

6. DAFTAR PUSTAKA

- Bollag, D.M., S.J. Edelman. (1991). *Protein Methods*. Switzerland. Wiley-Liss Inc.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., Fennema, O. R. (2008). *Fennema's Food chemistry (4th ed.)*. Diakses pada tanggal 17 Mei 2017, dari https://www.academia.edu/8361211/Fennemas_Food_Chemistry_4th_edition_.pdf
- Fennema, O. R. (1996). *Food chemistry (3rd ed.)*. Diakses pada tanggal 17 Mei 2017, dari <http://libgen.io/book/index.php?md5=4BFDD325898F5BBF763D18FAE38CB810>
- Haryasyah, C. (2009). *Produksi Konsentrat Protein Biji Kecapir (Psophocarpus tetragonolobus (L.) DC) serta Analisis Sifat Fisikokimia dan Fungsionalnya. Skripsi*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. diakses pada tanggal 15 Juni 2017, dari <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/60342/8/F09cha.pdf>
- Huda, N., A. Abdullah, A. S. Babji. 2001. *Functional Properties of Surimi Powder from Three Malaysian Marine Fish. International Journal of Food Science and Technology*. Vol. 36 (401-406). Diakses pada tanggal 23 Maret 2017, dari http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43478679/Functional_properties_of_surimi_powder_f20160307-20769-1vcmq4w.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1500876818&Signature=GEt7uoeb68a9d278PMP2QLV%2F30s%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DFunctional_properties_of_surimi_powder_f.pdf
- Joshii, K. K., Nair, R. J. (2003). *Status of Exploited Marine Fishery Resources of India*. India: *Central Marine Fisheries Research Institute*. 16 : (127-132) Diakses pada tanggal 28 Mei 2017, dari <http://eprints.cmfri.org.in/30/1/16.pdf>
- Kinsella, J.E., Philips, L.G., and Whitehead D.M. (1985). *Structure-Function Properties of Food Proteins*. Academic Press, Inc., New York, pp: 107-179. Diakses pada tanggal 20 Juni 2017, dari https://books.google.co.id/books?id=ak_gBAAAQBAJ&pg=PA147&lpg=PA147&dq=kinsella+1985+structure+function+properties&source=bl&ots=4DyuI0HYk8&sig=KQwsF2FuKN23wkFm6Ul_0hwzuY0&hl=en&sa=X&ved=0ahUKewj94PvKk6DVAhUDp5QKHc-mBEQQ6AEIMTAB#v=onepage&q=kinsella%201985%20structure%20function%20properties&f=false

- Kristinsson, H. G. And Rasco, B. A. (2000). *Fish Protein Hydrolysates : Production, Biochemical, and Functional Properties*. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**. Vol. 40 No. 1 (65-67). Seattle : Institute for Food Science and Technology University of Wahington. Diakses pada tanggal 2 Juni 2017, dari <http://nfscfaculty.tamu.edu/talcott/courses/FSTC605/Papers%20Reviewed/Protein-Fish%20Hydrolysis.pdf>
- Hettiarachchy, N. S. and Xiegler, G. R. (1994) **Protein Functionality in Food Systems**. Marcel Dekker Inc., New York, pp: 39-78. Diakses dari <http://libgen.io/book/index.php?md5=1D39D208061EFC6C9C41DE31478B4639> pada tanggal 2 Juni 2017
- Liu, G., Xiong, Y.L., and Butterfield, D.A. (2000). *Chemical, Physical, and Gel-forming Properties of Oxidized Myofibrils and Whey and Soy Protein Isolates*. **Journal Food Science**. Vol. 65 No. 5 (811-818). Diakses pada tanggal 6 Juli 2017, dari <http://esl.as.uky.edu/sites/default/files/Liu%20et%20al%202000%20J%20Food%20Sci%2065%20811-818.pdf>
- Mahajan, A., Neetu, A. S. Ahluwalia. (2010). *Effect of Processing on Functional Properties of Spirulina Protein Preparations*. **African Journal of Microbiology Research**. Vol. 4 (1) : (55-060). Diakses pada tanggal 6 Juli 2017, dari <http://www.academicjournals.org/journal/AJMR/article-full-text-pdf/C1016D311452>
- Mulyono. (2006). **Membuat Reagen Kimia Di laboratorium**. Jakarta. PT. Bumi Aksara
- Park, J. W. (2000). **Surimi and Surimi Seafood**. New York : Marcel Dekker, Inc. Diakses pada tanggal 16 Juni 2017, dari <http://libgen.io/book/index.php?md5=5EF1845AFF2FFDADD50F4206B26839E2>
- Rahmantya, K.F, Asianto, A. D., Wibowo, D., Wahyuni, T., dan Somad, W. A. (2015). **Kelautan dan Perikanan dalam Tahun 2015**. Pusat Data Statistik dan Informasi : Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Indonesia. (33-38). Diakses pada tanggal 1 Juni 2017, dari <http://statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/Publikasi/src/kpda2015.pdf>.
- Rawdkuen, S., S. U. Samart, S. Khamson, M. C. Nunes, A. Raymundo, and I. Batista. (2009). *Biochemical and Gelling Properties of Tilapia Surimi and Protein Recovered Using an Acid-Alkaline Process*. **Food Chemistry**, 112: (112-119). Diakses pada tanggal 1 Juni 2017, dari https://www.researchgate.net/profile/Saroat_Rawdkuen/publication/222432487

[Biochemical and gelling properties of tilapia surimi and protein recovered using an acid-alkaline process/links/0912f50bc619de26dc000000/Biochemical-and-gelling-properties-of-tilapia-surimi-and-protein-recovered-using-an-acid-alkaline-process.pdf](http://www.fishbase.org/summary/SpeciesSummary.php?ID=4558&genusname=Nemipterus&speciesname=nematophorus&AT=nemipterus+nematophorus&lang=English)

- Russel, B. C. (1990). *Nemipterid Fishes of the World (Threafdin Breems, Whiptail Breems, Monocle Breems, Dwarf Monocle Breems, and Coral Breems)*. FAO Species Catalogue. Vol. 12. Synop. 125 (12): 149p. Diakses pada tanggal 1 Juni 2017, dari <http://www.fishbase.us/summary/SpeciesSummary.php?ID=4558&genusname=Nemipterus&speciesname=nematophorus&AT=nemipterus+nematophorus&lang=English>.
- Santoso, Joko, Fie Ling, dan Ratna Handayani. (2011). *Pengaruh Pengkomposisian Penyimpanan Dingin terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari dan Ikan Kembung*. *Jurnal Akuatika*. Vol. 2 No.2. Bogor. Diakses pada tanggal 18 Juni 2017, dari <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=23321&val=1392>
- Sedayu B. B. (2004). *Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan Beku Daging Lumat Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) terhadap Mutu Fisiko-Kimia Surimi*. *Skripsi*. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Diakses pada tanggal 12 Juli 2017, dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/15959/C04bbs.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Suarez, Daniela M., Manca, E., Crupkin, M., and Paredi M.E. (2014). *Emulsifying and Gelling Properties of Weakfish Myofibrillar Proteins as Affected by Squid Mantle Myofibrillar Proteins in a Model System*. *Brazilian Journal of Food Technology*. Vol. 17 No. 1 (8-18). <http://dx.doi.org/10.1590/bjft.2014.003>
- Subagio, Ahmad, Wiwik S. W., Mukhammad F., dan Yuli W. (2004). *Characterization of Myofibrillar Protein from Goldband Goat Fish (Upeneus moluccensis) and Bigeye Scad Fish (Selar crumenophthalmus)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XV No. 1 Th. 2012. Universitas Jember. Diakses pada tanggal 17 Maret 2017, dari <file:///C:/Users/Asus/Desktop/545-15739-1-PB.pdf>
- Sukarniaty. (2008). *Ukuran Panjang dan Bobot Ikan Kurisi (Nemipteridae) Hasil Tangkapan Jaring Cantrang di Brondong Jawa Timur*. BTL: 7 (2). Diakses pada tanggal 20 Mei 2017, dari <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/btl/article/viewFile/2523/2058>

- Sulistiyawati, E. S. (2011). *Pengelolaan Sumber Daya Ikan Kurisi (Nemipterus furcosus) Berdasarkan Model Produksi Surplus Di Teluk Banten, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Skripsi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Diakses pada tanggal 17 Juni 2017, dari <https://core.ac.uk/download/pdf/32377452.pdf>
- Wahyuni, I. S., S. T. Hartati & I. J. Indarsyah. (2009). *Informasi Biologi Perikanan Ikan Kurisi (Nemipterus japonicus) Di Blanakan dan Tegal*. 4: (171-176). Diakses pada tanggal 1 Juni 2017, dari <file:///C:/Users/Asus/Desktop/3674-9227-1-SM.pdf>
- Wijayanti, I., Joko S., Agus M. J. (2012). *Pengaruh Frekuensi Pencucian terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. **Jurnal Sainstek Perikanan** Vol. 8. No. 1, 2012. Diakses pada tanggal 21 Juni 2017, dari <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/61437/1/2012iwi.pdf>
- Wijayanti, I., Joko S., Agus M. J. (2015). *Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele (Clarias batrachus) dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi*. **Jurnal Sainstek Perikanan** Vol. 10. No. 2, 2015. Diakses pada tanggal 21 Juni 2017, <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/sainstek/article/viewFile/9326/7522>
- Zayas, J. F. (1997) *Functionality of Proteins in Food*. Springer. Mercedesdruck, Berlin. (260-322)

