

6. DAFTAR PUSTAKA

Afrianto, E. dan E. Liviawaty. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

AOAC. (1995). Official Method of Analysis of AOAC. 16th Ed. Association of Official Analytical Chemists. Washington, DC.

Arief, H.S.; Y.B. Pramono dan V.P. Bintoro. (2012). Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal* 1(2): 100 – 108.

Asgharzadeh, A.; B. Shabanpour; S. P. Aubourg; and H. Hosseini. (2010). Chemical Changes in Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) Minced Muscle During Frozen Storage: Effect of a Previous Washing Process. *Grasas Y Aceites* 61(1): 95-101.

Asrullah, M.; A.H. Mathar; Citrakesumasari; N. Jafar dan St. Fatimah. (2012). Denaturasi dan Daya Cerna Protein Pada Proses Pengolahan Lawa Bale (Makanan Tradisional Sulawesi Selatan). *Media Gizi Masyarakat Indonesia* 1(2): 84-90.

Bourne, M.C. (2002). Food Texture and Viscosity Concept and Measurement Second Edition. Academic Press. London.

Codex Stan 190. (1995). Codex General Standard For Quick Frozen Fish Fillets. Codex Stan 190: 1-6

Darmanto, Y.S.; T.W. Agustini dan F. Swastawati. (2012). Efek Kolagen dari Berbagai Jenis Tulang Ikan Terhadap Kualitas Miofibril Protein Ikan Selama Proses Dehidrasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XXIII*(1): 36-40.

deMan, J. M. (1997). Kimia Makanan (Terjemahan oleh K. Padmawinata). Edisi Kedua. Penerbit ITB. Bandung.

Dhanapal, K.; G.V.S. Reddy; B.B. Naik; G. Venkateswarlu; A.D. Reddy; and S. Basu. (2012). Effect of Cooking on Physical, Biochemical, Bacteriological Characteristics and Fatty Acid Profile of Tilapia (*Oreochromis mossambicus*) Fish Steaks. *Scholars Research Library. Arch. Appl. Sci. Res.* 4(2):1142-1149.

Doughilkollaee, E.A. (2012). Freezing / Thawing and Cooking of Fish, Scientific, Health and Social Aspects of the Food Industry, Dr. Benjamin Valdez (Ed.), ISBN: 978-953-307-916-5, InTech. Croatia.

Florensia, S.; P. Dewi dan N.R. Utami. (2012). Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri. *Unnes Journal of Life Science* 1(2): 113-118.

Gandotra, R.; S. Sharma; M. Koul; and S. Gupta. (2012). Effect of Chilling and Freezing on Fish Muscle. IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSRJPBS) 2(5): 05-09.

Kennedy, C.J. (2000). Managing Frozen Foods. CRC Press. Cambridge, England.

Kusnadi, D.C.; V.P. Bintoro; dan A.N. Al-Baarri. (2012). Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein Pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 1(2): 28-31.

Kusumanegara, A.I.; Jamhari dan Y. Erwanto. (2012). Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda. Buletin Peternakan 36 (1): 19-24.

McGee, H. (2004). On Food and Cooking. Scribner. United States of America.

Munandar, A.; Nurjanah dan M. Nurilmala. (2009). Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Penyimpanan Suhu Rendah dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia XII (2): 88-101.

Purwaningsih, S.; A.M. Jacob dan M.M. Dewi. (2012). Karakteristik dan Kandungan Gizi Tsukuda-Ni Ikan Jangilus (*Istiophorus orientalis*). Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan 1 (2): 96-104.

Risnajati, D. (2010). Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan XIII (6): 309-315.

Romadon, A. dan E. Subekti. (2011). Teknik Budidaya Ikan Bandeng di Kabupaten Demak. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian 7(2): 19-24.

Roth, B.; S. Birkeland; and F. Oyarzun. (2009). Stunning, Pre Slaughter and Filleting Conditions of Atlantic Salmon and Subsequent Effect on Flesh Quality on Fresh and Smoked Fillets. Aquaculture 289: 350-356.

Siburian, E.T.P; P. Dewi; dan N. Kariada. (2012). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. Jurnal Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Semarang. Unnes J Life Sci 1(2): 101-105.

Soeseno, S. (1985). Budidaya Ikan dan Udang Dalam Tambak. PT Gramedia. Jakarta.

Sugito dan A. Hayati. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus striatus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia 8(2): 147-151.

Sukamto dan D. Sumarno. (2011). Penangkapan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dengan Alat Tangkap Jaring Insang di Waduk Cirata, Jawa Barat. BTL 9(1).

Taher, N. (2010). Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Mujair (*Tilapia Mossambica*) Segar dengan Ukuran yang Berbeda Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* VI(1): 8-12.

Trilaksani, W.; B.Riyanto dan H.Susanto. (2004). Pemanfaatan Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Peters.) sebagai Bahan Baku Pembuatan Fish Cake Goreng. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* VII(1): 12-25.

Vácha, F.; V. Stejskal; P. Vejsada; J. Kouřil; and D. Hlaváč. (2013). Texture Profile Analysis in Tench (*Tinca tinca* L., 1758) from Extensive and Intensive Culture. *ACTA VET. BRNO* 2013, 82: 421–425.

Winarno, F. G. (1993). Pangan : Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yathavamoorthi, R.; T.V. Sankar; and C.N. Ravishankar. (2010). Effect of Ice Storage and Washing on The Protein Constituents and Textural Properties of Surimi From *Labeo Calbasu*. *Indian J. Fish* 57(4):85-91.

Yau, N.J.N. and Y.J. Huang. (2000). Effect of *Thawing* Methods on Textural Quality of Sous-Vide Stewed Beef Assessed by Sensory and Instrumental Analyses. *Journal of Food Quality* 24: 375-387.

