

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIV (1).
- Agustini, T. W., Darmanto Y. S. dan Putri D. P. K. 2008. Evaluation on Utilization of Small Marine Fish to Produce surimi Using Different Cryoprotective Agent to increase the Quality of Surimi. *Journal of Coastal Development*. Fisheries Departement. Faculty of Fisheries and Marine Science. Diponegoro University, 11(3): 131-140.
- 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.
- Amalia, Z. I. Z. 2002. Studi pembuatan Kamaboko Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp) dengan Berbagai Pencucian dan Jenis Bahan Pengikat. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arief, H. S., Pramono Y. B. dan Bintoro V. P. 2012. The Influence of Different Concentration from Edible Coating to Protein, Water Holding Capacity and Water Activity in Beef Meatball at Shelf Life Period. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 100-108.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampangan (HTS). Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi, SNI 2694: 2013.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Cara Uji Fisika Bagian 6: Penentuan Mutu Pasta pada Produk Perikanan, SNI 2372.6: 2009.
- Borla, O. P., Martone C. B. and Sanchez J. J. 1998. *Protease I Inhibitor System in Fish Muscle: A Comparative Study*. Elsevier Science Inc.
- Desrosier, N.W. and Tressler D.K. 1977. *Fundamental of Food Freezing*. AVI Publ. Comp. Inc. Westport Connecticut.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas Chicken Nuggets dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2): 17-22.

- Faya, C. W., Tri W. A. dan Laras. R. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 1-8.
- Gomez-Guillen M. C. 2002. Structural and Physical Properties of Gelatin Extracted From Different Marine Species: a Comparative Study. *Food Hydrocolloid*, 16: 25-34.
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty.
- Harahap, A. P. dan Bataragoa N. E. 2008. Pola Pertumbuhan dan Faktor Kondisi Ikan Kurisi Di Perairan Laut Maluku. *Jurnal Pacific*, 1(3): 267-291.
- Karthikeyan, M., Shamasundar B. A., Mathew S., Kumar P. R. and Prakash V. 2004. Physico-Chemical and Functional Properties of Proteins from Pegic fatty Fish (*Sardinella longiceps*) as a Function of Water Washing. *International Journal of Food Properties*, 7: 353-365.
- Kusriningrum, R. S. 2015. *Perancangan Percobaan*. Airlangga University Press. Surabaya. hal 44-62.
- Lee, J. M. 1992. *Biochemical Engineering*. New Jersey: Prentice Hall.
- Legowo, A. M., Soepardi dan Hintono A. 2003. Teknologi Kombinasi dan Pengerinan Protein Albumin Telur Ayam. *Jurnal Indonesia Tropical Animal Agriculture*, 28(2): 83-89.
- Mc-Donald, R. and Avery. 2000. *Dentistry for The Child and Adolescent*, 8th ed., Mosby., St Louis.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *BIAM*, 10(1): 16-30.
- Nopianti, R., Huda N. dan Ismail N. 2010. Loss of Functional Properties of Proteins during Frozen Storage and Improvement of Gel-Forming Properties of Surimi. *Food Agro Industry Journal*, 3(6): 535-547.
- Park, J. W. 2004. *Surimi and Seafood*. London Surimi: CRC Press.
- Radityo, C. T., Darmanto Y.S. 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): 1-9.

- Rao, Q. and Labuza T. P. 2012. Effect of Moisture Content on Selected Physicochemical Properties of Two Commercial Hen Egg White Powders. *Food Chemistry*, 1(132): 373- 384.
- Reppond, K. D. and Babbit J. K. 1997. Gel Properties of Surimi from Various Fish Species as Affected by Moisture Content. *Journal Food Science*, 62(1): 33-36.
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Filet Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Baku Surimi untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatik*, 4(2): 141-148.
- Russell, B. C. 1990. Nemipterid fishes of the world (threafin breams, whiptail breams, monocle breams, dwarf monocle breams, and coral breams): An annotated and illustrated catalogue of Nemipterid species known to date, *FAO Fisheries Synopsis* 12: 125.
- Setyawan, F., Hari S. dan Ahmad S. 2017. Surimi Protein of Kurisi Fish (*Nemipterus hexodon*) Due to The Effect of Frozen Storage and its Contribution in Protein Sufficiency Fulfillment. *Bioscience-Tropic*, 3(1) : 31-38.
- Sulistiyawati, E. T. 2011. Pengelolaan Sumberdaya Ikan Kurisi (*Nemipterus furcosus*) Berdasarkan Model Produksi Surplus Di Teluk Banten, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Pertanian Bogor*.
- Suprapti, M. L. 2002. Pengawetan telur : Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku. *Kanisius*. Yogyakarta.
- Suzuki T. 1981. *Fish dan Krill Protein in Processing Technology*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Thalib, A. 2009. Pengaruh Penambahan Emulsifier Lemak dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri. *Staf Pengajar Faperta Ummu. Ternate*.
- Wibowo, S. dan Yunizal. 1998. *Penanganan ikan segar. Instalasi Perikanan Laut LIPI*. Jakarta.
- Wicaksana, F. C. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 1-8.
- Wijayanti, I. 2015. Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan*, 10(2): 84-90.

- Wijayanti, I., Santoso J. dan Jacob A. 2012. The Effect of Leaching Times on the Gel Properties of Catfish (*Clarias gariepinus*) Surimi. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1).
- Wilson, N. P., Dyeet E. J., Hughes R. B., Jones C. R. V. 1981. *Meat and Meat Product; Factor Affecting Quality Control*. Applied Science Publishers, London and New Jersey.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. dan Koswara S. 2002. *Telur, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.
- Yuniarifin, H., Bintoro V. P. dan Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*, 31(1): 55-61.
- Zayas, J. F. 1997. *Functional Properties of Protein in Food*. Springer-Verlag. Berlin.