

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W, A.S. Fahmi, U. Amalia. 2006. Diversification of Fisheries Products. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Aminudin, N., Y. S. Darmanto., A. D. Anggo. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol Terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi Selama Penyimpanan Suhu -50C. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 2 (II) : 3 .
- Amirullah, T. C. 2008. Fortifikasi Tepung Ikan Tengiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astawan, M. W. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang – Kacangan dan Biji – Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BSN. 2000. Standart Mutu Garam (01-3556-2000). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2013. Syarat Mutu dan Keamanan Pangan otak-otak ikan (SNI7757:2013). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2006. Standart Mutu Otak – Otak Ikan SNI 01-7264.3-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2006. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Surimi Beku (SNI 01-2694.1-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Nelson, J. S. 1984. Fishes of the World, 2nd Edition. John Wiley and Sons.Canada.
- Elviera, G. 1998. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi Jurusan TEknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Eriyanto, I. 2006. Karakteristik Surimi Fillet Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) yang Disimpan Pada Suhu Dingin. Teknologi Hasil Pangan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Forrest, J. G., E. D. Alberle., H. B. Hendrick., M. D. Judge dan R. A Merkel. 1975. Principles of Meat Science. W. H. Freeman, San Fansisco.
- Gaspersz, F.F., dan F. Pattipeilohy. 2011. Pengembangan Teknologi Surimi dan Diversifikasi Produk Olahan dengan Memanfaatkan Limbah Produksi Tuna Loin. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Pattimura, Ambon.
- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum sp.*) dalam Bentuk Bubuk. Makassar: Universitas Hasanudin.
- Kramlich, W. E., Pearson E. A. M. dan Tauber F. W. 1993. Processed Meat, Connecticut: The AVI Publishing.
- Matz, S.A. 1992. Bakery Technology and Engineering, 3th Edition. Texas: Van Nostrand Reinhold.
- Muchtadi, T. R. 2013. Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Muhtar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Makassar: Universitas Hasanudin.
- Nielsen RG, Pigott GM. 1994. Gel strength increased in low grade heat-set surimi with blended phosphates. *Journal Food Science* 59(2): 285-298
- Peranginangin, R., S. Wibowo dan Y. N. Fawzya,. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Jakarta: Balai Penelitian Perikanan Laut.
- Pradianti, O. S. 2007. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Kerot-Kerot (Pomadasy hasta) Pada Penyimpanan Dingin. Skripsi. Teknologi hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramirez JA, Garcia-Carreno FL, Morales OG, Sanchez A. 2002. Inhibition of modori-associated proteinases by legume seed extract in surimi production. *Journal Food Science* 67(2):578-581.
- Ranken, M. D. 2000. Handbook of Meat Product Technology. Oxford: Blackwell Science, Ltd.
- Singgih, Wibowo. 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Sularjo. 2010. Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya. Klaten: Magistra No. 74 Th. XXII Desember 2010 ISSN 0215-9511.
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotteril.1995. Egg Science Technology Edition. Food Products Press. New York: An Imprint of the Haw Press. Inc.
- Suryawijaya, I. 2009. Rancang Bangun Sisteem Intelijen untuk Enterprise Resource Planning (ERP) pada Industri Tepung Jagung. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wangsadinata, V. 2009. Sistem Pengendalian Mutu Ikan Swanggi Studi Kasus Di CV. Bahari Expres Palabuhan Ratu. Skripsi. Teknologi Manajemen Perikanan Tangkap. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Xiong, Y. L. 2000. Meat Processing. Edited by Nakai S, Modler HW (eds). Food
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press. Bogor. Hal 118
- Winarno, F.G.S., dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Penerbit PT. Gramedia.
- Winarno, F.G, Rahman, A. 1994. Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wibowo, Singgih. 2006. Budi Daya Bawang. Jakarta : Penebar Swadaya.