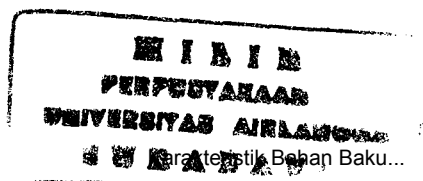


# DAFTAR PUSTAKA

### DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Edisi Pertama. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Andini, Y. S. 2006. Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 76 hal.
- Arfat. Y. A and Benjakul. S. 2012. Gelling Characteristics of Surimi From Yellow Stripe Trevally (*Selaroides leptolepis*). Interational Aquatic Research. Universitas Songkla. Thailand.
- Bungin, B 2001. Metodologi Penelitian Sosial: Format-Format Kuantitatif dan Kualitatif. Airlangga University Press. Surabaya
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Surimi Beku*. RSNI 01-2694.1 2006. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penentuan *Coliform* dan *E. coli* Pada Produk Perikanan. RSNI 01-2332.1 2006. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Djazuli. N.2009. Analisis Pengembangan Industri Pengolahan Surimi dalam Pemanfaatan *By-Catch* Pukat Udang. Disertasi. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 164 hal.
- Febrina, H. 2008. Kappa Karaginan Semi Murni (*Kappa phycusalvarezii*) sebagai *Cryoprotectant* pada Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Granata A, Flick J.G, Martin E. Roy, 2012. The Seafood Industry: species, products, processing, and safety. UK. Blackwell Publishing Ltd.
- Haetami, R.R. 2008. Karakteristik Surimi Hasil Pengkomposisian Tetelan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) dan Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Penyimpanan Beku. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irianto B. 1990. Teknologi Surimi Salah Satu Cara Mempelajari Nilai Tambah Ikan-Ikan yang Kurang Dimanfaatkan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 9 (2): 35 – 39
- Irianto H, Soesilo I. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2011. Pengolah Ikan di Mamuju Sulbar Kembangkan Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan. <http://www.kkp.go.id>



- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Nurkhoeriyati, T., Nurul H, dan Ruzita A. 2009. Perkembangan Terbaru Teknologi Surimi. Pulau Pinang. Pusat Pengkajian Teknologi Industri. Universiti Sains Malaysia.
- Park, J. W. 2005. Surimi and Surimi Seafood. CRC Press Taylor & Francis Group.
- Peranginangin R, Wibowo S, Nuri Y, Fawza. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi. Balai Penelitian Perikanan Laut, Jakarta.
- Purwandari, L.Y., Darmanto, YS. dan Wijayanti, I. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 2, 106-113 hal.
- Ramirez, J.A, Garcia-Carreno FL, Morales, OG, Sanchez A. 2002. Inhibition of Modori-Associated Proteinases by Legume Seed Extract in Surimi Production. Journal Food Science 67(2) : 578-581.
- Rostini. I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Fillet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadran. Bandung. Jurnal Akuatika IV (2) : 141-148.
- Santana P, Huda N, Yang T.A. 2012. Technology for Production Surimi Powder and Potential of Application . Int Food Res. .J. 19(4):133.3
- Tan, S.M.Ng.M.C., T. Fujiwara , H. Kok Kuang and H. Hasegawa. 1988. Handbook on the Processing of Frozen Surimi and Fish Jelly Products in South East Asia. Marine Fisheries. Research Department-South East Asia Fisheries Development Centre, Singapore.
- Yasin, A.W.N. 2005. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat Ikan Cucut Pisang (*Carcharinus falciformis*) dan Ikan Pari Kelapa (*Trygon sephen*) terhadap Karakteristik Surimi yang Dihasilkan. [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yongsawatdigul, J.W. Park' P. Virulhakul and S. Viratchakul. 2001. Gelation Characteristics of Tropical Surimi under Water Bath and Ohmic Heating. LWT-Food Science and Technology. Thailand.
- Yoon WB, Park JW, Kim BY . 1997. Linear Programming In Blending Various Components Of Surimi Seafood. J Food Sciencr. 62:561-567