

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karaginan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada *Nugget* Ikan Nila. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik *Nugget* Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Agustin, T.I. 2012. Mutu Fisik dan Mikrostruktur Kamaboko Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Karaginan. JPHPI 15(1): 17-26.
- Andini, Y.S. 2006. Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynus* sp.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anggorowati, P.Y. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tempe dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik *Nugget* Terubuk (*Saccharum Edule Hasskarl*). Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Asgharzadeh, A., Shabanpour, B., Aubourg, S.P., and Hosseini, H. 2010. Chemical Changes in Silver Carp (*Hypophthalmichthys molitrix*) Minced Muscle During Frozen Storage: Effect of a Previous Washing Process. *Gragas Y Aceites* 61(1): 95-101.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis of the AOAC International. 16th ed. The Association of Official Analytical Chemis, Inc., Arlington (USA).
- Astriani, R.P., Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Sifat Organoleptik *Beef Nugget*. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 247-252.
- Bachtiar, I., Agustini, T.W., dan Anggo, A.D. 2014. Efektifitas Pencucian dan Suhu Setting (25, 40, 50°C) pada Gel Kamaboko Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(4): 45-50.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam SNI 01-6683-2002*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Naget Ikan SNI 7758:2013*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cortez-Vega, W.R., Fonseca, G.G., and Prentice, C. 2013. Optimization of Parameters for Obtaining Surimi-Like Material from Mechanically Separated Chicken Meat Using Response Surface Methodology. *J Food Sci Technol*: 1-10.

- Das, N., Khuntia, B.K., Raychaudhuri, U., Dora, K.C., and Ganguly, S. 2015. Effect of Water Washing on the Functional Properties of Fish Meat. *Inter. Journal of Medical Microbiology and Tropical Diseases* 1(1): 8-12.
- Debusca, A., Tahergorabi, R., Beamer, S.K., Partington, S., and Jaczynski, J. 2013. Interactions of Dietary Fibre and Omega-3-Rich Oil with Protein in Surimi Gels Developed with Salt Substitute. *Food Chem* 141: 201-208.
- Dewi, R.K. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Duck Nuggets* Dengan *Filler* Tepung Maizena Pada Proporsi yang Berbeda. Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Evanuarini, H., and Purnomo, H. 2011. Physical and Organoleptic Quality of Chicken Nuggets Fried at Different Temperature and Time. *J. Agric. Food. Tech.*, 1(8): 133-136.
- Fahrizal, B, R.A., Arpi, N., Safriani, N., and Setiawati, D. The Potency of Chanthidermismaculates Fish for Surimi Production. *Inter. Journal on Advances Science Engineering Information Technology* 5(5): 339-342.
- Fatin, N.S., Huda, N., and David, W. 2015. Physicochemical Properties of Japanese Scad (*Decapterus Maruadsi*) Surimi Prepared Using the Acid and Alkaline Solubilization Methods. *Inter. Journal of Scientific & Engineering Research* 6(4): 141-147.
- Filomena-Ambrosio, A., Quintanilla-Carvajal, M.X., Ana-Puig, Hernando, I., Hernández-Carrión, M., and Sotelo-Díaz, I. 2015. Changes of The Water-Holding Capacity and Microstructure of Panga and Tilapia Surimi Gels Using Different Stabilizers and Processing Methods. *Food Science and Technology International* 22(1): 68-78.
- Firdaus, R., Anisah, H.U., Widyarfendhi, and Wandary, W. 2013. Analysis of Mocaf Substitution Capability to Wheat Flour and It's Business Feasibility. *AFBE Journal* 7(1): 102-113.
- Galvão, G. C dos S., Lourenço, L. de F.H., Ribeiro, S. da C.A., Ribeiro, C. de F. A., Park, K.J., and Araujo, E.A.F. Microbiological and Physicochemical Characterization of Surimi Obtained From Waste of Piramutaba Fillet. *Ciência e Tecnologia de Alimentos* 32(2): 302-307.
- Gulrajani, M.L. 2010. "Colour Measurement Principles, Advances and Industrial Applications". Woodhead Publishing, New Delhi.
- Hafiluddin. 2012. Pengaruh Pencucian dan Penambahan Cryoprotectan Pada Karakteristik Surimi Ikan Patin (*Pangasius* sp.). *Jurnal Rekayasa* 5(1): 54-60.
- Hamzah, N., Sarbon, N.M., and Amin, A.M. 2015. Physical Properties of Cobia (*Rachycentron canadum*) Surimi: Effect of Washing Cycle at Different Salt Concentrations. *J Food Sci Technol* 52(8): 4773-4784.

- Hassan, M.A. Balange, A.K., Senapati, S.R., and Xavier, K.A.M. 2017. Effect of Different Washing Cycles on the Quality of *Pangasius hypophthalmus* Surimi. *Fishery Technology* 54: 51-59.
- Hema, K., Shakila, R.J., Shanmugam, S.A., Jawahar, P. 2016. Functional Properties of Restructured Surimi Gel Product Prepared from Low Valued Short Nose White Tripod Fish (*Triacanthus brevirosterus*). *Journal of Food Processing & Technology* 7(6): 1-6.
- Hosseini-Shekarabi, S.P., Hosseini, S.E., Soltani, M., Kamali, A., and Valinassab, T. 2015. Effect of Heat Treatment on The Properties of Surimi Gel from Black Mouth Croaker (*Atrubucca nibe*). *International Food Research Journal* 22 (1): 363-371.
- Illene, F. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Nugget* Ikan Tuna. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Ismail, I., Huda, N., and Fazilah, A. 2011. Surimi-like Material from Poultry Meat and its Potential as a Surimi Replacer. *Asian Journal of Poultry Science* 5(11): 1-12.
- Justisia, S.R., W.A.H., dan Adi, A.C. 2016. Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) dan Kacang Merah (*Vigna Angularis*). *Media Gizi Indonesia* 11(1): 106-112.
- Kaba, N. 2006. The Determination of Technology & Storage Period of Surimi Production from Anchovy (*Engraulis encrasicolus* L., 1758). *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 6:29-35.
- Kantun W., Mallawa A., dan Rapi N.L. 2014. Struktur ukuran dan jumlah tangkapan tuna madidihang *Thunnus albacares* menurut waktu penangkapan dan kedalaman di Perairan Majene Selat Makassar. *Jurnal santeK perikanan*. 9 (2) : 39-48.
- Kusumanegara, A. I., Jamhari, dan Erwanti, Y. 2012. Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol *Nugget* Ampela Dengan Imbangan *Filler* Tepung Mocaf yang Berbeda. *Buletin Peternakan* 36(1): 19-24.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 370-376.
- Lawless, H.T., and Heymann, H. 2010. "Sensory Evaluation of Food". Springer, New York.
- Lizárraga-Mata, W.L., Garcá-Sifuentes, C.O., Scheuren-Acevedo, S.M., Lugo-Sánchez, M.E., Zamorano-Garcá, L., Ramirez-Suárez, J.C., and Martinez-Porchas, M. 2016. Mince from Tilapia-Backbone: Effects of Washing and Cryoprotectant Addition during Frozen Storage. *Journal of Food Research* 5(5): 32-42.

- Lukman, I., Huda, N., and Ismail, N. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets. *As. J. Food Ag-Ind* 2(02): 171-180.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Majalah Biam* 10 (1): 16-30.
- Moniharapon, T., dan Pattipeilohy, F. 2016. Pemanfaatan Daging Merah Dari Limbah Tuna Loin Dalam Pengolahan Kecap Ikan. *Majalah Biam* 12(1): 27-31.
- Nofrian, R., Buchari, D., dan Desmelati. 2017. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap *Nugget* Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Available from: <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFAPERIKA/article/download/16155/15686>. Diakses pada 20 November 2017.
- Nopianti, R., Huda, N., Fazilah, A., Ismail, N., and Easa, A.M. 2012. Effect of Different Types of Low Sweetness Sugar on Physicochemical Properties of Threadfin Bream Surimi (*Nemipterus* spp.) During Frozen Storage. *International Food Research Journal* 19 (3): 1011-1021.
- Ochiai, Y., Ochiai, L., Hashimoto, K., and Watabe, S. 2001. Quantitative Estimation of Dark Muscle Content in the Mackerel Meat Paste and its Products Using Antisera Against Myosin Light Chains. *Food Chemistry and Toxicology* 66(9): 1301-1305.
- Ojagh, S.M., Shabanpour, B., and Jamshidi, A. 2013. The Effect of Different Pre-Fried Temperatures on Physical and Chemical Characteristics of Silver Carp Fish (*Hypophthalmichthys molitrix*) Nuggets. *World Journal of Fish and Marine Sciences* 5(4): 414-420.
- Oktaviani, D. 2012. Karakteristik Fisika Kimia Gel dan Bakso dari Surimi Ikan Layaran (*Istiophorus* sp.) Frekuensi Pencucian Dua Kali. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oliveira, D.L., Grassi, T.L.M., Santo, E.F. do E., Cavazzana, J.F., Marcos, M.T. de S., and Ponanso, E.H.G. 2017. Washings and Cryoprotectant for the Production of Tilapia Surimi. *Food Science and Technology* 37(3): 432-436.
- Panpipat, W., Chaijan, M., and Benjakul, S. 2010. Gel Properties of Croaker-Mackerel Surimi Blend. *Food Chemistry* 122: 1122-1128.
- Prastiwi, W. D., Santoso, S. I., dan Marzuki, S. 2017. Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk *Nugget* Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *AGROMEDIA* 35(1): 65-72.
- Pratiwi, T., Affandi, D.R., dan Manuhara, G.J. 2016. Aplikasi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada *Filler Nugget* Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1): 33:50.

- Purwandari, L.Y., Darmanto, Y.S., dan Wijayanti, I. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(2): 106-113.
- Pusat Data, Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. *Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2015*. Jakarta: Pusat Data, Statistik dan Informasi.
- Radityo, C.T., Darmanto, Y.S., dan Romadhon. 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.
- Ramadhan, W., Santoso, J., dan Trilaksani, W. 2014. Pengaruh *Defatting*, Frekuensi Pencucian dan Jenis *Dryoprotectant* Terhadap Mutu Tepung Surimi Ikan Lele Kering. *J. Teknol. Dan Industri Pangan* 25 (1): 47-56.
- Rario. 2015. Test of Preference Level for Catfish (*Pangasius pangasius*) Nugget From Central Kalimantan with Different Filler Material. *International Journal of Current Research and Academic Review* 3(5): 186-195.
- Richardson, J. M. 1999. Comparison of Surimi and Solubilized Surimi For Kamaboko Production From Farmed Chinook Salmon. Thesis, University of British Columbia, Columbia.
- Rosli, W., Solihah, W.I., Aishah, M.A., Nik F., N.A., and Mohsin, S.S.J. 2011. Colour, Textural Properties, Cooking Characteristics and Fibre Content of Chicken Patty Added with Oyster Mushroom (*Pleurotus sajor-caju*). *International Food Research Journal* 18: 612-618.
- Rossuartini. 2005. Proses Pengolahan Daging Kelinci Menjadi Produk *Nugget*. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Petanian, Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Rumaniah. 2002. Kajian Proses Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sánchez-Zapata, E., Amensour, M., Oliver, R., Fuentes-Zaragoza, E., Navarro, C., Fernández-López, J., Sendra, E., Sayas, E., and Pérez-Alvarez, J. 2011. Quality Characteristics of Dark Muscle from Yellowfin Tuna *Thunnus albacares* to Its Potential Application in the Food Industry. *Food and Nutrition Sciences* 2: 22-30.
- Saliada, F., Onibala, H., dan Taher, N. 2017. Karakteristik Surimi yang Dibuat Dari Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) dengan Air Dingin $\pm 4^{\circ}\text{C}$. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 5(2): 141-151.

- Santana, P., Huda, N., and Yang, T.A. 2012. Technology for Production of Surimi Powder and Potential of Applications. *International Food Research Journal* 19(4): 1313-1323.
- Santoso, J., Yasin, A.W.N., dan Santoso. 2008. Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Ikan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 19(1): 57-65.
- Santoso, J., Ling, F., dan Handayani, R. 2014. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon* sp.) dan Ikan Kembung (*Rastrelliget* sp.). Tersedia di <https://www.researchgate.net/publication/266812378>. Diakses Pada 25 November 2017.
- Sen, D.P. 2010. "Advances in Fish Processing Technology". Sunil Sachdev, New Delhi.
- Shabanpour, B., and Jamshidi, A. 2013. Combined Effects of Light Salting and Microwave Pre-Drying on the Quality of Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fish Nuggets. *World Journal of Fish and Marine Sciences* 5(5): 497-504.
- Shaviklo, A.R., Moradinezhad, N., Abolghasemi, S.J., Motamedzadegan, A., Kamali-Damavandi, N., and Rafipour, F. 2016. Product Optimization of Fish Burger Containing Tuna Protein Isolates for Better Sensory Quality and Frozen Storage Stability. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 16: 923-933.
- Suarni dan Yasin, M. 2011. Jagung Sebagai Sumber Pangan Nasional. *Iptek Tanaman Pangan* 6(1): 41-56.
- Suhendar, E. 2003. Pemanfaatan Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Sebagai Produk Sosis (*Frankfurter*). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sukoco, D.H., dan Bahar, A. 2013. Pengaruh Sustitusi Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Sifat Organoleptik Mie Telur. *E-Journal Boga* 2(3): 25-33.
- Sulistyo, J., and Nakahara, K. 2013. Cassava Flour Modification by Microorganism. Available from: <https://www.researchgate.net/publication/268079165>. Accessed: 10 November 2017.
- Surawan, F.E.D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris *Fish Nugget* Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 2(2): 78-85.
- Tabilo-Munizaga, G., and Barbosa-Cánovas, G.V. 2005. Rheology for The Food Industry. *Journal of Food Engineering* 67: 147-156.

- Uju, Nitibaskara, R., dan Ibrahim, B. 2004. Pengaruh Frekuensi Pencucian Surimi Terhadap Mutu Produk Bakso Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). Bul. Teknologi Hasil Perikanan 1-10. Staf Pengajar Departemen Teknologi Hasil Perikanan FPIK-IPB, Bogor.
- Wellyalina, F., Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu *Nugget*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (1): 9-17.
- Wicaksana, F.C., Agustini, T.W., dan 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.
- Widiastuti, I. 2008. Analisis Mutu Ikan Tuna Selama Lepas Tangkap Pada Perbedaan Preparasi dan Waktu Penyimpanan. M.Sc. Tesis, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijayanti, I., Santoso, J., dan Jacob, A.M. 2012. Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Saintek Perikanan 8(1): 32-37.
- Wijayanti, I., Surti, T., Agustini, T.W., dan Darmanto, Y.S. 2014. Perubahan Asam Amino Surimi Ikan Lele dengan Frekuensi Pencucian yang Berbeda. JPHPI 17(1): 29-41.
- Yahya, E., Indarto, T., dan Setijawati, E. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Menjes Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik *Nugget* Ayam. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 12(2): 63-68.
- Yathavamoorthi, R., Sankar, T.V., and Ravishankar, C.N. Effect of Ice Storage and Washing on the Protein Constituents and Textural Properties of Surimi From *Labeo calbasu* (Hamilton, 1822). Indian J. Fish 57(4): 85-91.
- Yuanita, S., dan Silitonga, L. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas *Nugget* Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi *Filler* yang Berbeda. Jurnal Ilmu Hewani Tropika 3(1): 1-5.