

DAFTAR PUSTAKA

- Aathi, K., V. Ramasubramanian., V. Uthayakumar and S. Munirasu. 2013. Effect of Chitosan Supplemented Diet on Survival, Growth, Hematological, Biochemical and Immunological Responses of Indian Major Carp *Labeo rohita*. International Research Journal of Pharmacy, 4 (5) : 144-147.
- Abadi, R. 2007. Komposisi Kimia dan Asam Lemak beberapa Spesies Ikan Kakap Laut Dalam di Perairan Palabuhan Ratu Jawa Barat. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 81hal.
- Ali, R. A. 2004. Pengaruh Penambahan Larutan Khitosan terhadap Mutu Produk Gel Surimi Ikan Nila (*Oreochromis* sp.). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 119 hal.
- Aminudin, N., Y. S. Darmanto dan A. D. Anggo. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) selama Penyimpanan Suhu -5°C . Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 2 (2) : 1-13.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis 16th Edition. Washington DC. pp. 864-948.
- Baldwin, A. E., R. Hagenmaier and J. Bai. 2012. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Second Edition. New York. pp. 1-10.
- Bourbon, I. A., A. C. Pinheiro., M. A. Cerquiera., C. M. R. Rocha., M. C. Avides., M. A. C. Quintas and A. A. Vicente. 2011. Physico-chemical Characterization of Chitosan-based Edible Films Incorporating Bioactive Compounds of Different Molecular Weight. Journal of Food Engineering, 106 : 111-118.
- Bourtoom, T., M. S. Chinnan., P. Jantawat and R. Sanguandekul. 2009. Recovery and Characterization of Proteins Precipitated from Surimi Wash-Water. Food Science and Technology, 42 : 599-605.
- Candra. 2010. Penggunaan Hidrolisat Kitin dan Karaginan sebagai *Cryoprotactant* dalam Penyimpanan Surimi Beku Ikan Manyung (*Arius thalassinus*). Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor . 151 hal.

- Camacho, A. P. M., M. O. Cortez-Rocha., J. M. Ezquerro-Brauer., A. Z. Gracizno-Verdugo., F. Rodriguez-Felix., M. M. Castillo-Ortega., M. S. Yepiz-Gomez and M. Plascencia-Jatomea. 2010. Chitosan Composite Films : Thermal, Structural, Mechanical and Antifungal Properties. *Carbohydrate Polymers*, 82 : 305-315.
- Chomnawang, C., K. Nantachai., J. Yongsawatdigul., S. Thawornchinsombut and S. Tungkawachara. 2007. Chemical and Biochemical changes of Hybrid Catfish Fillet Stored at 4⁰C and its Gel Properties. *Food Chemistry*, 103 : 420-427.
- Graaf, D. G. and J. Janssen. 1996. Handbook on the Artificial Reproduction and Pond Rearing of the African Catfish *Clarias gariepinus* in Sub-Saharan Africa. Nefisco Foundation. Rome. pp. 1-19.
- Gennadios, A., M. A. Hanna and L. B. Kurth. 1997. Application of Edible Coatings on Meats, Poultry and Seafood: A Review. *Technology*, 30 : 337-350.
- Hadiroseyani, Y., P. Hariyadi dan S. Nuryati. 2006. Inventarisasi Parasit Lele Dumbo *Clarias* sp. di Daerah Bogor. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 5 (2): 167-177.
- Heinz, G. and P. Hautzinger. 2007. Meat Processing Technology. FAO. Thailand. pp. 1-17.
- Hidayat, A dan B. Ibrahim. 1996. Hubungan Nilai Gizi Protein dan Lama Waktu Perebusan Ikan Pindang. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, II (2): 1-10.
- Indriyasari, V. K. 2008. Efektifitas Desinfektan Alami dari *Chitosan* sebagai Pereduksi Bakteri *Escherichia coli* dan beberapa Bakteri lain yang Teridentifikasi pada Udang Galah Besar. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 84 hal.
- Iswadi, D., W. Sunarto dan A. T. Prasetya. 2013. Penggunaan Khitosan sebagai pengganti Formalin untuk Pengawet Ikan Teri. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 2 (1) : 40-44.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. Laporan Tahunan Direktorat Produksi Tahun 2013. Jakarta. hal. 1-10.
- Kim, S. 2001. Chitin, Chitosan, Oligosaccharides and Their Derivates. CRC Press. Prancis. pp. 195-206.
- Kurniasih, M. dan K. Dwi. 2011. Sintesis dan Karakterisasi Fisika-Kimia Kitosan. *Jurnal Inovasi*, 5 (1) : 42-48.