

- Agnes. M.A. 1992. Pembuatan Surimi dalam Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pasca Panen Perikanan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2004. Prinsip Dasar ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- AOAC. 1984. Official Methods of Analisis. Association of Official Analytical Chemist inc. Virginia, USA.
- Apriani, D. R. 2011. Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Pada Snack Mie Kering Berbahan Dasar Modified Cassava Flour (Mocaf). Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/11300> diakses tanggal 25- April 2012.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mutu dan cara uji biscuit : SNI 01-2973-1992 <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/11300> diakses tanggal 25- April 2012.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Bahan Makanan. Bhratara, Jakarta.
- Ditjen P2HP. 2010. Statistik Perikanan Indonesia 2010. Direktorat Jenderal P2HP . Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Hall, G. M an N. H Ahmad.1997. Surimi and Fish Mince Product in Fish Processing Technology. Blackie Academich and Professional. Chapman and Hall. India.
- Hamm, R. 1971. Interaction Between Phosphates and Meat Proteins. In Symposium: Phospates in foods Processing. J.M Demant and P. Melnychyn. The Avi Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Kartika, B., B. Hastuti, dan W. Supartono.1988. Pedoman Uji Inderawi bahan Pangan. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor. Skripsi.
- Manley D. 1998. Technology of *Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Washington: CRC Press
- Matz, S.A. 1978. Cookies and Crackers Technology. The Avi Publising Co., Inc. Westport, Connecticut.



PEMANFAATAN DAGING SERPIHAN HASIL SAMPINGAN PENGOLAHAN STICK MARLIN UNTUK PEMBUATAN EGG DROPS BISCUITS

ARYA SUKMANA, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si

UNIVERSITAS
MAJALENGA

2009: Formula Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Isolate Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Kurang Gizi. Departemen Gizi masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor. Skripsi.

Meyer, L. H. 1960. Food Chemistry. Affiliated East-West Press PVT. LTD, New Delhi.

Panji. 2014. Marlin Masterpiece Mancing Mania.<<https://www.edubio.info/2014/10/marlin-masterpiece-mancing-mania.html>>. Diakses 13 Juli 2015.

Peranginangin, R.S., Wibowo, dan Y.N. Easy. 1999. Teknik Pengolahan Surimi. Balai Penyelulhan Perikanan Laut. Puslitbang Perikanan, Jakarta.

Rospitati E. 2006. Evaluasi Mutu Dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Yang Diberi Perlakuan Titanium Dioksida. Institute Pertanian Bogor. Bogor.

Rusky. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). Jurnal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran. Sumedang. Skripsi.

Sahubawa L., Mgs. M. Prima Putra, T. Lindawati, 2011. Rekayasa Teknologi Pengolahan Telor Imitasi Berbahan Dasar Surimi Daging Tuna Serpihan dalam Mendukung Program Nasional Diversifikasi Produk & Pemenuhan Kebutuhan Protein Anak-Anak. Laporan Hasil Penelitian Hibah RISNAS III TA. 2011, LPPM UGM.

Subagio, A., W. Siti, Y. Witono, dan F. Fahmi. 2008. Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster. Bogor: Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center, Institut Pertanian Bogor.

Sudarmaji, S.,B. Haryono dan Suhardi, 1996. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi 4. Liberty, Yogyakarta.

Umar, Musdalifah. 2013. Studi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin, Makassar. Skripsi.

U.S. Wheat Association. 1983. Pembuatan Kue dan Roti. Jakarta : Djambatan. Hal.15, 24, 35

Wahdan, F. M. 2010. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Dari Daging Lumat Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS) Pukat Udang. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. Skripsi.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi . Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Widyasmara, Hendra. 2015. Restrukturisasi Serpihan Daging Setuhuk Menggunakan Mikrobialtransglutaminasi Dengan Suhu Dingin.Perikanan fakultas Pertanian UGM. Skripsi

Yuliasni. 2004. Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Skripsi.



**PEMANFAATAN DAGING SERPIHAN HASIL SAMPINGAN PENGOLAHAN STICK MARLIN UNTUK
PEMBUATAN EGG DROPS
BISCUITS**

ARYA SUKMANA, Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si

UNIVERSITAS
ZASACH MABA

Universitas Gadjah Mada, 2015. Diunduh dari: <http://bit.repository.uji.ac.id/>
Zasach, 2013. Belajar Membuat Surimi. <<http://zasach.blogspot.com/2013/09/belajar-membuat-surimi.html>> diakses tanggal 12 januari 2014.