

- Osako K, Hossain M.A., Kuwahara, Koichi dan Nozaki, Yukinori. 2005. Effect of trehalose on the gel-forming ability, state of water and myofibril denaturation of horse mackerel *Trachurus japonicus* surimi during frozen storage. *Cult. of Fisheries, Department of Marine Resources Utilization, Nagasaki University, Bunkyo-machi, Nagasaki 852-8521, Japan.*
- 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.* Diakses pada tanggal 12 Juni 2018, dari
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2015 Tentang Larangan Penggunaan Alat Penangkapan Ikan Pukat Hela (*Trawis*) dan Pukat Tarik (*Seine Nets*) di Wilayah Pengelolaan Perikanan Negara Republik Indonesia.
- Ramadhan, Wahyu, Joko Santoso, dan Wini Trilaksani. (2014). Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian dan Jenis Cryoprotectant terhadap Mutu 38 Tepung Surimi Ikan Lele Kering Beku. *J. Teknol. dan Industri Pangan*. Vol. 25, No. 1.
- Rieuwpassa et al. 2013. Karakterisasi sifat fungsional kosentrat protein telur ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal ilmu dan teknologi kelautan tropis*. Bogor
- 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* 42:342-351.
- 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.
- Schanda, J. ed., 2007. *Colorimetry: understanding the CIE system*. John Wiley & Sons.
- Somjit K, Ruttanapornwareesakul Y, Hara K, Nozaki Y. 2005. The cryoprotectant effect of shrimp chitin and shrimp chitin hydrolysate on denaturation and frozen water of lizardfish surimi during frozen storage. *Food Research International* 38: 345-355.

- Sukasih et al. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *Jurnal Pascapanen*. Bogor.
- Suryaningsih, Lilis dan S. P. Wendy. 2011. Pengaruh Tingkat Konsentrasi Natrium Tripolifosfat terhadap Kadar Protein, Kekuatan Gel dan Kadar Air pada Pengolahan Nikumi Daging Domba. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- 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*.
- 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. School of Industrial Technology, Universiti Sains Malaysia, 11800 Minden, Penang, Malaysia. *International Food Research Journal 20(4): 1529-1535 (2013)*
- 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
- Triyono, A., & Agus, T. (2010). *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus L.)*. Diakses pada tanggal 12 Maret 2018, dari
- Wijayanti, Heni B., Nidhi Bansal, and Hilton C. Deeth. 2014. "Stability of whey proteins during thermal processing: A review." *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 13.6: 1235-1251.
- Wiradimadja, M. M. D., Pratama, R. I., dan Rizal, A. (2018). *Karakterisasi Mutu Surimi Segar Dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaCl Dan NaHCO₃*. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(2). Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari
- 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*.
- Zayas, J. F. 1997. *Functional Properties of Protein in Food*. Springer-Verlag. Berlin