

**DAFTAR PUSTAKA**

- Afrisanti, D. W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 66 hal.
- Agustini TW, Darmanto YS, Putri DPK. 2008. Evaluation on utilization of small marine fish to produce surimi using different cryoprotective agents to increase the quality of surimi. *Journal of Coastal Development* 11 (3) : 131-140.
- Al-Arif, M. A. 2016. Buku Ajar: Rancangan Percobaan Universitas Airlangga. Lentera Jaya Madina. Surabaya. ISB: 978-602-8625-60-9.
- Apriyani, I. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias* sp.) dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. Skripsi. 99 hal.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2372.6:2009 Tentang Cara Uji Fisika-Bagian 6: Penentuan Mutu Pasta pada Produk Perikanan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI -2694-2013 : Surimi. Jakarta. Badan Standar Nasional. 15 hal.
- Bhagawati, D., M. N. Abulias dan A. Amurwanto. 2013. Fauna Ikan Siluriformes dari Sungai Serayu, Banjarnegara, dan Tajun di Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal MIPA*, 36 (2) : 112-122.
- Balange AK, Benjakul S. 2009. Enhancement of Gel Strength of Bigeye Snapper (*Priacanthus tayenus*) Surimi using Oxidised Phenolic Compounds. *Food Chemistry* 113 : 61-70.
- Barokah, G.R. 2014. Karakteristik Mikroenkapsulat Pepton Berbahan Dasar Ikan Hasil Tangkapan Sampangan (HTS) Multispesies Busuk dengan Metode Spray Drying dan Bahan Penyalut Maltodekstrin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Karya Tulis Ilmiah. 44 hal.
- Chairita, Hardjito L, Santoso J, Santoso. 2009. Karakteristik Bakso Ikan dari Campuran Surimi Ikan Layang (*Decapterus* spp.) dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12 (1) : 46-58.

- Ch'ng, S.E., M. D. Ng, W. Pindi, O. L. Kang, A. Abdullah, and A. S. Babji. 2014. Chicken Sausages Formulated with Gelatin from Different Sources: A Comparison of Sensory Acceptability and Storage Stability. *World Applied Sciences Journal*, 31 (12) : 2062-2067.
- Choonpicharn S, Jaturashita S, Rakariyatham N, Suree N, and Niamsup H. 2014. Antioxidant and Antihypertensive Activity of Gelatin Hydrolysate from Nile Tilapia Skin. *J Food Sci Technol*. 52 : 5.
- Damanik, A. 2005. Gelatin Halal Gelatin Haram. *Jurnal Halal LP POM MUI* No 36.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Effendi, H., B.A. Utomo, G.M. Darmawangsa, dan R.E. Karo-Karo. 2015. Fitoremediasi Limbah Budidaya Ikan Lele (*Clarias* sp.) dengan Kangkung (*Ipomoea aquatica*) dan Pakcoy (*Brassicca rapa chinensis*) dalam Sistem Resirkulasi. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 9 (2) : 47-104 hal.
- Fauzi, R. (2007). Gelatin <http://www.chem-istry.org>. 17 Februari 2020.
- Gomez-Guillen, M. C., Gimenez, B., Lopez-Caballero, M. E., & Montero, M. P. 2011. Functional and Bioactive Properties of Collagen and Gelatin from Alternative Sources: A review. *Food Hydrocolloids*, 25 (8), 1813- 1827. <http://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.02.007>.
- Hajidoun, HA and Jafarpour A. 2013. The Influence of Chitosan on Textural Properties of Common Carp (*Cyprinus Carpio*) Surimi. *Journal Food Process Technology* 4 (5): 1-5.
- 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.
- Hossain, Q., M. A. Hossain and S. Parween. 2006. Artificial Breeding and Nursery Practies of *Clarias batrachus* (Linnaeus, 1758). *Scientific World*, 4 (4) : 6.
- Kaewudom P, Benjakul S, dan Kijroongrojana K. 2013. Properties of Surimi Gel as Influenced by Fish Gelatin and Microbial Transglutaminase. *Food Bioscience*. Vol 1: page 39–47.
- Kusriningrum, R. 2012. Perancangan percobaan. Universitas Airlangga, Surabaya : 53-92.
- SKRIPSI      PENAMBAHAN GELATIN SEBAGAI...      ARTHA AFRIGA

- Latifa, B. N., Y. S. Darmanto dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White dan Isolat Protein Kedelai terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (4) : 89-97.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Proses Produksinya. Balai Standartisasi Manado. Majalah Biam. 1 (X) : 16-30.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2013. Ilmu Pengetahuan Bhan Pangan. Alfabeta. Bandung. Hal. 27, 134, 142-143.
- Nantami, N. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Nopianti, R., N. Huda and N. Ismail. 2011. A Review On The Loss of The Functional Properties of Proteins During Frozen Storage and The Improvement of Gel-Forming Properties of Surimi. American Journal of Food Tech, 6 (1) : 19-30.
- Nurjanah, N. Tati, dan Z. Rijan. 2011. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Kematian pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. Jurnal Sumberdaya Perairan, 5 (2) : 11-18.
- Panpinat, W., dan M. Chaijan. 2016. Turk. J. Fish Aquat. Sci. 16: 041-050
- Park, J. W. 2005. Surimi and Surimi Seafood. ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, New York, 961 p.
- Pengujian Organoleptik. 2013. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Pengujian Organoleptik. Universitas Muhamadiyah Semarang. Semarang 33 hal.
- Prayogo, T. (2011). Pengaruh Jumlah Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan pH Buffer terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Permen Keras. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS.
- Purwadi, S. D., Y. S. Darmanto dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Egg White Powder (EWP) terhadap Kualitas Gel Surimi Beberapa Ikan Air Tawar. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (2) : 52-59.
- SKRIPSI      PENAMBAHAN GELATIN SEBAGAI...      ARTHA AFRIGA

- 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): 19.
- Radityo, C. T., Y. S. Dewi dan K. Haryani. 2012. Pemanfaatan Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 1(1) : 401-411.
- Rahmani, A. A. 2011. Analisis Kelayakan Pengusahaan Ikan Lele Phyton (*Clarias* sp.) pada Usaha Gudang Lele, Kota Bekasi Jawa Barat. Skripsi. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rawdkuen, S. and S. Benjakul. 2008. [Jurnal]. Whey Protein Concentrate: Autolysis Inhibition and Effect on the Gel Properties of Surimi Prepared from Tropical Fish. Food Chem. 106 : 1077-1084.
- Rahim, A. 2013. Ikan Lele Situbondo. Diakses pada September 2019.
- Rosa. R, Bandara NM, Nunes ML. 2007. Nutritional quality of African Catfish *Clarias gariepinus* (Burchell 1822): a Positive Criterion for The Future Development of The European Production of Siluroidei. International Journal of Food Science and Technology 42 (3) : 342-351 p.
- Rowe, R. C., P. J. Sheskey dan M. E. Quinn. 2009. Handbook of Pharmaceutical Excipients. 6<sup>th</sup> Edition. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association. United Stage of America. pp 917.
- Saanin, 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Sahilah, A.M., Mohd. Fadly, L., Norrakiah, A.S., Aminah, A., Wan Aida, W.M., Ma'aruf, A.G dan Mohd, Khan, A. 2012. Halal Market Surveillance of Soft and Hard Gel Capsules in Pharmaceutical Products Using PCR and Southern-Hybridation on the Biochip Analysis. International Food and Research Journal, 19 (1): 371-375.

- Santana, P., N. Huda and T.A. Yang. 2012. Mini Review: Technology for Production of Surimi Powder and Potential of Applications. *International Food Research Journal*, 19(4) : 1313-1323.
- Santoso, J., A. W. N. Yasin dan Santoso. 2008. Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 19 (1). Hal. 57-56
- Schrieber, R. and Herbert, G. 2007. *Gelatine Handbook. Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH. Germany. pp. 63 and 213.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya *Carica papaya L.* Untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan lele dumbo *Clarias sp.* yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila*. Departemen Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Syarat Mutu Bahan Baku Surimi. SNI-01-2693-1992. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2002. Standar Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Kelas Benih Sebar. SNI 01-6484-2-2000. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik/Sensori. SNI-01.2346-2006. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Surimi. SNI 2694:2013. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein in Processing Technology*. Applied Science Publishing. Ltd, London.
- Uju, Rudy N, Bustami I. 2004. Pengaruh Frekuensi Pencucian Surimi terhadap Mutu Produk Bakso Ikan Jangilus (*Istioplorus sp.*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 8(2) : 1-10.
- Wijayanti, I., J. Santoso dan A. M. Jacob. 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.