

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2012. "Kualitas Daging Sapi Segar di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusume Kabupaten Malang". Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 7. Hal 42-47.
- Anonim. 2008. "Fungsi Natrium Bikarbonat". Dalam Jurnal Kimia, 4, Hal. 19-21.
- Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 2014. Instruksi Kerja Pengujian Contoh Hasil Perikanan. Laboratorium Kriteria BPPMHP. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Dewi, A.M., I.B.N. Swacita., dan N.K. Suwiti. 2016. "Pengaruh Perbedaan Jenis Otot dan Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Nutrisi Daging Sapi Bali". Dalam Buletin Veteriner Udayana, 8. Hal. 135–144.
- Dewanti, T., 2009. STPP. "Pengganti Boraks (Bleng) pada Krupuk Puli dan Bakso". <http://kotsudirmanthamrin.blogspot.com/2014/10/stpppengganti-boraks-bleng-pada-krupuk.html>. [15 Oktober 2021]
- Domili, R, Sy. 2017. "Frekuensi Pencucian yang berbeda terhadap kekuatan gel dan protein larut garam surimi ikan manggabai (*Glossogobius giurus*)". Dalam jurnal Aquabis, 6. Hal 31-34
- Fitrial, Y. 2000. *Pengaruh konsentrasi tepung tapioka, suhu dan lama perebusan terhadap mutu gel daging ikan cucut ayam (*Carcharinus limbatus*)*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco
- Hartono E, Iriyanti N, Santosa SS. 2013. "Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler". Jurnal Ilmiah Peternakan 1. Hal. 10-19
- Kasih, N, S. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjary. Banjarmasin.
- Kurniawan, M., Matoetina, M., dan Setijawati, E. (2013). Paha Ayam Terhadap Karakteristik Surimi Based Product Ayam Broiler. Hal. 2–9.
- Kim BY, Park JW, Yoon WB. 2005. *Rheologi and texture properties of surimi gels*. In *Journal Surimi Seafood Second Edition*. New York: Marcell Decker Inc. 491-582.
- Lanier TC. 1992. *Measurement of surimi composition and fuctional properties*. Di dalam: Lanier TC, Lee CM, (editor). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker.

- Lawrie, R. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Liu J, Wang X, Ding Y. 2013. Optimization of adding konjac glucomanna to improve gel properties of low-quality surimi. *Carbohydr Polym.* 92: 484-489.
- Peranginangin, R, Wibowo, S, dan Fauzya, YN. 1999. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Jakarta: Balai Penelitian Perikanan Laut Slipi.
- Mahawanich T. 2008. "Preparation and properties of surimi gels from tilapia and red tilapia". *Naresuan University Journal* 16(2): 105-111.
- Mitchell, C. 1986. Surimi the American Experience. *Technology of Surimi Manufacturing*. Info Fish Marketing Digest 5: 20 – 24.
- Moniharapon, A. 2014. "Teknologi Surimi dan Produk Olahannya". Dalam *Majalah Biam*, 10, Manado, 1 Juli 2014. Hal. 16-30.
- Nasrul, A., D. Septinova, dan E. Santosa. 2015. "Kualitas Fisik Daging dari Pasar Tradisional di Bandar Lampung". Dalam *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3. Hal. 98–103.
- Nasution, A.R. 2018. "Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Kedondong Berkarbonasi". Dalam *Jurnal Mutu Pangan*, 2, Hal. 55-60.
- Niwa E. 1992. *Chemistry of surimi gelation. Ichthyos*. Januari 2012. Hal. 57-63. *Fish Science and Technology*. J.J. Connell (Ed.). Fishing News Books Ltd. Farnham, Surrey, England.
- Nopianti R, N Huda, N Ismail. 2010. "A review: Loss of functional properties of proteins during frozen storage and improvement of gel-forming properties of surimi". *American Journal of Food Technology*. 6(1): 19-30.
- Pambudi, S., dan Widjanarko, S.B. 2015. "Kue Bagiak Effect Of Proportion Sodium Bicarbonate and Ammonium Bicarbonate As Leavening Agent To Bagiak Cake Characteristic". In *Journal Food Hydrocolloids*, 3, P. 15-18.
- Park S Brewer MS, Novakovski J, Bechtel PJ, Mc Keith FK. 1996. Process and Characteristics for a Surimi-Like Material Made from Beef or Pork. *J Food Sci* 62 (2):422-427
- Prayitno, A.H., E. Suryanto, dan Zuprizal. 2010. *Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO)*. *Buletin Peternakan*, 34. Hal. 55–63.
- Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan D. I. Mirdhayati. 2012. "Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas Comosus L. Merr*) dengan Konsentrasi yang Berbeda". Dalam *Jurnal Peternakan UIN Sultan Syarif Kasim*, 9. Hal. 1–8.

- Purbani, D. 2000. *Proses Pembentukan Kritisasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Media.
- Rahayu, D., S. Suharyanto, dan W. Warnoto. 2012. “*Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih (Anas Plathyryncos)*”. Dalam *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, Hal. 93-100.
- Rawdkuen, S., Sai-Ut, S., Khamson, S., Chaijan, M, dan Benjakul, S, 2009. Biochemical and gelling properties of tilapia surimi and protein recovered using an acid-alkaline process. *Food Chemistry*, 112,112-119. (doi:10.1016/j.foodchem.2008.05.04).
- Santoso, J., F. Ling, dan R. Handayani. 2011. Pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin terhadap perubahan karakteristik surimi ikan pari (*Trygon sp.*) dan ikan kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Akuatika.*, 11(2):145-159.
- Sawitri, B. 2007. “Daging Ikan Dapat Mencegah Penyakit. Info Makan Ikan”. <http://ikm.depperin.go.id/Publikasipromosi/KumpulanArtikel/tabid/67/articleTypr/ArticleView/articleId/22/DagingIkanDapatMencegahPenyakit.asp>. [25 November 2011]
- Syahid, A. 2019. "Uji Duncan Multiple Range Test". (online). <https://abdulsyahid.web.id>. [5 Agustus 2020]
- Shimizu dan Yukada. 1985. Biological and Fungtional Properties of Material Fish. In. *Proceeding of the International Symposium on Engineered Seafood Including Surimi*. R.E. Marthin (ED). Collette R.L. and National Fisheries Institute. Seatle, Washington DC.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Puspitasari, M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. Intstitut Pertaian Bogor Press.
- Suwetja, I.K., A.E. Manggaprouw, dan R.I. Montolalu. 2014. "*Kajian Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Segar di Pasar Bahu Manado*". Dalam *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2. Hal. 51-57.
- Soeparno. 1992. *Daging dada (Otot Pectoralis Superficialis) sebagai standar penilaian kualitas daging*. Laporan Penelitian No: UGM/ 5887/M/09/01 Tanggal 1 Oktober 1991.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suwiti, N.K., N. Nyoman, C. Susilawati, I. Bagus, N. Swacita. 2017. “*Beef Physical Characteristics of Bali and Wagyu Cattle*”. Dalam *Buletin Veteriner Udayana*, 9. Hal. 125–131.
- Suradi, K. 2006. *Perubahan sifat fisik daging ayam broiler post mortem selama penyimpanan temperatur ruang (change of physical characteristics of*

broiler chicken meat post mortem during room temperature storag. Jurnal Ilmu Ternak, 6, 23 -27.

- Suryaningsih, L., dan R, Priyanto. 2011. "*Sifat Fisik dan Kimia Nikumi Daging Kuda dengan Penambahan Antidenaturan dan Natrium Tripolifosfat*". Dalam Jurnal Ilmu Ternak, 11. hal 6-12
- Ulupi, N., Komariah, dan Utami, S. 2005. *Evaluasi Penggunaan Garam dan Sodium Tripoliphosphat Terhadap Sifat Fisik Bakso Sapi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Van Laack, R.L.J.M., C.H. Liu, M.O. Smith, and H.D. Loveday. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. Poultry Sci. 79:1057-1061
- Windyartono, A. and R, Riyanti. (2016) "Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) sebagai Pengawet terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler", 4. p. 5.
- Yanis, M. 2006. "*Peningkatan Manfaat Daging Itik Melalui Pembuatan Sosis Dengan Teknologi Surimi*". Dalam Jurnal Pengolahan Hasil Ternak, 4. Hal. 16-19.
- Yuliasari, R. 1994. *Kombinasi Polifosfat dan Natrium Klorida (NaCl), Memperbaiki Warna, Tekstur, dan Rasa Bakso Daging Sapi*. Skripsi 53 Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

