

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A. R., Sumartini, Azka, A., Ratrinia, P. W., Suryono, M., Saputra, E. N., & Hasibuan, N. E. (2024). Physicochemical Characteristics of Wet Noodles Substitution of Different Types of Fish with the Addition of Egg White Powder (EWP). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(11), 1021–1034. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i11.52207>
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula Kristal. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3140.3:2010
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Sodium Tripoli Fosfat (Stpp) Mutu Pangan. Standar Nasional Indonesia. SNI 8068:2015.
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. Garam Industri Aneka Pangan. Badan Standarisasi Nasional. SNI 8207:2016.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Surimi. Badan Standarisasi Nasional. SNI 01 2694:2013
- Fahroji, & Hendri. (2016). Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter dalam Penentuan Kadar Air Padi Evaluation of Moisture Meters Performance on Determination of Water Content of Rough Rice. *Online, Wwww.Jlsuboptimal.Unsri.Ac.Id*, 5(1), 62–70. www.jlsuboptimal.unsri.ac.id
- Firmansyah, A. R., Anggo, A. D., & Purnamayati, L. (2022). Pengaruh Kombinasi Leaching dan Egg White Powder (EWP) Terhadap Kualitas Gel Kamaboko Ikan Cobia (*Rachycentron Canadum*) Effect of Leaching Combination and Egg White Powder (EWP) on the Quality of Kamaboko Gel Cobia Fish (*Rachycentron canadum*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 110–119. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/13929>
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1), 37–43. <http://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan>
- Kunsah, B. (2017). *Analisa Kadar Protein Pada Teripang (Holothuria argus) Terhadap Lama Perebusan* [UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA]. <http://repository.um-surabaya.ac.id/4767>
- Lestari, I. E. (2024). Pengaruh Frekuensi Dan Waktu Pencucian Pada Mutu Surimi Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) Di PT Indo Lautan Makmur. Politeknik Negeri Jember.
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). The effect of egg white powder (ewp) concentration on the quality of different fishballs made from catfish (*clarias batrachus*), milkfish, and chub mackerel. *Jurnal Pengetahuan Dan Biotek*, 5(3), 9–16. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>

- Nadia, L. M. H., Elvira, I., Huli, L. O., Nafilawati, W. O., Rejeki, S., & Effendy, W. N. A. (2022). Karakteristik Fisik Surimi Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaHCO₃ dan NaCl. *Jurnal Fish Protech*, 5(2), 88. <https://doi.org/10.33772/jfp.v5i2.28303>
- Putranti, R. T., Anggo, A. D., & Fahmi, A. S. (2020). Pengaruh Surimi Dari Ikan Swanggi (*Priacanthus sp.*), Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*), Dan Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*) Terhadap Karakteristik Cumu-Cumi Analog. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 43–53. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.8088>
- Ramadina, S. A. (2021). *Mempelajari Perbedaan Jenis Ikan Terhadap Kualitas Surimi Di Pt Indo Lautan Makmur Sidoarjo , Jawa Timur.*
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime.*) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Rozi, A., Khairi, I., Tri Cahyani, R., Bija, S., Nurhikma, N., Wulansari, N., Yusman Maulid, D., Putu Sri Dia Utari, S., & Anggraini Wulandari, D. (2021). Pengaruh Defatting, Frekuensi Pencucian dan Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Surimi Ikan Lele. *Jurnal Fishtech*, 9(2), 97–106. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v9i2.11955>
- Sadewi, S. P., Mashar, A., & Boer, M. (2018). Journal of Tropical Fisheries Management. *Jurnal Pengelolaan Perikanan Tropis*, 2(2), 45–53.
- Sarie, O. T., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan terhadap Karakteristik Gel Surimi. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 43(3), 266–272.
- Setyawan, F., Santoso, H., & Syauqi, A. (2017). Protein Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya di dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. *Jurnal Ilmiah BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 3(1), 31–38.
- Simbolon, S. E., Onibala, H., Pandey, E. V., Taher, N., Mentang, F., Dotulong, V., & Harikedua, S. D. (2020). Kualitas Sensori dan Mikrobiologi Surimi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L*) yang Dipengaruhi oleh Waktu Pencucian dengan Air Dingin 4°C. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.35800/mthp.9.1.2021.29560>
- Siregar, A. Z. (2016). Inventarisasi Serangga Penyerbuk, Hama Dan Penyakit Dominan Pada Aren. *Jurnal Pertanian Tropik*, 3, 170–176.
- Sofyan, I. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi Dan Sodium Tripolyphosphate (Na₅P₃O₁₀) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.807>
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2021). Pengaruh Penambahan Putih Telur terhadap pH, Densitas, Stabilitas, Emulsi, dan Warna Mayonnaise.

- Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 346–361.
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/5507/3811#page=11>
- Syaiful, I., Ira, S. N., & Sumarto. (2016). Pengaruh Pemakaian Jenis Krioprotektif Terhadap Mutu Surimi Ikan Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*) No Title. *Jurnal Online Mahasiswa*, 3, 1–10.
<https://www.neliti.com/publications/200107/>
- Trigutomo Radityo, C., Darmanto, Y., Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, R., Perikanan, J., Perikanan dan Ilmu Kelautan, F., & Diponegoro Jln, U. (2014). Effect of Adding 3% Egg White Powder on Gel Forming Ability in Surimi from Different Kind of Fish. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 1–9. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Wardani, S. M., Agustin, T. I., Rosana, N., Perikanan, P. S., & Tuah, U. H. (n.d.). *I*, I, I. 6(2)*, 44–58.
- Wawasto, A., Santoso, J., & Nurilmala, M. (2018). Karakteristik Surimi Basah Dan Kering Dari Ikan Baronang (*Siganus sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 367. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23504>
- Wiradimadja, M. M. D., Pratama, R. I., & Rizal, A. (2017). Karakterisasi Mutu Surimi Segar Dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NACL Dan NAHCO₃. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Vol. VIII No. 2, VIII(02)*, 140–144.