

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. Analisis dan Data Pokok Kelautan dan Perikanan Menurut Provinsi Tahun 2012. Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Anonim¹. 1995. Analysis of the Association Analytical Chemist. Washington D.C : AOAC Pbl.
- Arianti, Silvia. 2005. Stabilitas Emulsi Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Penambahan Tepung Terigu dan Susu Skim. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Baliga, B.R. and N. Madaiah. 1970. Quality of Sausage Emulsion Prepared From Mutton. Journal of Food Science. Vol. 35. 383 – 385.
- Damaiyanti, P. 2014. Pengaruh Perendaman Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih dalam Larutan Natrium Bikarbonat dan Asam Sitrat Terhadap Penurunan HCN, Serta Karakteristik Tepung dan Aplikasinya pada Pembuatan Cookies. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- deMan, John M. 1999. Principle of Food Chemistry Third Edition. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher Inc.
- Erdiansyah. 2006. Teknologi Penanganan Bahan Baku Terhadap Mutu Sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Tesis Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Ikeyanti, Y. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Koloni Bakteri dan Kandungan Protein pada Sosis Ikan Lele Ikan Dumbo. Skripsi Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri, Malang.
- Kramlich, W.E., Pearan, A.M., dan Tauber, F.W. 1973. Processed Meats. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.

- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Morrison, G.S., N.B. Webb, T.N. Blumer, F.J. Ivey and A. Haq. 1981. Relationship Between Composition and Stability of Sausage-Type Emulsions. *Journal of Food Science*. Vol. 36: 426 – 430.
- Mustaqim, M. 2012. Pengembangan Produk Flakes dari Campuran Terigu, Pati Garut (*Marantha arundinacea* L.) dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Putih. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Naruki, S. dan Kanoni, S. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Oyelese, O. A. 2007. Time Series Behavioural Effects and Postmortem Changes of *Clarias gariepinus* under Varying Gear Handling Conditions. *Journal of Fisheries Management* 2 (1): 32-36.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan Karaginan pada Pembuatan Sosis dari Surimi Ikan Bawal Tawar (*Colossoma macroponum*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Sridhar, K.R. dan Seen, S. 2006. Nutritional and Antinutritional Significance of Four Unconventional Legumes of The Genus *Canavalia* – A Comparative Study. *Journal of Food Chemistry*. Vol. 99: 267 – 288.
- Suhartini, S. dan Nur, H. 2005. Olahan Ikan Segar. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Suwetja. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Jakarta: Media Prima Aksara.
- Suzuki, T. 1981. Fish and Krill Protein. London: Processing Technology Applied Science Publishing Ltd.
- Tanikawa, E. 1985. Marine Product in Japan. Tokyo: Koseisha, Koseiaka Co., Ltd. Tokyo.

- Widjanarko, S.B., Erryana M., dan Pritta N.A. 2004. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. Jurnal Teknologi Pertanian. No. 3. Vol. 5: 106 – 115.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia.
- Yulianti, Tita. 2003. Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Protein Kedelai Terhadap Mutu Sosis. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.