

DAFTAR PUSTAKA

- Akande, G. R., Knowles, M. J., dan Taylor, K. D. A. 1988. Improved Utilization of Flesh from Mackerel as Salted Dried Fish Cakes. *Int. Journal of Food Science and Tech.* 23: 495-500.
- Ainah, N. 2004. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Biji Bunga Teratai Putih (*Nymphae pubescens willd*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Roti. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan Choliq, A. 2009. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Standardisasi* 11(3): 212-219.
- Amertaningtyas, D dan Jaya, F. 2011. Sifat Fisiko-Kimia Mayonnaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21(1): 1-6.
- Amoo, I. A., Adebayo, O.O. dan Oyeleye. A.O. 2006. Chemical Evaluation of Winged Beans (*Psophocarus tetragonolabus*), Pitanga Cherries (*Eugenia uniflora*) and Orchid Fruit (*Orchid fruit myristica*) African. *J. Food Agricultural Nutrition Development* 2: 1-12.
- AOAC. 1995. "Official Method of Analysis". Association of Official Analytical Chemists Inc., Gaithersburg.
- AOAC. 2005. "Official Method of Analysis". Association of Official Analytical Chemists Inc., Gaithersburg.
- Apituley, D. A. N., Noor, Z., Darmadji, P., dan Suparmo, S. 2005. Oksidasi Protein Daging Merah dan Putih pada Ikan Tongkol Putih (*Thunus Sp*) oleh Sistem Katalis Logam $\text{CuSO}_4/\text{H}_2\text{O}_2$. *Agritech* 25(4): 180-185.
- Apriyantono, A. dan Wijaya, H. 1992. "Petunjuk Laboratorium Identifikasi Komponen Aktif Pangan." Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bergecliff, T. 2016. Viscosity and Acid Stability in Low-fat Mayonnaise with Varying Proportion of Xanthan Gum and Guar Gum. Ph.D. Thesis, Linnaeus University, Sweden.
- Blanc, M., Desurmont, A. dan Beverly, S. 2005. Onboard Handling of Sashimi-Grade Tuna: A Practical Guide for Crew Members. Secretariate of the Pacific Community 24.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., dan Wotton, M. 1987. "Ilmu Pangan". Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cortes-Ruiz, J., Pacheco-Aguilar, R., Luga-Sanchez, M., Carvallo-Ruiz, G., dan Garcia Sanchez, G. 2008. Production and Functional Evaluation of a

- Protein Concentrate from Giant Squid (*Dosidicus gigas*) by Acid Dissolution and Isoelectric Precipitation. *Food Chem* 110: 486-492.
- Depre, J. A. dan Savage, G. P. 2001. Physical and Flavour Stability of Mayonnaise. *Trends in Food Science and Technology* 12: 157-163.
- Direktorat Jenderal Pengawasan dan Pengendalian Sumber Daya Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2016. Tingkat Konsumsi Ikan (Kg/Kapita/Tahun). Laporan Kinerja Ditjen PDSKPK TW I Tahun 2016.
- FAO. 2001. Fish Protein Concentrate. Available from: <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5917e/x5917e00.htm#Contents>. Accessed 1 August 2017.
- FAO. 2011. Fisheries and Aquaculture *Oreochromis niloticus*. FAO Corporate Document Repository.
- Fardiaz, D., Andarwulan, N., Wijaya, H., dan Puspitasari, N.L. 1992. Petunjuk Laboratorium: Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. "Mikrobiologi Pangan I" PAU Pangan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Garcia, K. M. 2006. Quality Characterization of Cholesterol Free Mayonnaise Type Spreads Containing Rice Bran Oil. Ph. D. Thesis, Louisiana State University, Baton-Rouge USA.
- Gaonkar, G. R., Koka, K., Chen, dan Campbell, B. 2010. Emulsifying Functionality of Enzyme-Modified Milkproteins in o/w and Mayonnaise-like Emulsions. *African Journal of Food Science* 4(1): 16-25.
- Gennadios, A., Hanna M. A., dan Kurt, L. B. 1997. Application of Edible Coatings on Meats, Poultry and Seafoods. *Wiss.u.Technol* 30(4): 337- 350.
- Ghoush, M. A., Samhuri, M., Al-Holy, M., dan Herald, Th. 2008. Formulation and Fuzzy Modeling of Emulsion Stability and Viscosity of a Gum-Protein Emulsifier in a Model Mayonnaise System. *Journal of Food Engineering* 84(2): 348-357.
- Gunstone dan Frank, D. 2004. "The Chemistry of Oils and Fats, Sources, Composition, Properties, and Uses". CRC Press, London.
- Hafiludin. 2011. Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Ikan Tongkol. *Jurnal Kelautan* ISSN 4(1): 2097-9931.
- Hak, N., Tazwir, T., Murdinah, M., dan Sale, M. 2001. Pengolahan Tepung Ikan Mutu Pangan dari Daging Merah Ikan Tuna. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 7(4): 57-61.
- Harrison, L. J. dan Cunningham, F. E. 1985. Factors Influencing the Quality of Mayonnaise. *J. Food Quality* 8: 1-20.

- Hayati, W., Buchari, D., dan Loekman, S. 2009. Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Dalam Pembuatan Kek Brownies. Skripsi, Universitas Riau, Sumatera Barat.
- Hendra, E. 2008. Pengaruh Lama dan Pengulangan Ekstraksi terhadap Karakteristik Fisiko-kimia Konsentrat Protein Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 6(2): 67-86.
- Hidayat, N. S., Suhartini, dan Padaga, M. C. 2006. "Mikrobiologi Industri". CV. Andi, Yogyakarta.
- Hussain, N., Akhtar, N., dan Hussain, S. 2007. Evaluation of Weaning Food Khitchri Incorporated with Different Levels of Fish Protein Concentrate. Animal Plant Sciences 17(1-2): 12-17.
- Ibrahim, M.S. 2009. Evaluation of Production and Quality of Saltbiscuits Supplemented with Fish Protein Concentrate. World Journal Dairy Food Sciences 4(1): 28-31.
- Jaya, F., Amertaningtyas, D., dan Tistiana, H. 2013. Evaluasi Mutu Organoleptik Mayonnaise dengan Bahan Dasar Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 8(1): 30-34.
- Jost, R., Baechler, R., dan Massan, G. 1986. Heat Gelatin of oil-in-water Emulsions Stabilized by Whey Protein. J. Food Science 51: 440.
- Kantun, Wayan, Malik, Andi A., dan Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang (*Thunnus albacares*) untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. JPHPI 18(3): 304-308.
- Kaya, AOW. 2008. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor dalam Pembuatan Biscuit. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.kaya
- KKP. 2016. Pusat Data, Statistik, dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. No. 01/PUSDATIN/I/2016
- Kurtini, T., Nova, K., dan Septinova, D. 2011. Produksi Ternak Unggas. Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Lee, H. J., Park, S. H., Yoon, I. S., Lee, G. W., Kim, Y. J., Kim, J. S., dan Heu, M. S. 2016. Chemical Composition of Protein Concentrate Prepared from Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) Roe by Cook-dried Process. Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 19:12.
- Leksono, T dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia 3(2): 45-54.
- Malik, D.D. 1986. Pengaruh Karboksimetilselulosa terhadap Kestabilan Emulsi dan Mutu Krim Kelapa. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., dan Carr, B. T. 2007. "Sensory Evaluation Techniques" 4th Ed. CRC Press, Washington.

- Mentari, D. dan Pertiwi. 2011. Pengendalian Mutu pada Produk Produksi Tuna Loin (*Thunnus sp*) Menggunakan Metode Six Sigma. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mollet, H. dan Grubermann, A. 2001. "Formulation Technology Emulsions, Suspensions, Solid Forms". Weinheim.
- Moniharapon, T dan Pattipeilohy, F. 2016. Pemanfaatan Daging Merah dari Limbah Tuna Loin dalam Pengolahan Kecap Ikan. Majalah BIAM 12 (01): 27-31.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. "Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan" Cetakan Kedua. Alfabeta, CV, Bogor.
- Murwani, R. 2012. Functional ingredients from egg. Food Review Indonesia 7(4): 28-30.
- Mutiah, 2002. Perbandingan Mutu Mayones Telur Ayam dan Mayones Telur Itik. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasution, M. Z. 2004. Pemisahan dan Karakteristik Emulsifier dalam Minyak Cacing Tanah. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 13(3): 108-115.
- Ng, X. Y. dan Huda, N. 2011. Thermal Gelation Properties and Quality Characteristics of Ducksurimi-like Material (duckrimi) as Affected by Theselected Washing Processes. J. Int. Food Res. 18: 731-740.
- Nikzade, V., Mazaheri, T. M., dan Saadatmand-Tarzjan, M. 2012. Optimization of Low-Cholesterol-Low-Fat Mayonnaise Formulation: Effect of Using Soy Milk and Some Stabilizer by A Mixture Design Approach. Food Hydrocolloids 28(2): 344-352.
- O'Brien, R. 2009. "Fats and Oils : Formulating and Processing Applications". CRC Press, Boca Raton.
- Park, J. W., Nozaki, H., Suzuki, T., dan Beliveau, J. L. 2013. "Historical Review of Surimi Technology and Market Developments." dalam "Surimi and Surimi Seafood" 3rd ed. Park, J. W. (editor). Boca Raton: CRC Press.
- Paundrianagari. 2011. Peranan Lemak dalam Mayonnaise. Available from: <http://paundrianagarimagisterilmugiziundip.com>. Accessed 30 September 2017.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surabaya.
- Purnamasari, Elly, Bambang, I. G., dan Andi, N. A. 2006. Potensi Dan Pemanfaatan Bahan Baku Produk Tepung Ikan. EPP. 3(2): 1-7.
- Putra, E. H. 2011. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias graphienus*) pada Formulasi Bubur Bayi Makanan Pendamping ASI. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.

- Raghavan, S. dan Kristinsson, H. G. 2008. Conformational and Rheological Changes in Catfish Myosin During Alkali-Induces Unfolding and Refolding. *Food Chemistry* 107(1): 385-398.
- Rahajeng, M. 2012. Ikan Tuna Indonesia. *Warta Ekspor Ditjen PEN/MJL/003/6/2012 Edisi Juni*.
- Raymundo, A., Franco, J. M., Empis, J., dan Sousa, I. 2002. Optimization of the Composition of Low-Fat Oil-in-Water Emulsion Stabilized by White Lupin Protein. *JAACS* 79(8): 783-790.
- Revata, B. 2017. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) pada Produk Biskuit Bayi. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Rieuwpassa, F. 2005. Biskuit Konsentrat Protein Ikan dan Probiotik Sebagai Makanan Tambahan Untuk Meningkatkan Antibodi IgA dan Status Gizi Balita. Disertasi. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rita, I. 2011. Proses Emulsifikasi dan Analisis Biaya Produksi Minuman Emulsi Minyak Sawit Merah. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rozaq, M. A. 2010. Sifat Fisik Emulsi. Available from: <http://repository.usu.ac.id>. Accessed 12 November 2017.
- Santoso, J., Tirtajaya, I., dan Dewi, K. 2008. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) pada Pembuatan Cookies Coklat. *J. Ilmu Teknologi Pangan* 6(2): 87-103.
- Santoso, J., Hendra, E., dan Siregar. T. M. 2009. Pengaruh Substitusi Susu Skim dengan Konsentrat Protein Ikan Nila Hitam (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Makanan Bayi. *J. Ilmu Teknologi Pangan* 7(1) : 87-107.
- Setianingtyas, P. A. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawan, A. B, Rachmawan, O., dan Sutardjo, D. S. 2015. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kuning Telur terhadap Kestabilan Emulsi, Viskositas, dan pH Mayonnaise. *Jurnal Unpad* 4(2): 1-7.
- Shadidi, F. dan Botta, J. R. 1994. "Seafoods: Chemistry, Processing Technology and Quality". Chapman and Hall, Great Britain.
- Sihotang, S. N. J. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Gandum yang Ditanam di Sumatera Utara. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Sumatera.
- SNI 01-4473-1998. Standar Mutu Mayonnaise. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekarto, S. T. 2013. "Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur". Alfabeta, Bandung.
- Susanto, E. dan Fahmi, A. S. 2012. Senyawa Fungsional dari Ikan dan Aplikasinya

- dalam Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 1(4): 11-20.
- Suseno, T. I. P. dan Husodo, M. M. 2000. Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak yang Ditambahkan terhadap Sifat Mentega Tempe. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 1(2): 52-59.
- Sutrisno. 1987. Pembentukan Emulsi Minyak Nabati dalam Air dan Sifat-Sifat Fungsionalnya. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suzuki, T. 1981. "Fish & Krill Proteins". Applied Science Publisher, Ltd., London.
- Taherian, A. R., Fustier, P., dan Ramaswarny, H. S. 2006. Effect of Added Oil and Modified Starch on Rheological Properties, Droplet Size Distribution, Opacity and Stability of Beverage Cloud Emulsion. *Journal of Food Engineering* 77(3):687-696.
- Usman, N. A., Wulandari, E., dan Suradi, K. 2015. Pengaruh Jenis Minyak Nabati terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Mayonnaise. *Jurnal Ilmu Ternak* 15(2): 22-27.
- Vittayanont, M., Preecha, T., dan Pijitra, S. 2013. "Preparation and Some Properties of Protein Hydrolysate from Broiler Esophagus". IACSIT Press, Singapore.
- Wahyuni, S. 2011. Histamin Tuna (*Thunnus sp.*) dan Identifikasi Bakteri Pembentuknya pada Kondisi Suhu Penyimpanan Standard. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Watanabe, S. 1990. "The Chemistry of Protein from Marine Animals". Hyogo International Centre, Japan.
- Weiss, E. A. 1983. "Oil Seed Crops". Logman Inc, New York.
- Wellyalina, Azima, F., dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 9-17.
- Wenfuu. 2011. Bahan Tambahan Makanan Antioksidan dan Sekuestran. Skripsi, Universitas Hassanudin, Makassar.
- Wiharja, S. Y., Santoso, J., and Yakhin. L. A. 2013. Utilization of Tuna and Red Snapper Roe Protein Concentrate as Emulsifier in Mayonnaise. *Journal of Food Science and Engineering* 3: 678-687.
- Winarno, F. G. 2004. "Kimia Pangan dan Gizi" PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windsor, M. L. 2001. Fish Protein Concentrate. Ministry of Technology Torry Advisory Note No. 39. Available from: <http://www.fao.org/wairdocs/x5917E/x5917e00.htm>. FAO in Partnership With Support Unit for International Fisheries and Aquatic Research, SIFAR.
- WHO. 2002. Risk Assessments of Salmonella in Eggs and Broiler Chickens. Food

and Agriculture Organization of the United Nation: 1-41.

Yang, S. C dan Lal, L. S. 2003. Dressings and Mayonnaise, The Products and Their Manufacture. Ph.D. Thesis, Providence University, Taiwan.

Zapata, E. S., Amensour, M., Oliver, R., Zaragoza, E.F., Navarro, C., Lopez, J.F., Sendra, E., Sayas, E., dan Alvarez, J.A. 2011. Quality Characteristics of Dark Muscle from Yellowfin Tuna *Thunnus albacares* to Its Potential Application in the Food Industry. *Journal Food and Nutrition Science* 2:22-30.

Zhou, N. C., Burghardt, W. R., dan Winey, K. I. 2006. "Phase Behaviour Of Sulfonated Polystyrene Systems". Army Research Office, USA.

