

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T.I. 2012. Mutu Fisik dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Karaginan. *JPHPI*. Vol 15, no 1
- Alleoni, Ana Cláudia Carraro. (2006). Review of Albumen Protein and Functional Properties of Gelation and Foaming. *Sci. Agric. (Piracicaba, Braz.)*, v.63, n.3, p.291-298.
- Anwar, Chairil, Ching-Yu Tsao, dan Hsin-I Hsiao. (2013). Effect of Cryoprotectants on the Quality of Surimi During Storage at -20oC. *Annals. Food Science and Technology*. Vol. 14, Issue 2.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. (1995). Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Associatin of Official Analytical Chemyst, Inc.
- Bertak JA, Kahardian C. 1995. Surimi-based imitation crab characteristic affected by heating method and end point temperature. *J. Food Sci.* 60 (2): 292-296.
- Bhattacharya, Tanima, Bhowal J., Ghosh M., dan Bhattacharya D.K. 2012. Studies on Bhetki Fish (*Nibea Soldado*) Spread. *Open Access Scientific Reports*. Vol 1. Issue 6.
- Chen HH. 2002. Decoloration and gel forming ability of horse mackerel mince by air-floatation washing. Dalam Agustin, T.I. 2012. Mutu Fisik dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Karaginan. *JPHPI*. Vol 15, no 1.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1990. Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Dey, S. S., & Dora, K. C. (2010). Suitability of chitosan as cryoprotectant on croaker fish (*Johnius gangeticus*) surimi during frozen storage. *Journal of Food Science and Technology*, 48(6), 699-705
- Dwijayanti, R. 2009. Pemanfaatan Natrium Alginat Sebagai Fortifikasi Serat Dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercitarasa Jeruk Lemon. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Eskin, N. A.M. 2000. *Biochemistry of Food*. 2nd edition. California: Academic Press. 557pp.

- Fardiaz S. 1987. Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan. Bogor: Lembaga Sumberdaya Informasi, Institut Pertanian Bogor.
- Fischer, W. & P.J.P. Whitehead. 1974. FAO Species Indentificatin Sheets for Fishery Purposes: Eastern Indian Ocean Fishing Area 57 and Western Central Pacific Fishing Area 71. Vol 1. Food and Agriculture Organizationi of the United Nation. Roma.
- Gonnet, J. 1999. Colour effects of co-pigmentation of anthocyanins revisited 2. A colorimetric look at the solutions of cyanin co-pigmented by rutin using the CIELAB scale. Food Chemistry.
- Haard NF, Simpson BK, Pan BS. 1994. Sarcoplasmic protein and other nitrogenous compound. Dalam Sizorsky ZE (editor). Seafood Proteins. New York : Chapman & Hall
- Haryo, Fabiola Happy Rosa. 2015. Pengaruh Konsentrasi Krioprotektan dan Berbagai Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisikokimia Surimi Ikan Tigawaja (*Nibea soldado*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Hudson BJB, 1992. Biochemistry of Foods Proteins. London : Elsevier Applied Sci., London 419 pp.
- Ilyas S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid II: Teknik Pembekuan Ikan. Jakarta: CV. Paripurna.
- Jafarpour, Ali., Habib-Allah Hajiduon, and Masoud Rez Aie. 2012. A Comparative Study on Effect of Egg White, Soy Protein Isolate and Potato Starch on Functional Properties of Common Carp (*Cyprinus carpio*) Surimi Gel. J Food Process Technol 3 : 190. ISSN 2157-7110.
- Latifa, B.N, YS Darmanto, PH Riyadi. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan, *Egg White Powder*, dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Volume 3 no 4. Hal 89-97.

- Lee, CM, WU MC, Okada M. 1992. Ingredient and Formulation technology for surimi-based product. Di dalam :Lanier TC, Lee CM (editor). *Surimi Technology*. New York : Marcell Dekker.
- Linden, Guy, dan Denis Lorient. 1999. *New Ingredients in Food Processing*. CRC Press. New York.
- Marzuki,S dan S Yunus. 1991. *Potensi Sumberdaya Ikan Demersal*. BPPL. Jakarta.
- Nakai, S. dan H.W. Modler. 2010. *Food Proteins Processing Applications*. Wiley VCH.,New York-Chichester- Weinheim-Brisbane-Singapore- Toronto.
- Nielsen, Suzzane S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual, 2nd Ed*. Springer. New York
- Niwa E. 1992. Chemistry of surimi gelation. Di dalam: Lanier TC, Lee CM, editor). Di dalam: Lanier TC, Lee CM, (editor). *Surimi Technolohy*. New York: Marcell Dekker, inc.
- Nopianti, R., Huda, N., Fazilah, A., Ismail, N., and Easa, A. M. 2012. Effect of Different Types of Low Sweetness Sugar on Physicochemical Properties of Threadfin Bream Surimi (*Nemipterus Spp.*) During Frozen Storage. *International Food Research Journal* 19 (3): 1011-1021
- Nopianti, R., N. Huda and N. Ismail. 2010. A Review on The Loss of The Functional Properties of Proteins During Frozen Storage and The Improvement of Gel-Forming Properties of Surimi. *American J. of Food Tech.* 6 (1):19-30.
- Okada, M. 1992. History of surimi technology in Japan. Di dalam Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. Marcel Dekker Inc., New York. p 3-21.

- Park, J.W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood*.ed., CRC Press, Taylor & Francis Group, New York.
- Pratiwi, Weni. 2015. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Pati Pada Pengolahan Surimi Ikan Tigawaja (*Nibeasoldado*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Surimi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Purwandari, L. Yusup; YS Darmanto; Ima Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Egg White Powder Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3. No 2: 106-113.
- Puspitasari, Ratna. 2006. Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Putih Telur Ayam Ras dengan Waktu Desugarisasi Berbeda. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Putra, Dimas AP; Agustini, Tri Wirani; Wijayanti, Ima. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 4. No. 2: 1-10.
- Ramadhan, Wahyu, Joko Susanto, dan Wini Trilaksani. 2014. Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian dan Jenis Cryoprotectant terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku. *J Teknol. Dan Industri Pangan*. Vol 25 No 1.
- Robinson, Max Wenno; Johanna L.T.; Cynthia Gracia C.L. 2012. Karakteristik Kappa Karagenan Dari *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen. *JPB Perikanan*. Vol. 7. No.1: 61-67.
- Rostini, Iis. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Filet Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Baku Surimi untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*. Vol. IV. No. 2, 141-148.
- Santoso, Joko, Ade Wiguna Nur Yasin, dan Santoso. (2008). Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Ikan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat. *Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan*. Vol. XIX No. 1.
- Santoso, Joko, Fie Ling, dan Ratna Handayani. 2011. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari dan Ikan Kembung. *Jurnal Akuatika*. Vol 2 No 2.
- Shahidi F. 1994. The chemistry, processing technology and quality of seafood an interview. Di dalam : Shahidi F, Botta JR, editor. *Seafood : Chemistry, Processing Technology and Quality*. London: Blackie Academic & Professional.

- Shimizu dan Yukada. 1985. Biological and Fungtional Properties of Material Fish. In. Proceeding of the International Symposium on Engineered Seafood Including Surimi. R.E. Marthin (ED). Collette R.L. and National Fisheries Institute. Seatle, Washington DC.
- Sihmawati, Rini R. & Mokhamad Nasir S. 2014. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Surimi Ikan Belut. Jurnal Agroknow. Vol 2. No 1.
- Subagio, Achmad, Wiwik Siti Windrati, dan Mukhammad Fauzi. 2004. Karakterisasi Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus moluccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). Jurnal Teknol. dan Industri Pangan. Vol. XV, No. 1.
- Subaryono. 2010. Modifikasi Alginat dan Pemandataan Produknya. Squalen. Vol 5. No. 1.
- Subaryono. 2009. Karakteristik Pembentukan Gel Alginat dari Rumput Laut *Sargassum* sp. dan *Turbinaria* sp. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor p. 65–66.
- Susilo, A. Widyastuti, E.S., Nurvikawati, Y.E. 2011. Kualitas *Meat Block* Puyuh Dengan Bahan Pengikat Berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. Vol 6. No. 1: 34-35. ISSN:1978-0303
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Procesing Technology. Aplied Science Publisher, Ltd. London.
- Towle GA. 1973. Carrageenan in industrial gums. Seaweed Industri and Trade. R.I. Westler and J.N. Be Miller (Ed.). Academic Press, London.
- Van de Velde, F.,Knutsen, S.H., Usov, A.I., Romella, H.S., and Cerezo, A.S. 2002. "1H and 13 C High Resolution NMR Spectoscopy of Carrageenans: Aplication in Research and Industry". Trend in Food Science and Technology 13:73-92.
- Widodo, J. 1980. Potensi dan Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Demersal di Laut Jawa di luar kedalaman 20 m.Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

Wulandari, Novia. 2012. Penggunaan Kompleks Polielektrilit Gelatin-Karaginan Sebagai Basis Gel Tropikal. Skripsi. Universitas Indonesia.

Zayas, J.F. (1997). *Functionality of Proteins in Food*. Springer-Verlag, Berlin. 358 pp.

