



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 01-2694.1-2006. Surimi Beku-Bagian 1. Spesifikasi. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2694 : 2013. Surimi. Jakarta.
- 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 (2) : 1-13.
- Amiza, M. A. dan 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 (4) : 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) : 36-43.
- 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.
- Benjakul, S., W. Visessanguan, M. Tanaka, S. Ishizaki, R. A. Suthidhum, dan 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 (1) : 102-108.
- Bimantara, A. 2018. Uji proximat daging ikan lele yang dibudidayakan dengan perbedaan manajemen kualitas air dan pakan. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 10 (1) : 40-45.
- Brzeski, M. M. 1987. Hitin and chitosan putting waste to good use. Infofish. 5 : 1-10.
- Chamidah, A. 2000. Evaluasi karakteristik fisik dan kimia sosis ikan lele dumbo (*C. gariepinus*) selama penyimpanan 6 hari dengan penambahan dan tanpa penambahan kultur starter *Lactobacillus casei*. 3 : 253-260.
- Dika, F. A., E. M. Brahmana, dan A. A. Purnama. 2017. Uji kandungan protein dan lemak pada ikan bada (*Pisces : Rasbora* spp.) di Sungai Kumu Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. Jurnal Mahasiswa FKIP Prodi Pendidikan Biologi. 3 (1) : 1-5.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2009. Produksi Budidaya 2009. <<http://www.perikanan-budidaya.kkp.go.id>>. Diakses tanggal 16 November 2019.
- Djazuli, N., M. Wahyuni, D. Monintja, dan A. Purbayanto. 2009. Modifikasi teknologi pengolahan surimi dalam pemanfaatan “by-catch” pukat udang di Laut Arafuru. Jurnal Teknologi Pengolahan Surimi. 12 (1) : 17-30.



- 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.
- Fardiaz, D. 1985. Kamaboko Produk Olahan Ikan yang Berpotensi untuk Dikembangkan. *Media Teknologi Pangan*. Bogor.
- Harahap, B. P. D. 2010. Perubahan Karakteristik Fisik dan Kimia Surimi Hasil Pengkomposisian Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. SIDATIK, Sistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan. <<http://sidatik.kkp.go.id>>. Diakses 25 September 2020.
- 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.
- Kim, D. G., Y. I. Jeong, M. K. Jang, J. K. Park, H. S. Jang, dan M. J. Jang. 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. Lancaster-Basel. 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) : 198-208.
- Lanier, T. C. 1992. *Measurement of Surimi Composition and Funcional Properties*. Marcell Dekker. New York.
- Latifa, B. N., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh penambahan karaginan, egg white dan isolat protein kedelai terhadap kualitas gel surimi ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4) : 89-97.
- Lee, C. M., M. C. Wu, M. Okada. 1992. Ingredient and formulation technology for surimi-based product. Di dalam : Lanier, T. C. dan C. M. Lee (editor). *Surimi Technology*. New York : Marcell Dekker.
- Lestari, N., Yuniarti, dan T. Purwanti. 2016. Aplikasi penggunaan surimi berbahan ikan kurisi (*Nemipterus sp.*) untuk pembuatan aneka produk olahan ikan. *Journal of Agro-based Industry*. 33 (1) : 9-16.
- Listanti, H. 2019. Pengaruh Penambahan Larutan Nanokitosan Terhadap Mutu Surimi Ikan Lele. *Fakultas Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Malle, S., A. B. Tawali, M. M. Tahir, dan M. Bilang. 2019. Physicochemical properties of milkfish (*Chanos-chanos*) surimi powder. *International Journal of Scientific Research in Scienceand Technology*. 6 (1) : 14-21.
- Minh, N. P., T. T. Vo., T. D. Huong., M. H. Thang., H. V. Khanh., dan P. Q. Khoi. 2019. Application of cryoprotectants for surimi production from tra cathfish (*Pangasius hypophthalmus*). *J. Pharm. Sci. & Res*. 11(4) : 1447-1450.



- Mao, L. dan T. Wu. 2007. Gelling properties and lipid oxidation of kamaboko gels from grass carp (*Ctenopharyngodon idellus*) influenced by chitosan. *Journal of Food Engineering*. 82 : 128-134.
- Mohanraj, V. J. dan Y. Chen. 2006. Nanoparticles-A review. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 5 (1) : 561-573.
- Muchtadi, D. 2006. Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Murakawa, Y., S. Benjakul, W. Visessanguan, dan M. Tanaka. 2003. Inhibitory effect of oxidized lipid on the thermal gelation of alaska pollack (*Theragra chalcogramma*) surimi. *Food Chemistry*. 82 : 455-463.
- Napsah, R. dan I. Wahyuningsih. 2014. Preparasi nanopartikel kitosan-tp/ekstraksi etanol daging buah mahkota dewa (*Phaleriamacrocarpa (scheff) boerl*) dengan metode gelasi ionik. *Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas*. 11(1) : 7-12.
- Niwa, E. 1992. Chemistry of Surimi Gelation. In : Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Park, J. W. 2004. *Surimi and Surimi Seafood*. CRC Press. London.
- Park, J.W. 2005. Surimi gel colors as affected by moisture content and physical conditions. *Journal Food Science* 60: 15-18.
- Pearson, A. dan R. B. Young. 1989. *Muscle and Meat Biochemistry*. CA : Academic Press. San Diego.
- Peranginangin R, Wibowo S, Fawzya YN. 1999. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Jakarta : Balai Penelitian Perikanan Laut.
- Pratama, R. I., M. Y. Awaluddin, dan S. Ishmayana. 2011. Komposisi asam lemak ikan tongkol, layur dan tenggiri dari pameungpeuk, garut. *Jurnal Akuatika*. 2 (2) : 107-115.
- Pratik, N. 2016. Pengaruh Jenis Ikan dan Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Chikuwa. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Skripsi.
- Purwadi, S. D., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 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.
- Ramadhan, W., J. Santoso, dan 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.
- Rosa, R., N. M. Bandarra, dan M. L. Nunes. 2007. Nutritional quality of african catfish *Clarias gariepinus* (Burchell 1822) : a positive criterion for the future development of the european production of siluroidei. *International Journal of Food Science and Technology*. 42 (3) : 342 – 351.
- Skipness, D., M. L. Østby, dan M. C. Hendrickx. A methode for characterising cook loos and water holding capacity in het treated cod (*Gadus morhua*) muscle. *Journal of Food Engineering*. 80 : 1078-1085.
- Santoso, J., H. Sumaryanto, Chairita, dan P. Mujiono. 2013. Perubahan karakteristik surimi ikan air tawar akibat pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin. *Jurnal Teknotan*. 7 (3) : 1033 - 1040
- Somjit, K., R. Yaowalux, H. Kenji, dan N. Yokinori. 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.
- Suryaningrum, T. D., Diah, I., dan Syamdidi. 2009. Penambahan bahan pembentuk gel dalam pembuatan surimi dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan*. 4(1).
- Suryaningsih, L. 2006. Pengaruh antidenaturan dan natrium tripolifosfat terhadap pH, kekuatan gel, dan kadar protein nikumi daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (2) : 140-144.
- Suryana, M.A., Patadjai, A.B., 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, T.D., Diah, I., dan Syamdidi. 2009. Penambahan bahan pembentuk gel dalam pembuatan surimi dari ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pascapanen dan bioteknologi kelautan dan perikanan* 4(1).
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Thalib, A. 2009. Pengaruh penambahan emulsifier lemak dalam pembuatan sosis ikan tenggiri. Staff Pengajar UMMU. Ternate.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. 1-9. Prosiding.
- Utama, R. H. 2008. Kemunduran mutu ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu chilling dengan perlakuan cara mati. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. IPB. Skripsi.
- Vázquez M, J. A. Torres, J. M. Gallardo, J. Saraiva, dan 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.
- Venugopal, V. 1992. Mince from low-coast fish species. *Trends in Food Science & Technology*. 3 : 2-5.
- Venugopal, V., S. N. Doke, dan P. M. Nair. 1994. Gelation of shark myofibrillar protein by weak organic acids. *Food Chemistry*. 50(2): 185-190.
- 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., J. Santoso, dan A. M. Jacob. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. 8 (1) : 32-37.
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winayu, I. J., N. Ekantari, I. D. Puspita, Ustadi, W. Budhijanto, dan P. S. Nugraheni. 2019. The effect of reduced acetic acid concentration on nano-chitosan formulation as fish preservative. *International Conference on Food Science and Engineering*. 1-6.
- Yoon, W. B., S. Gunasekaran, dan J. W. Park. 2004. Evaluating viscosity of surimi paste at different moisture contents. *Applied Rheology*. 14 (3) : 133-139.



Zhou, A., S. Benjakul, K. Pan, J. Gong, dan X. Liu. 2006. Cryoprotective effects of trehalose and sodium lactate on tilapia (*Sarotherodon nilotica*) surimi during frozen storage. *Food Chem.* 96: 96-103.