

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, T. R., Damanto, Y. S., Wijayanti, Ima. “*Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso Dari Surimi Ikan Swangi (Priacanthus Tayenus)*”. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 3, Tahun 2014.
- Hamidy, Fikri. “*Pendekatan Analisis Fishbone untuk Mengukur Kinerja Proses Bisnis Informasi E-koperasi*”. Jurnal TEKNOINFO, Vol. 10, No. 1, 2016, 1-3. ISSN: 1693-0010.
- Indramono, T. P. 1997. *Pengaruh Suhu dan Lama Pelayuan dan jenis Daging Karkas Serta Jumlah Es yang Ditambahkan Kedalam Adonan Terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Daging Sapi*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nurkhoeriyati, Tina., Huda, Nurul., Ahmad, Ruzita. ” *Perkembangan Terbaru Teknologi Surimi*”. Jurusan Teknologi Makanan, Pusat Pengajian Teknologi Industri, Universitas Sains Malaysia.
- Kramlich, J. E. 1971. Sausage Product Technology. In The Science of Meat and Meat Product. J. E. Price and B. S. Schweigert Edit. W. H. Freeman and Colletotrichum. perilaku disruptif: 485.
- Matsumoto JJ, Noguchi SF. 1992. *Cryostabilization of Protein in Surimi*. Di dalam : *Surimi Tecknology*. Ianier TC, Lee CM, editors. New York : Marcel Dekker.
- Okada, M. 1992. “*History Of Surimi Teknologi In Japan. New York*”: Marcel Dekker Inc.
- Peranginangin R, Wibowo S, FawzyaYN. 1999. “*Teknologi Pengolahan Surimi*”. Jakarta: Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi. Balai Penelitian Perikanan Laut. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.

- Qibtiah, Mariatul., Astuti, Puji. “*Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Daun (Allium Fistulosum L.) Pada Pemotongan Bibit Anakan Dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi Dengan Sistem Vertikultur*”. Jurnal AGRIFOR Volume XV Nomor 2, Oktober 2016.
- Ramirez.J. A., Garcia-Carreno F. L., Morales O. G and Sanchez A. 2002. *Inhibition Of Modori-Associated Proteinases by Legume Seed Extract in Surimi Production*. Journal Food Science Vol. 67 No. 2.
- Rostini, I. 2013. “*Pemanfaatan Daging Limbah Fillet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan*”. Jurnal Akuatika Vol. 4 No. 2.
- Singgih, Wibowo. 2000. “*Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*”. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: gramedia Pustaka Utama.
- Xiong, Y. L. 2000. *Meat Processing*. Edited by Nakai S, Modler HW (eds). Food.