

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara. 158 hal.
- Agustin, T. I. 2012. Mutu Fisik Dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Karagenan. Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan. 15(1): 17-24.
- Agustini, T. W., D. A. P. Putra dan I. Wijayanti. 2015 Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak- Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2): 1-10.
- Alam, N., M. S Saleh., Haryadi., dkk. 2007. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Instan Starch Noodle (ISN) Pati Aren Pada Berbagai Cara Pembuatan. Journal Agroland. 14(4): 269-274.
- Anggadireja, J. T., A. Zatnika., H. Purwoto dan S. Istini. 2010. Rumput Laut. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Anggraeni, P.Y. dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Pada *Chips* Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 59-69.
- Ardianti Y., S. Widyastuti., Rosmilawati, dkk. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Agroteksos. 24(3): 159-166.
- Arumsari, M. D., Y. S. Darmanto dan P. H. Riyadi. 2013. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*) Terhadap Karakteristik Pasta dari Ikan Air Tawar, Payau, Laut. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 2(5): 108-117.
- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. Ed ke-14. AOAC inc. Airlington.
- Astawan, M., Wresdiyati dan S. Koswara. 2004. Pemanfaatan Iodium dan Serat Pangan dari Rumput Laut untuk Peningkatan Kecerdasan dan Pencegahan Penyakit Degeneratif. Laporan Akhir Penelitian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiani. 2007. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pada selai

dan dodol. Jurnal teknologi dan industri pangan. 55 (1): 61-69.

Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Perikanan. 2015. Instruksi Kerja Pengujian Contoh Hasil Perikanan. Laboratorium Kriteria BBRPPBKP. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 : Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standar Nasional. 23 hal.

Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI-2694-2013 : Surimi. Jakarta. Badan Standar Nasional. 15 hal.

Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI-7756-2013 : Siomay Ikan. Jakarta. Badan Standar Nasional. 23 hal.

Darmawan, D., A. A Abdillah dan L. Sulmartiwi. 2018. Pengaruh Fortifikasi Kappa- Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Galantin Bandeng. Surabaya. Universitas Airlangga.

Departemen Kelautan dan Perikanan. 2009. Profil Rumput Laut Indonesia. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Erjanan, S., V. Dotulong dan R. Montolalu. 2017. Mutu Karaginan Dan Kekuatan Gel Dari Rumput Laut Merah *Kappaphycus alvarezii*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 5(2): 130-133.

Fathmawati, D., M. R. P. Abidin dan A. Roesyadi. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karagenan Dari Rumput Laut. Jurnal Teknik Pomits. Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya. 3(1).

Febriani, Y. 2015. Kimia Analisa Instrumentasi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. 20 hal.

Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Non Pangan Bermutu. Jurnal Litbang Pertanian. 37(1): 17-25.

Hu, Y., Z. Wei dan Y. Chen. 2017. Quality Changes of Fresh Dumpling Wrappers at room temperature. Food Technology Journal. XXI(2): 63-73.

Husain, R., S. Suparmo dan E. Harmayani. 2017. Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap (*Lutjanus sp*) Selama Penyimpanan. Agritech. 37(2).

Hutabarat, F. K., N. M. Yusa dan A. A. 1. Sri Wiadnyani. 2017. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Ledok. Scientific Journal of Food Technology. 4(2): 113-119.

Indrianti, N., R Kumalasari., R. Ekafitri., dkk. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat

Fisik Mie Jagung Instan. Agritech. 33(4).

Jonathan, A. A. T., C. Y Trisnawati dan A. M Sutedja. 2016. Pengujian Kuning Telur Pada Beberapa Konsentrasi Gum Xanthan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cake* Beras Rendah Lemak. Jurnal Agroteknologi. 10(1): 1-11.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. Laporan Tahunan Direktoral Produksi Tahun 2016. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2012a. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia. Kementerian Kelautan dan Perikanan. 12(1).

Koswara, dan Soetrisno. 2009. Pengawet Alami Untuk Produk Dan Bahan Pangan. E-book Pangan. Jakarta.

Kusriningrum, R. S., 2008. Buku Ajar Perancangan Percobaan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya: Dani Abadi.

Lubis, Y. M., N. M. Erfiza, Ismaturahmi dan Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumpot Laut (*Eucheuma cottonii*) Dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie Basah. Rona Teknik Pertanian. 6(1): 413-420.

Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget. Asian Journal of Food and Agro-Industry. 2(02):171-180.

Moelyono, J. S. 2011. Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Ikan Tenggiri Dengan Variasi Konsentrasi Isolat Protein Kedelai. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Moniharapon, A. 2014. Surimi Technology and It's Processing Product. Majalah Biam. 10(1): 16-30.

Nastiti, N. 2016. Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Organoleptik Kulit Siomay. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.

Nessianti, A. 2015. Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri. E-journal Tata Boga. 4(3).

Novelia, Y., T. A. Wulandari. 2016. Perencanaan Usaha Produksi Siomay Ayam dan Siomay Ayam Jagung Dengan Kapasitas 200 buah/hari. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Nugroho, S. A., E. N. Dewi dan Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan

- Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannamei*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 59-64.
- Nursyahidah, F. 2012. Penelitian Eksperimen. <http://faridanursyahidah.files.wordpress.com>. 06 Januari 2019.
- Oktaviyani, S., M. Boer dan Yonvitner. 2016. Biological Aspect Of Japanese Threadfin Bream (*Nemipterus nematophorus*) In The Gulf Of Banten. Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap. Jakarta. Bawal. 8(1).
- Panpinat, W., dan M. Chaijan. 2016. Turk. J. Fish Aquat. Sci. 16: 041-050.
- Pramuditya, G., S. S Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI Dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 2(4): 200-209.
- Pratama, R. I., I. Rostini dan E. Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp.*). Jurnal Akuatika. 5(1):30-39.
- Purnomo, H. E. 2014. Food Review Indonesia:Texture of Snack Food.. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. 9(07): 56-60.
- Putra, D. A. P., T. W. Agustini dan I Wijayanti. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak- Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2): 1-10.
- Radityo, C. T., Y. S. Darmanto dan Romadhon. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(4): 19.
- Riyadi, P. H. 2006. Pemanfaatan Ikan Beloso Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pasta Ikan Dengan Penambahan Tepung Garut. Jurnal Saintek Perikanan. 2(1): 8-21.
- Russell, B. C. 1990. Species Catalogue Nemipterid Fishes of the World (Thredfin Brems, Whiptail Brems, Monocle Brems, Dwarf Monocle Brems, and Coral Brems) Family Nemipteridae an Annotated and Illustrated Catalogue of Nemipterid Species Known to Date. F.A.O. United Nation of Rome. 125(12). 149p.
- Safitri, F. E. 2014. Pemanfaatan Limbah Padat Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus macracanthus*) Secara Kimiawi Terhadap Kandungan Nutrisi Sebagai Alternatif Bahan Pakan Ikan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan.

Universitas Airlangga. Surabaya. 93 hal.

- Saputra, E. 2018. Pengaruh Pencucian Dan Penyimpanan Pada Pembuatan Surimi Dan Kamaboko Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Journal of Marine and Coastal Science. 7(3): 89-102.
- Sen, S., G. D. Dash dan M. K. Koya. 2014. Stock Assessment Of Japanese Treadfin Bream (*Nemipterus japonicus*) From Veraval Water. Indian Journal of Geo- Marine Sciences. 43(4): 519-527.
- Setyawan, F., H. Santoso dan A. Syauqi. 2017. Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) Karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya Di Dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. E- jurnal Ilmiah Biosaintropis. 3(1): 31-38.
- Sidi, N. C., E. Widowanti dan A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr) dan Wortel (*Daucus carota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 3(4): 122-127.
- Sihmawati, R. Rini dan M. Nasir S. 2014. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Surimi Ikan Belut. Jurnal Agroknow. 2(1).
- Siregar, R. F., J. Santoso dan Uju. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Kappa Karagenan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 19(3): 256-266.
- Sumardani, N. L. G., I G. N. G Bidura., I. A. P Utami dan A. T. Umiyati. 2014. Studi Khasiat Ekstrak Daun Bawang Putih (*Allium sativum*) Dan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Dan Lemak Abdomen Itik. Majalah Ilmiah Pertanian. 17(1): 25-29.
- Suryaningrum, D. T., Murdinah dan M Arifin. 2002. Penggunaan Kappa Karagenin Sebagai Bahan Penstabil Pada Pembuatan *Fish Meat Loaf* Dari Ikan Tongkol (*Euthynus pelamys*. L). Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. 8(6).
- Suzuki, T. 2001. Fish and Krill Protein Processing Technology. Applied Science Publishing London. London.
- Tam, L. M., H Corke., W. T Tan., et al. 2004. Production Of Bihon-Type Noodle From Maize Starch Differing In Amylose Content. Cereal Chemistry. 81(4): 475-480.
- Tiwo, C. T., M. V. Chandra., H. M. Womeni., et al. 2018. Effect of Ice Storage on The Textural and Rheological Properties of Proteins From Freshwater Fish, *Cyprinus carpio* (Common carp). Fisheries and Aquaquulture Journal. 9(3): 1-10.

- Tojo, E., dan J. Prado. 2003. Chemical Composition of Carragenan Blends Determined by IR Spectroscopy Combined with a PLS Multivariate Calibration Method. Carbohydrate Research.
- Wenno, M. R., J. L. Thenu dan C. G. C. Lopulalan. 2012. Karakteristik Kappa Karagenan Dari *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen. JPB Perikanan. 7(1): 61-67.
- Wibowo, A., F. Hamzah dan V. S. Johan. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota* L.) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. Sagu. 13(2): 27-34.
- Wibowo, S., dan Yunizal. 2014. Penanganan Ikan Segar. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiradimadja, M. M., R. I. Pratama dan A. Rizal. 2017. Karakterisasi Mutu Surimi Segar Dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaCl Dan NaHCO<sub>2</sub>. Jurnal Perikanan dan Kelautan. VIII(2): 140-144.
- Zheng, H., S. K. Beamer., K. E. Matak., et al. 2019. Effect of K-Carrageenan On Gelation And Gel Characteristics of Antarctic Krill (*Euphausia superba*) Protein Isolated With Isoelectric Solubilization/ Precipitation. Food Chemistry. Elsevier inc. 278: 644-652.