

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 01-2354.2-2006. Penentuan kadar air produk perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Cara uji kimia-bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2694 : 2013. Surimi. Jakarta.
- Aguilar, R.P, J.C.R. Suarez, dan M.A.M. Manzano. 2001. Effect of alkaline and acidic wash treatments on functional properties and color of monterey sardine (*Sardinops sagax caerulea*) minced fish. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 10 (2). 85 – 98.
- Agustin, T.I. 2012. Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karagenan. *JPHPI*. Vol. 15. No.1.
- Amalia, K.P. 2007. Karakteristik fisika kimia surimi cumi-cumi (*Loligo* sp.). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- An, H, M.Y. Peters, dan T.A. Seymour. 1996. Role of endogenous enzyme in surimi gelation. *Trend in Food Science and Technology*. 7. 321 – 326.
- Anggraini, D.R., Tejasari, dan P.S. Yhulia. 2016. Karakteristik fisik, nilai gizi, dan mutu sensoris sosis lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 10. No. 1.
- Anonim. 2021. Frozen minced fish paste (surimi) quality standard. Zhonggang (Fujian) Aquatic Food Co., Ltd. China. Available at: <https://zgseafood.en.alibaba.com/>. Diakses 5 Juni 2021.
- Benoit, V.G., dan C. Denis. 2007. World Surimi Market. Globefish Research Programme. Vol. 89.
- Candra, F.N., P.H. Riyadi dan I. Wijayanti. 2014. Pemanfaatan karagenan (*Eucheima cottoni*) sebagai emulsifier terhadap kestabilan bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (1). 167 – 176.
- Cao, M.J, K. Osatami, H. Pangkey, K. Hara, dan T. Ishihara. 2000. Identification of a miofibril-bound serine proteinase from carp (*Cyprinus carpio*) muscle. *Comp Biochem Physiol Biochem Mol Biol*. 123. 4. 399 – 405.

- Chandra, A.B, S.J. Abdus, K.D. Nur, A. Masrifatul, dan M. Zainuri. 2020. Karakteristik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan ikan lele (*Clarias* sp.) pada fase rigor mortis. *Journal of Fisheries and Marine Research*. Vol 4. No. 3. 375 – 378.
- Daud, A. 2010. Pengaruh introduksi Na⁺ dan ekstraksi dengan KOH terhadap rendemen, kekuatan gel dan viskositas. Karagenan *Kappaphycus alvarezii*. Universitas Hassanuddin. Makassar. Tesis.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2009. Produksi budidaya tahun 2009. <http://www.perikanan-budidaya.kkp.go.id>. (21 Desember 2010)
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Subsektor perikanan budidaya sepanjang 2017 menunjukkan kinerja positif. <https://kkp.go.id/djpb/artikel/3113-subsektor-perikanan-budidaya-sepanjang-tahun-2017-menunjukkan-kinerja-positif>. (24 September 2020).
- Feiner, G. 2006. *Meat Products Handbook*. Edisi 1. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
- Funami, T. 2011. Next target for food hydrocolloid studies texture design of foods using hydrocolloid technology. *Food Hydrocolloids*. 25. 1904 – 1914 in Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 37. No. 1. 17 – 25.
- Rezqi Al Ghofur, M.R.A. 2021. Pengaruh konsentrasi natrium alginat terhadap mutu surimi lele dumbo. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Vol. II. Florida: CRC Press.
- Granada, I.P. 2011. Pemanfaatan surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam pembuatan sosis rasa sapi dengan penambahan isolat protein kedelai. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 37. No. 1. 17 – 25.
- Heri. 2019. Komposisi proksimat, profil asam lemak dan asam amino ikan lele (*Clarias* sp.) di Kabupaten Ogan Ilir. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Hsu, K.C., dan B.H. Chiang. 2002. Effects of water, oil, starch, calcium carbonate and titanium dioxide on the color and texture of threadfin and hairtail surimi gels. *International Journal of Food and Technology*. 37(4). 387 – 393.
- Imeson, A.P. 2000. Carrageenan. In: Philips, G.O, and P.A. Williams (eds). *Handbook of hydrocolloids*. New York. CRS Press in Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 37. No. 1. 17 – 25.
- Iqbal, M. 2011. Kelangsungan hidup ikan lele (*Clarias gariepinus*) pada budidaya intensif sistem heterotrofik. fakultas sains dan teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Skripsi.

- Ismarsudi., S. Ani., dan K. Darwin. 2011. Kajian optimasi produksi dan strategi pengembangan usaha produk fish jelly (studi kasus pada PT “XP”, Jakarta). Manajemen IKM. 93-98.
- James, C., G. Purnel, dan S.J. James. 2015. A review of novel and innovative food freezing technologies. Food Bioprocess Technol. 8. 1616 – 1634.
- Jannah, C. 2010. Perubahan karakteristik surimi komposisi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan ikan nila hitam (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan suhu dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Kallista, F.A. 2021. Pengaruh konsentrasi tepung putih telur terhadap mutu surimi lele dumbo. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Kantun, W, M.A. Andi, dan Harianti. 2015. Kelayakan limbah padat tuna loin madidihang (*Thunnus albacares*) untuk bahan baku produk diversifikasi. JPHPI. Vol. 18. No. 3.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2011. Data indikator kinerja umum kelautan dan perikanan tahun 2010. Pusat Data Statistika dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2011. Jakarta.
- Kong C.S, H. Ogawa, and N. Iso.(1999a). Compression properties of fish-meat gel as affected by gelatinization of added starch. Journal of Food Science 2: 283–286.
- Kong C.S, H. Ogawa, and N. Iso. (1999b). Temperature dependency of compression properties of fish meat gel as affected by added starch. Journal of Food Science 6: 1048–1051.
- Kudre, T, S. Benjakul, and Kishimura. 2013. Effect of protein isolates from black bean and mungbean on proteolysis and gel properties of surimi from sardine (*Sardiniella albella*) Food Sci and Technology. 50. 511 – 518.
- Kusumamurni, P. 2013. Pengaruh Penambahan Modified Starch terhadap Mutu Kamaboko Surimi Ikan Mas. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lanier, T.C. 1992. Measurement of surimi composition and functional properties. Dalam: Lanier T.C., C.M. Lee (eds). Surimi technology. Marcel Dekker Inc. New York
- Listanti, H. 2019. Pengaruh penambahan larutan nanokitosan terhadap mutu surimi ikan lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Latifa, B.N, Y.S. Darmanto, and P.H. Riyadi. 2014. Pengaruh penambahan karagenan, egg white, dan isolat protein kedelai terhadap kualitas gel surimi ikan kurisi. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 3. No. 4.
- Li, J.M, and S.P. Nie. 2016. The functional and nutritional aspects of hydrocolloids in foods. Food Hydrocolloids. 53. 46 – 61.
- Listanti, H. 2019. Pengaruh penambahan larutan nanokitosan terhadap mutu surimi ikan lele. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Liu, J, X. Zhan, J. Wan, Y. Wang, dan C. Wang. 2014. Review for carrageenan based pharmaceutical biomaterials: favourable physical features versus adverse biological effects. *Carbohydrate Polymers*. 121. 27 – 36.
- Mahawanich, T. 2008. Preparations and properties of surimi gels from tilapia and red tilapia. *Maresuan University Journal*. Vol. 16, No. 2: 105 – 111.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi surimi dan produk olahannya surimi technology and it's processing product. *Majalah Biam*. 10 (1): 16 – 30.
- Muhammad, W.N, dan S. Andriyanto. 2013. Manajemen budidaya ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) di kampung lele, kabupaten boyolali, jawa tengah. *Jurnal Media Akuakultur*. Vol. 8. No. 1.
- Niwa, E. 1992. Chemistry of surimi gelation. *dalam: Lanier TC, Lee CM (eds). Surimi Technology*. New York: Marcell Dekker Inc. *In: Zuraida, I. 2018. Peran transglutaminase indigenous dalam pembentukan gel surimi lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Niwa, E. 1992. Chemistry of surimi gelation. *dalam: Lanier TC, Lee CM (eds). Surimi Technology*. New York: Marcell Dekker Inc. *In: Suryaningrum, D., B.S.B. Utomo, E. Hastarini dan D.L. Ayudiarti. 2014. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Nurhayati, T, S. Ella, dan H. Taufik. 2007. Karakteristik hidrolisat protein ikan selar (*Caranx leptolepis*) yang diproses secara enzimatis. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol X. No. 1.
- Ortiz, J, J.M. Aguilera. 2004. Effect of kappa carrageenan on the gelation of Horse Mackerel (*T. murphyi*) raw paste surimi-type. *Food Sci Tech Int*. 10(4):223–232.
- Park, J.W. 2005. Manufacturing of surimi from light muscle fish. *Dalam: Park JW (eds). Surimi and Surimi Seafood*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Poernomo, D, S. Pipih, dan N. Nisa. 2011. Karakteristik sosis rasa ayam dari surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan isolat protein kedelai. *JPHPI*. Vol XIV. No. 2. 106 – 114.
- 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.
- Pusat data statistik dan informasi kementerian kelautan dan perikanan (KKP) RI. Online: <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer>. Diakses 25 Juli 2021.
- Putra, D.A.P, T.W. Agustini, and I. Wijayanti. 2015. Pengaruh penambahan karagenan sebagai *stabilizer* terhadap karakteristik otak-otak ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Perikanan*. Vol. 4. No. 2. 1 – 10.

- Ramirez, J.A, F.L. Garcia-Carreno, O.G. Morales, and A. Sanchez. 2002. Inhibition of modori-associated proteinases by legume seed extract in surimi production. *J. Food sci.* 67 (2). 578 – 581.
- Ramos, L.R.O., N. Choi dan H. Ryu. 2012. Effects of processing conditions on the protein quality of fried anchovy KAMABOKO *Engraulis Japonica*. *Journal Fisheries and Aquatic Science*. 15(4). 265 – 273.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa catatan tentang karagenan. *Oseana Vol XXVIII*. No. 4. 1 – 6.
- Rowe, R.C., *et. al.* 2009. *Handbook of pharmaceutical excipients*. Sixth edition. London. Pharmaceutical Press. P. 122 – 125.
- Santoso, J., A.W.N. Yasin, dan Santoso. 2007. Perubahan sifat fisiko kimia daging lumat ikan cucut dan pari akibat pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*.12 (1): 1 – 7.
- Simbolon, S.E., O. Hens, P.V. Engel, T. Nurmeilita, M. Feny, D. Verly, dan H.D. Silvana. 2021. Kualitas sensori dan mikrobiologi surimi ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) yang dipengaruhi oleh waktu pencucian. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 9(1). 1-7.
- Sipahutar, Y.H, M. Rahman, dan T.F.C. Panjaitan. 2020. Pengaruh penambahan karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik ekado ikan nila. *Aurelia Journal*. Vol. 2(1). 1 – 8.
- Steel, R.G.D and J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Sumantri B, penerjemah: Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari: *Principles and Procedures of Statistic*.
- Suryaningrum, D., B.S.B. Utomo, E. Hastarini dan D.L. Ayudiarti. 2014. *Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Olahannya*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Suzuki T. 1981. *Fish and krill protein : Processing Technology*. London: Applied Science Ltd. In: Zuraida, I. 2018. Peran transglutaminase indigenous dalam pembentukan gel surimi lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Thalib, A. 2009. Pengaruh penambahan emulsifier lemak dalam pembuatan sosis ikan tenggiri. Ternate: staf pengajar Faperta UMMU.
- Ubadillah, A., dan W. Hersoelistyorini. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 1. No. 2.
- Widjaya, F.P, E. Liviawaty, dan N. Kurniawati. 2015. Fortifikasi protein surimi manyung terhadap tingkat kesukaan donat. *Jurnal Perikanan Kelautan*. Vol. 6. No. 2
- Wijaya, O., B. S. Raharja, dan Prayogo. 2014. Pengaruh padat tebar ikan lele terhadap laju pertumbuhan dan *survival rate* pada sistem akuaponik. *Jurnal ilmiah perikanan dan kelautan*. Vol. 6. No. 1.



- Wijayanti, I., J. Santoso, dan A.M. Jacob. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Saintek Perikanan. Vol. 8. No. 1.
- Wijayanti, I, S. Titi, A.W. Tri, dan D.S. Yudhomenggolo. 2014. Perubahan asam amino surimi ikan lele dengan frekuensi pencucian yang berbeda. JPHPI. Vol. 17. No.1.
- Winarno, F.G. 1990. Teknologi pengolahan rumput laut. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zhou, A, S. Benjakul, K. Pan, J. Gong, dan X. Liu. 2006. Cryoprotective effects of trehalose and sodium lactate of tilapia (*Sarotherodon nilotica*) surimi during frozen stage. J. Food Chem. 96. 96 – 103.
- Zuraida, I. 2018. Peran transglutaminase indigenous dalam pembentukan gel surimi lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.