

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianti, Novianti. 2002. Proses Pembuatan Kamaboko Ikan Patin (*Pangasiushypophthalmus*) dengan penambahan tepung kentang dan daging udang[skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Amalia, Z. 2002. Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) dengan Berbagai Pencucian dan Jenis Bahan Pengikat. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Andarwulan, N., Feri. K., dan Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anggraini, N. 2002. Pengaruh konsentrasi Tepung Tapioka, Suhu, dan Waktu Perebusan terhadap Mutu Kamaboko Ikan Bawal Air Tawar [Skripsi]. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2010. Kamaboko. <http://home.earthlink.net/~marutama/kamabokored.htm>. Diakses tanggal 2 Juni 2013.
- Anonim. 2012a. Peluang Budidaya Ikan Mas. <http://asyiknyaberwirausaha.blogspot.com/2013/03/peluang-usaha-budidaya-ikan-mas.html>. Diakses tanggal 2 Juni 2013.
- \_\_\_\_\_. 2102b. Jenis Ikan Mas Konsumsi. <http://caraberternak.com/search/jenis-ikan-mas-konsumsi/>. Diakses tanggal 2 Juni 2013.
- Asuti. 1995. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka , Tepung Terigu, dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Rajungan Imitasi dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- [AOAC] Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist 16<sup>th</sup> Ed. Washington DC.
- Bahar, ZA. 2006. Strategi Pengembangan Peternakan Dalam Rangka Meningkatkan Peran Sub Sektor Peternakan Di Kabupaten Bengkalis. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Chen H.H, Chiu EM, and Huang JR. 1997. Color and Gel-Forming Properties Of Horse Mackerel (*Trachurus Japonicus*) as Related to Washing Conditions. Journal of Food Science. Vol. 62 (5): 985 –991.
- De Mann, J. M. 1997. Kimia Makanan. Terjemahan: K. Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Dharma, Marcella, Darmanto, Y. S., Riyadi, Putut. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Karakteristik Pasta dari Ikan Air Tawar, Payau, dan Laut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol 3. No. 3. Hal:75-81.
- Fardiaz, D. 1985. Kamaboko Produk Olahan Ikan yang Berpotensi untuk Dikembangkan. Media Teknologi Pangan. Bogor.
- Erika, Cut. 2010. Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.
- Gumilar, J., O. Rachmawan., and W. Nurdyanti. 2011. Kualitas Fisikokimia Naget Ayam yang menggunakan Filler Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus B1*). Jurnal Ilmu Ternak. Vol. 11. No.1. Hal: 1-5.



- Hakim, U, N., D, Rosyidi., and A, S, Widati. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Naget Kelinci. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 8. Hal: 9-22
- Hermawan, D. S. 2002. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Kalsium Karbonat Terhadap Mutu Kamaboko Ikan Lele Dumbo. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Ibrahim, I. 2002. Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Belut Dengan Berbagai Suhu Perebusan Dan Konsentrasi Tepung Terigu. . Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor. Skripsi. Diakses tanggal 29 Mei 2015.
- Khotimah, K. 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler. Biotechnology Center.
- Koswara, S. 2006. Sukun Sebagai Cadangan Pangan Alternatif. <http://www.Ebookpangan.com>. Diakses tanggal 15 Desember 2013.
- Kusumamurni, Pimpin. 2013. Pengaruh Penambahan Modified Starch Terhadap Mutu Kamaboko Surimi Ikan Mas (*Cyprinus caprio*). Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Lanier, TC. 1992. Measurement of Surimi Composition and Functional Properties. New York: Marcel Dekker Inc.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging (Alih Bahasa: Aminuddin Parakkasi). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lee, C. M. (1984). Surimi process technology. Food Technology, 38, 69e80.
- Mandlawy, R. 2003. Charaterisation of Starch Properties in Retorded Products. Chalmer University od Technology. Sweden.
- Moorthy, SN. 2004. Tropical sources of starch. Didalam : Eliasson AC, editor. *Starch in Food: Structure, Function and Application*. Baco Raton, Florida: CRC Press.
- Murillo, C.E.C., Wang, Y.J., and Perez, L.A.B., 2008, Morphological, Physicochemical and Structural Characteristics of Oxidized Barley and Corn Starches, Starch/Stärke.
- Niwa, Eiji. 1992. Chemistry of Surimi Gelation. in: Lanier TC, Lee CM (eds). Surimi Technology. New York: Marcel Dekker Inc.
- Nurjannah, Nitibaskara, Madiah. 2005. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Otak-Otak Ikan Sapu-Sapu (*Liposarcus pardalis*). Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- OCFC. 1987. Handling of fish. Overseas Fisheries Cooperation Foundation Tokyo. Akasaka 2-chrome Minatoku.
- Okada, M. 1992. Chemistry of surimi technology in Japan. Di dalam: Lanier TC, Lee CM, editor. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Paramita, A., Dinda. 2012. Peranan Pencucian terhadap Karakteristik Surimi Lele Dumbo. Fakultas pertanian, Unversitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi.
- Park, J.W. 2005. *Surimi Gel Colors as Affected by Moisture Content and Physical Conditions*. Jurnal Food Science. 60 (1): 15-18
- Pipatsattayanuwong S, Park JW, Morrissey MT. 1995. Functional properties and shelf life of fresh surimi from pacific whitting. *J. Food Sci.* 60(6): 1241-1244.
- Pratama, A. Himawan. 2014. Pembuatan Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Patin. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. 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.
- Pudjihastuti, I. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia Uv untuk produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka [Thesis]. Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Radley, JA. 1976. *Starch Production Technology*. London : Applied Science Publisher, Ltd.
- Saanin, H. 1986. Taksonomi dan kunci Identifikasi Vo. I dan II. Bina Cipta. Barang. Bogor.
- Sari, K. 2012. Pengaruh Perendaman Larutan Ekstrak Jeruk Nipis pada Surimi Ikan Mas. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyorini, E. 2006. *Pangan Laut: Belajar dari Jepang*. Homepage: <http://www.iptek.co.id>. [22 November 2012].
- Shahidi, F. 1994. Seafood proteins and preparation of protein concentrates. Di dalam: Shahidi F, Botta JR, editor. *Seafoods: Chemistry, Processing Technology and Quality*. London: Blackie Academic & Professional.
- Shimizu Y, Toyohara H, Lanier TC. 1992. Surimi production from fatty and darkfleshed fish species. Di dalam: Lanier TC, Lee CM, editor. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker.
- SNI 01-2693-1993. Surimi Beku Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan. <[http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni\\_main/sni/detail\\_sni/4075](http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4075)>. Diakses 31 Juli 2013.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. & Suhardi. 2007. Prosedur analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarsih, E. 2007. Pengaruh Substitusi Susu Skim dengan Tepung Kacang Hijau Terhadap Stabilitas Emulsi Sosis Lele Dumbo. Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Suharyanto, R. Priyanto & E. Gurnadi. 2008. Sifat Fisiko-Kimia Dendeng Daging Giling terkait Cara Pencucian (Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. Jurnal Peternakan. Vol 31 No 2. hlm. 99-106.
- Suhairi, L. 2007. Pemanasan Berulang terhadap Kandungan Gizi “*Sie Reuboh*” Makanan Tradisional Aceh. IPB. Bogor.
- Sumaatmadja, D. 1984. Tepung Sorghum (*Sorghum vulgari*) sebagai Pengganti Tepung gandum dalam Pembuatan Mie dan Roti Tawar. Bogor : Prosiding Seminar Teknologi Pangan VI BBIHP.
- Suseno, D. 2002. Pengelolaan Usaha Pembenihan Ikan Mas. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein: Processing Technology*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Tanikawa, E. 1985. Marine Product in Japan. Koseisha Koseikaku Co. Ltd. Tokyo. Jepang.
- Toyoda K, Kimura I, Fujita T, Noguchi SF, Lee CM. 1992. The surimi manufacturing process. Di dalam: Lanier TC, Lee CM, editor. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.



- Uju, 2006. Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi Terhadap Mutu Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Watanabe, S. 1990. The chemistry of proteins from marine animals. Di dalam: Motohiro T, Kodota H, Hashimoto K, Kayama M, Tokunaga T, editor. *Science of Processing Marine Food Products*. Japan International Cooperation Agency, Hyogo International Centre Japan.
- Wellyalina., F, Azima., and Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Naget. *Jurnal Aplikasi Tekonologi Pangan*.
- Whistler, R. L., J. N. Be Miller dan E. F. Paschall. 1984. *Starch : Chemistry and Technology*. Academic Press Inc., New York.
- Wibowo, S. 1992. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T. Gramedia. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti S dan Asriningrum I. 2008. Proses pembuatan kamaboko ikan mujair( *Tilapia mossambica*) dengan penambahan garam dan tepung tapioka. Surabaya.
- Zhang, Fenghui., Fang., Wang., Shi., hang., Yang., Cui., 2012. Effects of starches on the textural, rheological, and color properties of surimi–beef gels with microbial transglutaminase. *Jurnal Meat Science*. Vol. 93. No. 3. Hal: 533-537.