

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin T.I. 2010. Aplikasi Karaginan sebagai *Gelling Agent* Kamaboko Ikan Kurisi. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan II, 09 Agustus 2010. BBRPPB-KKP. 167-174.
- Alakhrash, F., U. Anyanwu, R. and Tahergorabi. 2016. Physicochemical Properties of Alaskapollock (*Theragra chalcogramma*) Surimi Gels with Oat Bran. *Journal Food Science and Technology*.66 :41–47.
- Alyani F, Widodo F.M dan Apri D.A. 2016. Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Pindang Goreng terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi*. 5(1): 2442-4145.
- Anggraeni, D.A., S.B., dan Ningtyas. 2014. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus MuelleriBlume*) Tepung Maizena terhadap Karakteristik Sosis Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.2(3).
- Ansharullah, M.N Ibrahim and E.Wiranty. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Surimi Berbasis Ikan Gabus – Tepung Sagu pada Penyimpanan Dingin. 12(1) : 47-54
- Astuti, R.T., Y.S Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isoat Protein Kedelai terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priachantus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 47 - 54
- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists, 2005. *Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry. Washington D.C.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori. SNI 01-2346-2006. Badan. Standarisasi Nasional. 137 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI Sosis Ikan. SNI 7755-2013. Badan Standarisasi Nasional. 15 hal.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI Surimi. SNI 2694-2013. Badan Standarisasi Nasional. 15 hal.
- Balai Budidaya Air Tawar. 2012. Petunjuk Teknis Budidaya Ikan Patin. Balai Budidaya Air Tawar. Dit. Produksi. Jakarta. 47 hal.
- Bastos, D. M., E. Monaro., E. Siguemoto., and M. Sefura. 2012. Maillard Reaction Product in Processed Food. Pros And Cons. In Food Industrial Processes. Methods and Equipment. Valdez B (Eds) Publisher in Tech. pp. 284-300.
- Chaijan M., Panpipat W and S. Benjakul. 2010. Physicochemical Properties and Gel Forming Ability of Surimi from Three Species of Mackerel Caught in Southern Thailand. *Food Chemistry*. 121: 85-92.
- [DepKes R.I] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2001. Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Bogor.
- Erdiansyah, 2006. Teknologi penanganan bahan baku terhadap mutu sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. 106 hal.
- Evingur, G.A, and O.Pekcan. 2016. Effect of Content and Temperature on the Phase Transitions of Polymer Composites Doped by Kappa Carrageenan and Alginate. *Novel Approaches of Nanotechnology in Food*. pp. 201-235
- Fajar, R., P.H Riyadi dan A.D Anggo. 2016. Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Nangka ((*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dan Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pasta Ikan Kurisi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi*. 5(4) : 2442-4145
- Fatimah, F., J. Rorong dan S. Gugule. Stabilitas dan Viskositas Produk Emulsi *Virgin Coconut Oil*-MADU. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Universitas Negeri Manado. 23(1).
- Fatmawati, D., M.R.P Abidin dan A. Roesyadi. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pomits*. 3(1) : 2337 – 3539.
- Fitriyani, E. 2017. Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Filler Pembentuk Tekstur Bakso Ikan. *Jurnal Galung Tropika*. 6(1): 19 - 32

- Ghany. T.M.A. Seafood Additive : A review. *Journal of Life Sciences and Chemistry*. 32(1): 402-437.
- Grzadka, E. 2015. Interactions between kappa-carrageenan and some surfactants in the bulk solution and at the surface of alumina. *Journal of Carbohydrate Polymers*. 123:1-7
- Hassan. A and A.K Balange. 2017. Effect of Different Washing Cycles on the Quality of *Pangasius hypophthalmus* Surimi. *Journal Fishery Technology*. 54:51-59
- Herawati. H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37 (1) :17-25.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profile Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurna Teknoogi Hasil Pertanian*. 5(2)
- Istihastuti, TH, Dzajuli, N., dan Risnawati. 1997. Effect of Leaching on the Quality of Surimi Produced from Same Different Species of Fish Indonesia. *Journal Of Post Harvest Fisheries Technology And Quality Control*. BPPMHP. Jakarta.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2018. Industri Patin Indonesia Rebut Pasar Global. <https://www.kkp.go.id/> 9 Desember 2018.
- Kordi, G. H. 2010. Budidaya Ikan Patin di Kolam Terpal. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Kurniati, R. 2006. Pengaruh Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Tugas Akhir, Program Sarjana, Jurusan Teknologi Pangan-UNPAS, Bandung.
- Kusriningrum, R.S. 2012. Perancangan Percobaan. Universitas Airlangga, Surabaya. 273 hal.
- Liyana. N, M A.R.N, Khaizura and M.R.I Fitry. 2018. Effect of Substituting Tapioca Starch with Various High Protein Legume Flours on the

Physicochemical and Sensory Properties of Keropok Lekor (Malaysian Fish Sausage). 3(1):40-48

Liu S, L Lil, H. and Sheng. 2016. Thermoreversible Gelation and Viscoelasticity of κ -Carrageenan Hydrogels. Journal of Rheology. 60(2):203-214

Liu X, F. Dandan, J. Lei, Z. Tao, X. Yong and X. Changhu. 2018. Effects of Microwave Heating on the Gelation Properties of Heat-Induced Alaska Pollock (*Theragra chalcogramma*) Surimi. Food Science and Technology International. 24(6):497-506

Lonergan, S. M., D. Topel and N. Marple. 2019. Sausage Processing and Production. The Science of Animal Growth and Meat Technology. Second Edition.,pp. 229–253.

Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. Majalah Biam. 10(1):16-30

Najbullah. M. R. T. W Agustini, I. Wijayanti. 2013. Pengaruh Tepung Karagenan Terhadap Mutu Nugget Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Ditambahkan Tepung Tulang Ikan Bandeng. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 2(3):152 -161

Nico, M. P.H Riyadi dan I. Wijayanti. Pengaruh Penambahan Karaginan terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemapterus sp*) dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis sp*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(2): 99 – 105

Nurlaila, S. Andi dan Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 2 : 105-113

Oliveira, D.L.D, T.L.M Grass, E.F.D.E Santo, J.F Cavazzana, M.T.D.S Marcos, and E.H.G Ponsano. 2017. Wahing and Cryoprotectant for the Production of tilapia surimi. Journal Food Science and Technology. 37(3):432-436

Park, J.W. 2014. Surimi and Surimi Seafood. Third Edition. CRC Press (Taylor and Francis Group). New York

- Pawlik, D., R. Lauterbach, M. Walczak, J. Hurkala and M. P. Sherman. 2013. Fish-Oil Fat Emulsion Supplementation Reduces the Risk of Retinopathy in Very Low Birth Weight Infants: A Prospective, Randomized Study. *JPEN Parenter Enteral Nutrition*. 38(6): 6-17.
- Piotrowicz, I.B.B and Mellado. 2015. Chemical, Technological and Nutritional Quality of Sausage Processed with Surimi. *International Food Research Journal*. 22(5) : 2103-2110
- Prijambodo, O.M. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sosis Ayam dengan Proporsi Kacang Merah Kukus dan Minyak Kelapa Sawit. Skripsi. 136 hal.
- Purwandhari, Y. 1999. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Penerimaan Produk Emulsi dan Surimi dan Tahu Ikan (Shalted Dried Fish Cake) Cucut Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Safitri E, Sudarno dan K. Rahayu. 2017. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kandungan Serat Kasar dan Peningkatan Nilai *Gel Strength* Pada Produk Kamaboko dari Komposit Ikan. *Journal of Marine and Coastal Science*. Universitas Airlangga. 6(2).
- Salamah, E., S. Purwaningsih., dan R. Kurnia. 2012. Kandungan Mineral Remis (*Corbicula Javanica*) Akibat Proses Pengolahan. *Jurnal Akuatika* 3(1) : 74-83.
- Saputra, Eka. 2018. Pengaruh Pencucian dan Penyimpanan pada Pembuatan Surimi dan Kamaboko Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). *Journal of Marine and Coastal Science*. 7(3).
- Suryaningrum, T.D., Syamdidi., Asmanah., S. Haryati. 2016. Karakteristik Cumi – Cumi Analog dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius Hypothalamus*) dengan Menggunakan Berbagai Jenis Pati. *Jurnal Kelautan dan Perikanan*. 11(2): 183 – 194.

- Taherian, A. R., Fustier, P., Britten, M., and Ramasawamy, H. S., 2008, Rheology and Stability of Beverage Emulsions in The Presence and Absence of Weighting Agents. A Review, *Food Biophysics* 3: 279-286
- 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.
- Suryaningrum, D., I. Muljanah, dan E. Tahapari. 2010. Profil Sensoris dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Ikan Patin dan Hibrid Nasutus. *Jurnal Pascasarjana dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. Vol. 5 No. 2.
- Verawaty. 2008. Pemetaan Tekstur dan Karakteristik Gel Hasil Kombinasi Karaginan dan Konjak. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 71 hal.
- Wang, L., Zhang, M., B. Bhandari and C. Yang., 2017. Investigation on Fish Surimi Gel as Promising Food Material for 3D Printing. *Jurnal of Food Engineering*. 220 : 101-108
- Widjanarko, S.B, E. Martati, dan P.N Andhina. 2012. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan dan Konsentrasi *Binder*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. (5): 106-115.
- Widjanarko, S.B., E. Zubaidah dan A.M Kusuma. 2012. Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan dan Kombinasinya Dengan Pengasapan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(3): 193 – 202
- Yakhin, L. A., K.M Wijaya and J. Santoso. 2015. The Effect of Seaweed Powder (*Eucheuma cottonii*) Addition in Cathfish Sausage. 1(5)
- Yousevi.A and M. Nashab. 2014. Textural and Chemical Attributes of Sausage Developed from Talangqueen Fish (*Scomberoides commersonianus*) Mince and Surimi. *Iranian journal of Fisheries Science*. 13(1):1-14
- Zhang T, Xiaoqi, L. Xhaojie, W. Yuming, X. Yong and X. Changhu. 2018. Phase Behaviors Involved in Surimi Gel System: Effects of Phase Separation on Gelation of Myofibrillar Protein and Kappa-Carrageenan. *Food Research International*. 100(1): 361 - 368

Zheng. H, K.B Sarah, E.M Kristen and J. Jacek. 2019. Effect of κ -carrageenan on Gelation and Gel Characteristics of Antarctic krill (*Euphausia superba*) Protein Isolated with Isoelectric Solubilization/Precipitation. Journal Elsevier. 278: 644-652.