

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aider, M., Djenane, D., & 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*, 47(5), 1028-1036. Diakses pada tanggal 20 Mei 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.2012.02937.x>
- Ansharullah, A., Ibrahim, M. N., Agustina, A., & Wiranty, E. (2017). *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Surimi Berbasis Ikan Gabus-Tepung Sagu pada Penyimpanan Dingin*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 1(1). Diakses pada tanggal 22 Juli 2018, dari <file:///D:/Movie/Anime/Nanatsu%20No%20Taizai/3194-8941-1-PB.pdf>
- Benjakul, S., Visessanguan, W., & 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. Diakses pada tanggal 18 Mei 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.2004.00843.x>
- Chalamaiah, M., Balaswamy, K., Rao, G. N., Rao, P. P., & Jyothirmayi, T. (2013). *Chemical composition and functional properties of mrigal (Cirrhinus mrigala) egg protein concentrates and their application in pasta*. *Journal of food science and technology*, 50(3), 514-520. Diakses pada tanggal 18 Mei 2018, dari <https://sci-hub.tw/10.1007/s13197-011-0357-5>
- Diem, D. A. R. (2013). *Optical Brightening Agent (Oba) Karakteristik Dan Pemanfaatannya Dalam Industri Kertas*. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(2). Diakses pada tanggal 22 Juli 2018, dari <http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/133>
- Hartono, E., Iriyanti, N., & Santosa, R. (2013). Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1). Diakses pada tanggal 27 Juli 2018, dari <http://docplayer.info/50791700-Edi-hartono-dkk-jurnal-ilmiah-peternakan-1-1-10-19-april-2013.html>
- Huda, N. A. Abdullah, A. S. Babji. (2001). *Physicochemical Properties of Surimi Powder from Three Malaysian Marine Fish*. *Internasional Journal of Food Science and Technology* 2001, 36, 401-406. Diakses pada tanggal 23 Mei 2018, dari [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)

- Huda dan T.A. Yang. (2012). Technology for production of surimi powder and potential of applications. *International Food Research Journal* 19(4): 1313-1323 (2012)  
[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)
- Jiang, S.H., Ho, M.L., Jiang, S.H., Lo, L. & Chen, H.C. (1998). Color and quality of mackerel surimi as affected by alkaline washing and ozonation. *Journal of Food Science*, 63, 652–655. Diakses pada tanggal 19 Mei 2018, dari  
<http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.1998.tb15805.x>
- Kinsella, J.E., Philips, L.G., & Whitehead D.M. (1985). *Structure-Function Properties of Food Proteins*. Academic Press, Inc., New York, pp: 107-179.. Diakses pada tanggal 12 Juni 2018, dari  
[https://books.google.co.id/books?id=ak\\_gBAAQBAJ&pg=PA147&lpg=PA147&dq=kinsella+1985+structure+function+properties&source=bl&ots=4DyuIOHYk8&sig=KQwsF2FuKN23wkFm6U1\\_0hwzuY0&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwj94PvKk6DVAhUDp5QKHcmBEQQ6AEIMTAB#v=onepage&q=kinsella%201985%20structure%20function%20properties&f=false](https://books.google.co.id/books?id=ak_gBAAQBAJ&pg=PA147&lpg=PA147&dq=kinsella+1985+structure+function+properties&source=bl&ots=4DyuIOHYk8&sig=KQwsF2FuKN23wkFm6U1_0hwzuY0&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwj94PvKk6DVAhUDp5QKHcmBEQQ6AEIMTAB#v=onepage&q=kinsella%201985%20structure%20function%20properties&f=false)
- Kristinsson, H.G., Theodore, A.F., Demir, N., Ingadottir, B., (2005). A comparative study between acid- and alkali-aided processing and surimi processing for the recovery of proteins from channel catfish muscle. *J. Food Sci.* 70 (4), C298-C306. Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari  
<http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.2005.tb07177.x>
- KoVačeVić, D., & MaStaNJeVić, K. (2011). *Cryoprotective effect of trehalose and maltose on washed and frozen stored beef meat*. *Czech journal of food sciences*, 29(1), 15-23. Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari  
<https://www.agriculturejournals.cz/publicFiles/35009.pdf>
- Kumar, S., & Nussinov, R. (1999). *Salt bridge stability in monomeric proteins 1*. *Journal of molecular biology*, 293(5), 1241-1255.  
<https://sci-hub.tw/10.1006/jmbi.1999.3218>
- Leny, Y., Prima, R.W., Sri P., & Tjahyani, S. (2009). *Penggunaan natrium Tripolifosfat untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam*. *Agritech*, Vol. 29, No. 2. Diakses pada tanggal 12 Juni 2018, dari  
<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9767/7341>
- Lesmana, S.N. (2008). *Pengaruh penambahan kalsium karbonat sebagai fortifikan kalsium terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik permen jeli susu*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1).  
<http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/download/148/147>

- Lilis, S. & Wendry, S.P. (2011). *Pengaruh Tingkat Konsentrasi Natrium Tripolifosfat terhadap Kadar Protein, Kekuatan Gel dan Kadar Air pada Pengolahan Nikumi Daging Domba*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung. Diakses pada tanggal 2 Juli 2018, dari <http://journal.unpad.ac.id/jurnalilmuternak/article/view/377/475>
- Miller, R. & Groninger, H.S. (1976). *Functional properties of enzyme modified acylated fish protein derivatives*. *Journal of Food Science*, 41, 268–272. Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1111/j.1365-2621.1976.tb00598.x>
- Moniharapon, A. (2014). *Teknologi Surimi dan Proses Olahannya*. Peneliti Pada Balai Standardisasi Manado. Manado. Diakses pada tanggal 7 Maret 2018, dari <http://202.47.80.55/bpbiam/article/download/2017/1595>
- Neldawati, N. (2013). *Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat*. *Pillar of Physics*, 2(1). <http://ejournal.unp.ac.id/students/index.php/fis/article/viewFile/756/513>
- 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>
- Osako, K., Hossain M.A., Kuwahara, K., & Nozaki, Y. (2005). *Effect of trehalose on the gel-forming ability, state of water and myofibril denaturation of horse mackerel *Trachurus japonicus* surimi during frozen storage*. Faculty of Fisheries, Department of Marine Resources Utilization, Nagasaki University, Bunkyo-machi, Nagasaki 852-8521, Japan. Diakses pada tanggal 2 April 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1111/j.1444-2906.2005.00973.x>
- 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- $\delta$ -lactone*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(5), 2308-2312. Diakses pada tanggal 12 Juni 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1021/jf0007479>
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 2/permen-kp/2015. Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari <http://www.committedtocrab.org/wp-content/uploads/2015/04/2-permen-kp-2015.pdf>

- Poernomo D., Sekarwati I., & Sukarsa D, R. (1999). *Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Mutu Fisik Bakso Ikan Layaran (Istiophorus Orientalis)*. Buletin teknologi Hasil Perairan. 6(2):19-23. Diakses pada tanggal 3 Juli 2018, dari [http://thp.fpik.ipb.ac.id/wp-content/uploads/karya-ilmiah/DjokoPoernomo/Pengaruh\\_konsentrasi\\_garam\\_tepung\\_layaran.pdf](http://thp.fpik.ipb.ac.id/wp-content/uploads/karya-ilmiah/DjokoPoernomo/Pengaruh_konsentrasi_garam_tepung_layaran.pdf)
- Radityo, C. T., & Darmanto, Y. S. (2014). *Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4), 1-9. Diakses pada tanggal 2 Maret 2018, dari <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 F.J.,Joko S., & Wini T. (2013). *Karakterisasi Sifat fisikokimia Konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Diakses pada tanggal 7 Juni 2018, dari [https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43378073/05\\_266\\_NN\\_KARAKTERISASI\\_SIFAT\\_FUNGSIONAL\\_INR\\_rev\\_final3\\_5fix2.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1532274365&Signature=%2BO8MLFCx7XudrTbD65HNgOB3w1s%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DKARAKTERISASI\\_SIFAT\\_FUNGSIONAL\\_KOSENTRAT.pdf](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43378073/05_266_NN_KARAKTERISASI_SIFAT_FUNGSIONAL_INR_rev_final3_5fix2.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1532274365&Signature=%2BO8MLFCx7XudrTbD65HNgOB3w1s%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DKARAKTERISASI_SIFAT_FUNGSIONAL_KOSENTRAT.pdf)
- Samsundari, S. (2007). *Identifikasi ikan segar yang dipilih konsumen beserta kandungan gizinya pada beberapa pasar tradisional di Kota Malang*. Jurnal Identifikasi Ikan Segar Yang dipilih Konsumen, 14. Diakses pada tanggal 7 Juni 2018, dari <http://www.e-jurnal.com/2013/10/identifikasi-ikan-segar-yang-dipilih.html>
- Santoso, J,A., & Santoso, A.W.N. (2008). *Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Ikan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 19(1), 8-17. Dikases pada tanggal 2 Juni 2018, dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/364>
- Santoso, J., Fie, L., & Handayani, R. (2011). *Pengaruh Pengkomposisian Penyimpanan Dingin terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari dan Ikan Kembung*. Jurnal Akuatika Vol. 2 No.2. Bogor. Diakses pada tanggal 2 Juni 2018, dari <http://journal.unpad.ac.id/akuatika/article/view/537/615>

- 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. & 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). Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari [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., & 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 <http://eprints.undip.ac.id/27996/1/C-10.pdf>
- USDA (United States Department of Agriculture). 2008 *Surimi Seafood Products, Pasteurized, Refrigerated or Frozen*. USDA Publisher, New York. <https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CID%20Surimi%20Seafood%20Products%2C%20Pasteurized%2C%20Refrigerated%2C%20or%20Frozen.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*. Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang. Diakses pada tanggal 12 Maret 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1111/1541-4337.12105>
- Wicaksana, F. C., Agustini, T. W., & Rianingsih, L. (2014). *Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap karakteristik fisik surimi ikan patin (Pangasius hypophthalmus)*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(3), 1-8. Diakses pada tanggal 12 Juli 2018, dari <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5364/5160>

- 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 NaHCO<sub>3</sub>*. Jurnal Perikanan Kelautan, 8(2). Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari <http://journal.unpad.ac.id/jpk/article/download/15520/7292>
- Wowk, B. (2007). *How Cryoprotectants Work*. The Science of Cryonics 3rd Quarter, vol. 28 no. 3. Diakses pada tanggal 1 Juli 2018, dari <https://alcor.org/Library/pdfs/How-Cryoprotectants-Work.pdf>
- Yasumatsu, K., Sawada, K., Moritaka, S., Misaki, M., Toda, J., Wada, T., & Ishii, K. (1972). *Whipping and emulsifying properties of soybean products*. J. Agriculture Bio Chemistry, 36:719-727. Diakses pada tanggal 2 Februari 2018, dari <http://sci-hub.tw/10.1080/00021369.1972.10860321>
- Zaghib, I., Felix, M., Romero, A., Arafa, S. and 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*, 26(1), pp.29-42. Diakses pada tanggal 2 Februari, dari <http://sci-hub.tw/10.1080/10498850.2015.1089526>
- Zayas, J.F. (1997). *Functionality of Protein in Foods*. Springer-Verlag Heidelberg. Berlin. Diakses pada tanggal 23 Maret 2018, dari <https://books.google.co.id/books?id=2-eBqE5MzAYC&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Zhang, H., Hui, L., & Ni, Y. (2010). Adsorption behaviors of optical brightening agents and precipitated calcium carbonate onto pulp fibers. *Industrial & Engineering Chemistry Research*, 49(19), 9407-9412. Diakses pada tanggal 23 Juli 2018, dari <https://sci-hub.tw/10.1021/ie1003976>