan Kimia Surimi Berbasis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Benjakul, S., W. Visessanguan., M. Tanaka., S. Ishizaki., R. Suthidham., and O. Sungpech. 2000. Effect of chitin and chitosan on gelling properties of surimi from barred garfish (*Hemiramphus far*). *Journal of the Science of Food and Agriculture* 81: 102-108.
- Campo, L., C. A. Tovar and J. Borderias. 2010. Effect of several cryoprotectants on the physicochemical and rheological properties of suwari gels from frozen squid surimi made by two methods. *Journal of Food Engineering* 97(4), 457-464.
- Chanarat, S. and S. Benjakul. 2013. Impact of microbial transglutaminase on gelling properties of indian mackerel fish protein isolates. *Journal of food chemistry* 136: 929-937.
- Chen, N.H. 1995. Thermal stability and gel-forming ability of shark muscle as related to ionic strength. *Journal food Science* 60(6): 1237-1240.
- Dey, S.S. and K.C. Dora. 2011. Suitability of chitosan as cryoprotectant on croaker fish (*Johnius gangeticus*) surimi during frozen storage. *Journal Food Science and Technology*, 48(6) :699-705.
- Djazuli, N., M. Wahyuni., D. Monintja dan A. Purbayanto. 2009. Mdfikasi tknologi pengolahan surimi dalam pemanfaatan “by-catch” pukat udang di Laut Arafura. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12(1).



- Ellinger. 1972. Polyphosphates in Food Processing. CRC Handbook of Food Additives. Second Edition. CRC Press Inc. Boca Raton, Florida.
- Fahrizal, N.A., S. Rohaya and R. Febriani. 2018. Surimi from freshwater fish with cryoprotectant sucrose, sorbitol, and sodium tripolyphosphate. IOP conf. Series: Earth and environmental science 207.
- Fiertarico, H.B., H. Harris dan F.M. Jaya. 2019. Karakteristik rengginang dengan penambahan surimi ikan patin (*Pangasius hypopthalmus*) pada komposisi yang berbeda. Jurnal Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan 14(1).
- Fitriani, R.R. 2019. Pengaruh Penambahan Larutan Nanokitosan Terhadap Mutu Surimi Ikan Patin. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hafiluddin. 2012. Pengaruh pencucian dan penambahan cryoprotectan pada karakteristik surii ikan patin (*Pangasius sp.*). Jurnal kelautan 5(1)
- Hafiludin. 2015. Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. Jurnal Kelautan 8(1).
- Hajidoun, H.A. and A. Jafarpour. 2013. The influence of chitosan on textural properties of common carp (*cyprinus carpio*) surimi. Journal of food processing and technology: 4-5.
- 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.
- Hassan, A., A.K. Balange., S.R. Senapati and K.A.M. Xavier. 2017. Effect of different washing cycles on the quality of *Pangasius sp.* surimi. Fishery Technology 54: 51-59.
- Hendrawati, N., Y.I. Lestari. and P.A. Wulansari. 2017. Pengaruh penambahan kitosan terhadap sifat biodegradable foam berbahan baku pati. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan 12(1):1-7.
- Hoke, M.E., J.L. Silva., J.O. Hearnberger., and M.L. Jahncke. 2000. Stability of washed frozen mince from channel catfish frames. Journal of food science 65(6):1083-1086.
- Inanli, A. G., E. T. A. Tumerkan., N. E. Abed., J. M. Regenstein. and F. Ozogul. (2020). The impact of chitosan on seafood quality and human health: A review. Trends in Food Science and Technology, 97(January), 404–416.
- Irzal, S., N.I. Sari. dan Sumarto. 2016. Pengaruh pemakaian jenis krioprotektif terhadap mutu surimi ikan jambal siam (*Pangasius hypo[thalmus]*). JOM.1-10.
- Jaya, F.M. and Yusanti, I.A. 2018. Formulasi surimi ikan patin dan puree wortel yang berrbeda terhadap mutu proksimat nugget ikan. Jurnal Enggano 3(1):1-9.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2019. KKP News <<http://news.kkp.go.id>>.
- Khasana, D.A. 2005. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan sodium tripolyphosphate terhadap penyusutan berat filet nila merah selama penyimpanan beku. Fakultas Pertanian. Universitas gadjah Mada. Skripsi.
- 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.



- Laksono, U.T., Suprihatin., T. Nurhayati dan M. Romli. 2019. Peningkatan kualitas tekstur surimi ikan malong dengan sodium tripolifosfat dan aktivator transglutaminase. *JPHPI* 22(2).
- Lanier, T.C. 1992. Measurement of Surimi Composition and Functional Properties. Dalam: Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Lee CM, M.C Wu and M. Okada. 1992. Ingredient and formulation technology for surimi-based product. Di dalam : Lanier TC, Lee CM (editor). *Surimi Technology*. New York : Marcell Dekker.
- Listanti, H. 2019. Pengaruh Penambahan Larutan Nanokitosan terhadap Mutu Surimi Ikan Lele. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Martien, R., Adhyatmika., D.K.I. Iramie, E. Verda dan F.S. Dian 2012. Perkembangan teknologi nanopartikel sebagai sistem penghantaran obat. *Farmaseutik* 8(1).
- Matsumoto, J.J. and Noguchi, S.F., 1992. Cryostabilization of protein in surimi. In: Lanier, T.C., Lee, C.M. (Eds.), *Surimi Technology*. Marcel Dekker, New York, pp. 357–388.
- Metusalach., Kasmia., Fahrul dan I. Jaya. 2014. Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penanganan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP* 1(1):40-52.
- Mi, H., Y. Li., C. Wang., S. Yi., X. Li and J. Li. 2020. The interaction of starch gums and their effect on gel properties and protein conformation of silver carp surimi. *Journal of Food Hydrocolloids*.
- Minh, N.P., T.T. Vo., T.D. Huong., M.H. Thang., H.V. Khanh and P.Q. Khoi. 2019. Application of cryoprotectants for surimi production from tra cathfish (*Pangasius hypophthalmus*). *J. Pharm. Sci. & Res* 11(4):1447-1450.
- Mohanraj, V.J. and Y. Chen. 2006. Nanoparticles-A review. *J. Pharmaceut Res.* 5: 561-573.
- Mohiharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya. *Biam* 10(1):16-30.
- Muchtadi, D. 2006. *Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Murakawa, Y., S. Benjakul., W. Visessanguan and M. Tanaka. 2003. Inhibitory effect of oxidized lipid on the thermal gelation of alaska pollack (*Theragra chalcogramma*) surimi. *Journal of Food Chemistry* 82: 455-463.
- Niwa, E. 1985. Functional aspect of surimi. *Proceedings of the International Symposium on Engineered Seafood Including Surimi*. 19-21 Nov 1985. Seattle. Washington.
- Nugraha, E.P., M. Karyantina dan L. Kurniawati. STPP sebagai pengganti bleng padat pada pembuatan karak dengan variasi jenis beras. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 1(2): 97-106.
- Nugraheni, P.S., H.S. Alexander, Ustadi., B.S. Wahyudi dan B. Wiratni. 2019. Comparison of formulation methods to produce nanochitosan as inhibitor agent for bacterial growth. *Journal engineering technology science* 51(3):430-441.
- Nurilmaia, M., S. Pipih dan N. Dini. 2017. Penggunaan kitosan sebagai pembentuk gel pada bakso ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Buletin teknologi hasil perikanan* 10(1).
- Nurlangga, A. 2007. *Penggunaan Khitosan Sebagai Pengganti Sodium Tripolyphosphate (STPP) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Baso Daging Ayam*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.



- Panagan, A.T., H. Yohandini dan M. Wulandari. 2012. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak jenuh omega-3, omega-6, dan karakterisasi minyak ikan patin (*Pangasius pangasius*). Jurnal penelitian sains 16 (3).
- Panzarasa, G., A. Osypova., A. Sicher., A. Bruinink and E.R. Dufresne. 2013. Controlled formation of chitosan particles by a click reaction.
- Park, J.W. 2005. Surimi gel colors as affected by moisture content and physical conditions. Journal Food Science 60: 15-18.
- Putra, W.P., R. Nopianti dan Herpandi. 2017. Kandungan gizi dan profil asam amino tepung ikan sepat siam (*Trichigaster pectoralis*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan 6(2):174-185.
- Ramadhan, W., J. Santoso and W. Trilaksana. 2014. Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian Dan Jenis Dryoprotectant Terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 25(1), 47-56.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
- Sams, A. R. 2001. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton London New York Washington, D.C.
- Setiani, W., Sudiarti, T., Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. Valensi 3(2): 100 – 109.
- Sheigalani, F.Z.B., J. Bakar., N. Saari and A. Khoddami. 2017. Thermal and physicochemical properties of red tilapia (*Oreochromis niloticus*) surimi gel as affected by microbial transglutaminase. Journal of animal production science 57: 993-1000.
- Shimidzu, Y. 1985. Biochemical and functional properties of material fish. Proceeding of the international symposium on engineered seafood including surimi. Seattle, Washington. 148-167.
- Sianipar, E.H. 2010. Pengaruh Pengemasan Atmosfer termodifikasi Pada Fillet Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- 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., Diah, I. dan Syamdid. 2009. Penambahan bahan pembentuk gel dalam pembuatan surimi dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan 4(1).
- 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.
- Suryanti. 2009. Kajian Sifat Fungsional Daging Lumat dan Surimi Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) serta Aplikasinya menjadi Dendeng Giling dan Pendugaan Umur Simpannya. Bogor : Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Suryanti., R. Syarief., H.E. Irianto dan Sukarno. 2011. Pengaruh pencucian terhadap sifat fungsional daging lumat ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*). Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 6(2).
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein. Science Publishing, Ltd. London.
- Suzuki, T. dan R.R. Haetani. 1981. Perkembangan Terbaru Teknologi Surimi. Malaysia.



- Tao, L., L. Tian., X. Zhang., X. Huang., H. Long., F. Chang., T. Li and S. Li. 2020. Effects of  $\gamma$ -polyglutamic acid on the physicochemical properties and microstructure of grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) surimi during frozen storage. *Journal of Food Science and Technology* 134.
- 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).
- Vazquez M, J.A. Torres, J.M. Gallardo, J. Saraiva and S.P. Aubourg. 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.
- Wang, R., R. Gao., F. Xiao., X. Zhou., H. Wang., H. Xu., C. Gng., P. Huang and Y. Zhao. 2019. Effect of chicken breast on the physicochemical proerties of unwashed sturgeon surimi gels. *Hournal of Food Science and Technology* 113.
- Wawasto, A., J. Santoso dan M. Nurilmala. 2018. Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan beronang (*Siganus* sp.). *JPHPI* 21(2).
- Wicaksana, F.C., T.W. Agustini dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik fisik surimi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3):1-8.
- 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.