

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aider, M., Djenane, D., dan Ounis, W. B. 2012. Amino acid composition, foaming, emulsifying properties and surface hydrophobicity of mustard protein isolate as affected by pH and NaCl. *International journal of food science & technology* Vol. 47(5): 1028-1036.
<http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.2012.02937.x>
- Angga, R., A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2013. *Pengaruh perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik ikan Asin dengan Menggunakan oven.* Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir.
<https://media.neliti.com/media/publications/61073-ID-none.pdf>
- Benjakul, S., Visessanguan W., dan Kwalumtharn Y. 2004. The effect of whitening agents on the gel-forming ability and whiteness of surimi. *Journal of Science and Technology*. Vol. 39: 773-781.
<http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.2004.00843.x>
- Diem, D.A.R., 2013. Optical brightening agent (OBA) karakteristik dan pemanfaatannya dalam industri kertas. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(2).
<http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/133/131>
- EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS). (2011). Scientific Opinion on re-evaluation of calcium carbonate (E 170) as a food additive. *EFSA Journal*, 9(7), 2318.
<http://sci-hub.tw/10.2903/j.efsa.2011.2318>
- Florensia. 2015. *Pengaruh Berbagai Jenis Krioprotektan Terhadap Sifat Fisikokimia Surimi Ikan Tiga Waja (Nibea soldado) Selama Penyimpanan Beku.* Semarang.
<http://repository.unika.ac.id/7361/>
- Hartayanie, L., dan Adriani, M. 2014. Karakteristik Emulsi Santan Dan Minyak Kedelai Yang Ditambah Gum Arab dan Sukrosa Ester. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 25(2): 152.
<http://jai.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/viewFile/9105/7161>
- Hartono, E., Iriyanti, N., dan Santosa, R. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan* Vol. 1(1).
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=117339&val=5351>
- Huda *et al.* 2001. Functional properties of surimi powder from three malaysian marine fish. *International Journal of Food Science and Technology*. Malaysia

<http://www.blackwellpublishing.com/specialarticles/ifs473.pdf>

Huda dan T. A. Yang. 2012. Technology for production of surimi powder and potential of applications. *International Food Research Journal Vol. 19(4): 1313-1323.*

[http://www.ifrj.upm.edu.my/19%20\(04\)%202012/4%20IFRJ%2019%20\(04\)%202012%20Nurul%20\(402\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/19%20(04)%202012/4%20IFRJ%2019%20(04)%202012%20Nurul%20(402).pdf)

Jafarpour, A., dan Gorczyca, E. M. 2008. Alternative techniques for producing a quality surimi and kamaboko from common carp (*Cyprinus carpio*). *Journal of Food Science Vol. 73(9): E415–E424.*

<https://sci-hub.tw/10.1111/j.1750-3841.2008.00937.x>

Koesoemawardani, D., Nurainy, F., dan Hidayati, S. 2011. Proses pembuatan hidrolisat protein ikan rucah. *Jurnal Natur Indonesia Vol. 13(03).*

<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=31611&val=2271>

Kristinsson, H. G., Theodore, A. E., Demir, N., dan Ingadottir, B. 2005. A comparative study between acid- and alkali-aided processing and surimi processing for the recovery of proteins from channel catfish muscle. *Journal of Food Science Vol. 70: C298–C306.*

<http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.2005.tb07177.x>

Leny, Y., P. R. Wikandari, S. Poedjiastoeti, dan S. Tjahyani. 2009. Penggunaan natrium Tripolifosfat untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam. *AGRITECH, Vol. 29(2) Juli 2009*

<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=63133&val=4578&title=PENGUNAAN%20NATRIUM%20TRIPOLIFOSFAT%20UNTUK%20MENINGKATKAN%20MASA%20SIMPAN%20DAGING%20AYAM%20%20The%20Usage%20of%20Sodium%20Triphosphate%20to%20Improve%20Storage%20Period%20of%20Chicken>

Lesmana, S. N. 2008. Pengaruh penambahan kalsium karbonat sebagai fortifikan kalsium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol. 7(1).*

<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/download/148/147>

Manab et al. 2017. *Edible film protein whey (Penambahan lizosim telur dan aplikasi di keju)*. Universitas Brawijaya Press. 2017. Malang

https://books.google.co.id/books?id=lrNVDwAAQBAJ&pg=PA60&lpg=PA60&dq=jembatan+kalsium+pada+protein&source=bl&ots=h-Qjxd1tBN&sig=o9IkH1_WS8Or2oO_82psHCWYA2Y&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEw

jo4li05rbcAhVBWH0KHb6mCSgQ6AEIzAA#v=onepage&q=jembatan%20garam%20kalsium%20pada%20protein&f=false

Moniharapon, Angcivioletta. 2014. *Teknologi Surimi dan Proses Olahannya*. Penelitian Pada Balai Standardisasi Manado. Manado
<http://202.47.80.55/bpbiam/article/download/2017/1595>

Nico, M., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2014). *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (Nemipterus sp.) Dan Sosis Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 99-105. Diakses pada tanggal 2 Maret 2018, dari
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5031/4862>

Park, S. K., Rhee, C. O., Bae, D. H., & Hettiarachchy, N. S. 2001. Mechanical properties and water-vapor permeability of soy-protein films affected by calcium salts and glucono- δ -lactone. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(5), 2308-2312.
<http://sci-hub.tw/10.1021/jf0007479>

Radityo et al. 2014. Pengaruh penambahan egg white powder dengan konsentrasi 3% terhadap kemampuan pembentukan gel surimi dari berbagai jenis ikan. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*. Semarang. 2014.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7769/7524>

Ramadhan, W., Santoso, J., & Trilaksani, W. (2014). *Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian Dan Jenis Dryoprotectant Terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(1), 47. Diakses pada tanggal 12 Juni 2018, dari
<http://jai.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/8302/6591>

Rieuwpassa et al. 2013. Karakterisasi sifat fungsional kosentrat protein telur ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal ilmu dan teknologi kelautan tropis*. Bogor
https://www.researchgate.net/publication/266572665_KARAKTERISASI_SIFAT_FUNGSIONAL_KOSENTRAT_PROTEIN_TELUR_IKAN_CAKALANG_Katsuwonus_pelamis_CHARACTERIZATION_OF_FUNCTIONAL_PROPERTIES_FISH_PROTEIN_CONCENTRATE_OF_SKIPJACK_ROE_Katsuwonus_pelamis

Sukasih et al. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *Jurnal Pascapanen*. Bogor.
<http://blog.ub.ac.id/fitra/files/2012/12/emulsi.pdf>

Suryati, T., Budiman, Z., dan Wulandari. 2009. Suplementasi Tepung Putih Telur untuk Memperbaiki Nilai Nutrisi Snack Ekstrusi Berbahan Grits Jagung. *Media Peternakan Vol. 32(3): 179-184.*

<http://medpet.journal.ipb.ac.id/index.php/mediapeternakan/article/view/1130>

Syahril, S., Soekendarsi, E., & Hasyim, Z. (2016). *Perbandingan Kandungan Zat Gizi Ikan Mujair Oreochromis Mossambica Danau Universitas Hasanuddin Makassar Dan Ikan Danau Mawang Gowa*. BIOMA: Jurnal Biologi Makassar, 1(1), 1-7. Diakses pada tanggal 12 Maret 2018, dari

<http://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma/article/view/989/789>

Sze-Yin, S., dan Lai-Hoong, C. 2013. Effects of maltodextrin and trehalose on the physical properties of Chinese steamed bread made from frozen doughs. *International Food Research Journal Vol. 20(4): 1529-1535.*

[http://ifrj.upm.edu.my/20%20\(04\)%202013/3%20IFRJ%2020%20\(04\)%202013%20Cheng%20\(106\).pdf](http://ifrj.upm.edu.my/20%20(04)%202013/3%20IFRJ%2020%20(04)%202013%20Cheng%20(106).pdf)

Tina, N., Nurul, H., & Ruzita, A. (2010). Surimi-like material: challenges and prospects. *Int. Food Res. J*, 17(1), 509-517. Diakses pada tanggal 27 Juli 2018, dari

[http://www.ifrj.upm.edu.my/17%20\(03\)%202010/IFRJ-2010-509-517%20Nurul%20Malaysia.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/17%20(03)%202010/IFRJ-2010-509-517%20Nurul%20Malaysia.pdf)

Triyono, A., dan Agus, T. 2010. *Mempelajari pengaruh penambahan beberapa asam pada proses isolasi protein terhadap tepung protein isolat kacang hijau (phaseolus radiatus l.)*.

<http://eprints.undip.ac.id/27996/1/C-10.pdf>

Wijayanti, Ima, 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*. Semarang. IJFST.

<http://sci-hub.tw/10.1111/1541-4337.12105>

Wowk, Brian. 2007. How Cryoprotectants Work. *The Science of Cryonics 3rd Quarter Vol. 28(3)*.

<https://alcor.org/Library/pdfs/How-Cryoprotectants-Work.pdf>

Zaghib, I., Felix, M., Romero, A., Arafa, S., dan Hassouna, M. 2017. Effects of Whitening Agents and Frozen Storage on the Quality of Sardine (*Sardina pilchardus*) Surimi: Physicochemical and Mechanical Properties. *Journal of Aquatic Food Product Technology Vol. 26(1):29-42.*

<http://sci-hub.tw/10.1080/10498850.2015.1089526>

Zayas, J. F. 1997. *Functional Properties of Protein in Food*. Springer-Verlag. Berlin.
<http://download1.libgen.io/ads.php?md5=9A4F1B5CAD38760FCD414134DF2A50FC>

