

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2005. "Membuat Sendiri Frozen Food: Sosis Tanpa Bahan Pengawet" Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Amiza, M.A., Ain, K.N. 2012. "Effect of Washing Cycle and Salt Addition on the Properties of Gel Catfish (*Pangasius* sp.) Surimi". *International Annual Symposium of Sustainability Science and Management* 11: 485-491.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 18th ed. AOAC, Inc., Virginia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2694-2006. Surimi Beku. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7758:2013. *Nugget Ikan*. Jakarta: BSN.
- Bahar, B. 2006. *Panduan Praktis Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Brown, A. 2011. "Understanding Food". Wadsworth Cengage Learning, New York.
- Chabela, M.L.P., Sanchez, A.T. 2010. *Handbook of Poultry Science and Technology, Secondary Processing*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Chaijan, M., Panpipat, W., dan Benjakul, S. 2010. Physicochemical Properties and Gel Forming Ability of Surimi from Three Species of Mackerel Caught in Southern Thailand. *Food Chemistry* 121: 85-92.
- Chaijan, M., S. Benjakul, W. Visessanguan, dan C. Faustman. 2004. "Characteristics and gel properties of muscles from sardine (*Sardinella gibbosa*) and mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) caught in Thailand". *Food Research International* 37: 1021-1030.
- Chen, H. H., Chiu, E. M., dan Huang, J. R. 1997. Colour and Gel Forming Properties of Horse Mackerel (*Trachurus japonicas*) as Related To Washing Conditions. *Journal of Food Science* 62: 985-991.
- Das, A.K., A.S.R. Anjaneyulu, Y.P. Gadekar, R.P. Singh, dan H. Pragati. 2008. "Effect of Full-fat Soy Paste and Textured Soy Granules on Quality and Shelf-life of Goat Meat Nuggets in Frozen Storage". *Meat Science* 80: 607-614.

- Fitriani, A. A. N., Astuti, N. 2013. "Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Mocaf terhadap Kualitas "Jamof Rice" Instan Ditinjau dari Sifat Organoleptik". *Jurnal Boga dan Gizi* 2(3): 34-43.
- Ginting, N. 2006. "Penambahan Bahan Pengikat pada Nugget Itik Serati". *Jurnal Agribisnis Peternakan* 2(1): 6-8.
- Granata, L.A. 2012. *The Seafood Industry Species, Products, Processing, and Safety*. 2nd ed. Chichester: Wiley-Blackwell.
- 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.
- Hatta, M., Murpiningrum, E. 2012. Kualitas bakso daging sapi dengan penambahan garam (NaCl) dan fosfat (Sodium Tripolifosfat/STPP) pada level dan waktu yang berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (2)1: 30-38.
- Herold. 2007. Formulasi minuman fungsional berbasis kumis kucing (*Orthosiphon aristatus*) yang didasarkan pada optimasi aktivitas antioksidan, mutu citarasa, dan warna. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hossain, M.I., Kamal, M.M., Sakib, M.N., Shikha, F.H., Neazuddin, dan Islam, M.N. 2015. Influence of ice storage on the gel forming ability, myofibrillar protein solubility and Ca²⁺-ATPase activity of queen fish (*Chorinemus lysan*) *Journal of Biology Science* 5 (4): 519-524.
- Hui, Y.H. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Illene, F. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Tuna. Skripsi, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Integrated Taxonomic Information System (ITIS). 2017. *Scientific classification of Carper Fish (Cyprinus carpio)*. Available from: http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=163344. Diakses 25 Oktober 2017.
- Ismail, I., Huda, N., Ariffin, F., dan Ismail, N. 2010. Effect of washing on the functional properties of duck meat. *International Journal of Poultry Science* 9(6): 556-561.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan [KKP]. 2011. Data Indikator Kinerja Umum Kelautan dan Perikanan Tahun 2010. Pusat Data Statistika dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2011. Jakarta.

- Krisna, D.D.A. 2011. Pengaruh regelatinisasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dari pati kacang merah (*Vigna angularis sp.*). Tesis. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kuntari, A.N. 2015. Kombinasi tepung tapioka dan karaginan (*Eucheuma cottonii doty*) pada proses pembuatan bakso nabati dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). S1. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Lestari, D.W. 2013. Pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap tekstur dan nilai organoleptik dodol susu. S1. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.
- Lestari, S. 2011. Penggunaan Bahan Pencuci Alkali dan Perendaman Fillet Dalam Pembuatan Surimi Pada Formulasi Pempek Patin (*Pangasius pangasius*) [tesis]. Bogor: Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor. Available from: <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/57215/2011sle.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Diakses 28 Oktober 2017.
- Marianski, S., Marianski, A., dan Marianski, R. 2009. *Meat Smoking and Smokehouse Design*. LLC: Bookmagic.
- Marianski, S., Marianski, A. 2010. *Home Production of Quality Meats and Sausages*. LLC: Bookmagic.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., dan Carr, B.T. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th ed. Boca Raton: CRC Press.
- Miftakhurohmah. 2011. Pengaruh Substitusi Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) Terhadap Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Tinggi Kalsium Dan Sumber Protein. Skripsi. Jurusan Gizi, IPB, Bogor.
- Myers, R.L. 2007. *The 100 Most Important Chemical Compound: a Reference Guide*. Westport: Greenwood.
- Nasiri, F.D., M. Mohebbi, F.T. Yazdi, dan M.H.H. Khodaparast. 2010. *Effects of Soy and Corn Flour Addition on Batter Rheology and Quality of Deep Fat Fried Shrimp Nuggets*. Mashhad: Springer.
- Newsam, S. 2004. *Seeing and Reading Red: Hue and Color-Word Correlation In Images and Attendant Text On The WWW*. California: Lawrence Livermore National Laboratory.
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis*. 4th ed. New York: Springer.
- Nopianti, R., Huda, N., Fazilah, A., Ismail, N., dan Easa, A.M. 2012. "Effect of Different Types of Low Sweetness Sugar on Physic Chemical Properties of Threadfin Bream Surimi (*Nemipterus spp.*) during Frozen Storage". *International Food Research Journal* 19:1011-1021.

- Nurhidayah, 2011. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Nugget Keong Tutut (*Bellamnya javanica*) Sebagai Makanan Sumber Protein Dan Tinggi Kalsium. Skripsi. Jurusan Gizi, IPB, Bogor.
- Park, J.W. 2013. *Surimi and Surimi Seafood*. 3rd ed. Boca Raton: CRC Press.
- Park, J.W., Morrissey, M.T. 2000. *Manufacturing of Surimi from Light Muscle Fish*. New York: Marcell Decker Inc.
- Paryono, K.P. 2013. "Penerapan Teknologi Pembuatan Nugget Dari Surimi Ikan" *Dian Mas* 2(1): 47-56.
- Prastini, A.I., Simon, B.W. 2015. "Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis". *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1503-1511.
- Pratama, R.I., Iis, R., dan Muhammad, Y,A. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. *Jurnal Akuatika* 4(1): 55-67.
- Putri, F.S., Hasan, Z., Haetami, K. 2012. Pengaruh pemberian bakteri probiotik pada pelet yang mengandung kaliandra (*Calliandracalothyrsus*) terhadap pertumbuhan benih ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 3(4): 283-291.
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Fillet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika* 4(2): 141-148.
- Sandjaja. 2009. Kamus Gizi: Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Buku Kompas.
- Santana, P., Huda, N., dan Yang, T. A. 2012. "Technology for production of surimi powder and potential of applications". *International Food Research Journal* 19(4): 1313-1323.
- Santoso, J., Ade, W.N. Yasin., 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.
- Satyanarayana, T., Kunze, G. 2009. *Yeast Biotechnology: Diversity and Applications*. New Delhi: Springer Science + Business Media B.V.
- Shabanpour, B., Jamshidi, A. 2013. Combined effect of light salting and microwave pre-drying on the quality of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fish nuggets. *World J. Fish & Marine Sci.* 5(5): 497-504.

- Shaviklo, G.R. 2006. *Quality Assessment of Fish Protein Isolates Using Surimi Standard Methods*. Thesis, Iranian Fisheries Organization.
- Suryaningrum, T.D., Irianto, H.E., dan Ikasari, D. 2015. "Characteristics of Kamaboko From Catfish (*Clarias gariepinus*) Surimi Processed With Carrot and Beet Root as Filler and Natural Food Colorants". *Squalen Bulletin of Marine & Fisheries Postharvest & Biotechnology* 10(3): 99-108.
- Suryatmoko. 2010. "Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim terhadap Penerimaan Konsumen pada Produk Nugget Ikan Mas (*Cyprinus carpio*)". *Jurnal Perikanan* 1(1): 37-48.
- Susilo, A., Widyastuti, E.S., Nurvikawati, Y.E. 2011. Kualitas meat block puyuh dengan bahan pengikat berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 6(1): 34-43.
- Thomas, M.C., Forbes, J. 2010. "The Maillard Reaction: Interface Between Aging: Nutrition, and Metabolism". The Royal Society of Chemistry: Cambridge.
- USDA. 2012. Fish, carp, raw. Available from <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/4490?n1=%7Bn1%3D%7BQv%3D1%7D%2C+Qv%3D1%7D&fgcd=&man=&lfacet=&count=&max=&sort=&qlookup=&offset=&format=Abridged&new=&measureby=&Qv=1>. Accessed 3 February 2019.
- Vaclavik, V.A., Christian, E.W. 2008. *Essentials of Food Science*. 3rd ed. Dallas: Springer Science + Business Media, LLC.
- Wellyalina, Azima, F., dan Aisman. 2013. "Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 9-17.
- Widjanarko, S.B., Khalil, Elok, Z., dan Aan, M.K. 2012. "Studi Kualitas Fisik-Kimiawi dan Organoleptik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) akibat Pengaruh Perebusan, Pengukusan, dan Kombinasinya dengan Pengasapan". *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(3): 193-202.
- Wijayanti, I., Joko, S., dan Agus, M.J. 2012. "Pengaruh Frekuensi Pencucian Terhadap Karakteristik Gel Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)". *Jurnal Saintek Perikanan* 8(1): 32-37.
- Wulandari, D., Nur, K., dan Sumardi, H.S. 2013. Perekayasa Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia (Studi Kasus Sosis Berbahan Baku Tempe Kedelai). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 1(2): 73-82.