

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B. Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- 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
- Apriadi, R. A. 2004. Pengaruh Penambahan Larutan Khitosan Terhadap Mutu Produk Gel Surimi Ikan Nila (*Oreochromis sp.*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Avita, Yevi D.Y.N., Rahayu dan Khoiron. 2015. Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso. *Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiwa*. 2(4):01-07
- Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi. 2010. Database Nilai Gizi Ikan. [http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/nilaigizi/index.php?x=profil.php&&u=nama\\_ikan&&arah=1](http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/nilaigizi/index.php?x=profil.php&&u=nama_ikan&&arah=1)[1 Maret 2015]
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet and m. Wootton, 1987. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

- Damanik, RMS. 2010. Pengaruh Konsentrasi *Kalsium Clorida* ( $\text{CaCl}_2$ ) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Tepung Bawang Putih. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sumatera Utara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhatara. Jakarta
- Evanuraini, H. 2010. Kualitas *Chicken Nugget* Dengan Penambahan Putih Telur. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 5 No. 2.
- FAO : Food and Agriculture Organization. 1999. *The Living Marine Resources Of The Western Central Pacific*. Rome (IT): FAO.
- Liananda F,D,F. Kismiyati, Mahasri ,G. Sari P,D,W. 2017. Identifikasi Dan Prevalensi Cacing Endoparasit Pada Ikan Swanggi (*Priacanthus Macracanthus*) Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Brondong, Lamongan. Journal of Aquaculture and Fish Health Vol 6 No.3
- 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.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1. Jakarta : Liberty Ghalia Indonesia.
- Handershot, 1970 dalam Lisa M. Maharaja. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dan *Natrium Nitrat* Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Fakultas Pertanian. Medan : Uneversitas Sumatra Utara.
- Margono, T. 2005. Pengawetan dan Bahan Kimia II.
- Ilma P,R,A. Nocianitri K,A. Hapsari N,M,I. 2019. pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Kamaboko Ikan Barramundi (*Lates*

*Calcalifer*) *The Effect Of Adding Soy Protein Isolate To The Characteristics Of Kamabokobarramundi Fish (Lates Calcalifer)*. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan ISSN : 2527-8010 Vol. 8, No. 3, 313-322.

Iryanto, 1985 dalam Lisa M. Maharaja. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu Dan *Natrium Nitrat* Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Fakultas Pertanian. Medan : Uneversitas Sumatra Utara.  
Margono, T. 2005. Pengawetan dan Bahan Kimia II.

Kang, Zhuan Li., Chen, Fu-sheng., Ma, Han-ju., 2016. *Effect of Pre-emulsified Soy Oil with Soy Protein Isolate in Frankfurters: A Physical-chemical and Raman Spectroscopy Study*. LWT -Food Science and Technology 74: 465-471.

Kasih, N,S., A. Jaelani dan N. Firahmi. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap Ph, Susut Masak dan Organoleptik,. Fakultas Pertanian, Program Studi Peternakan. Universitas Islam Kalimantan (UNISKA). 4(2): 154-159.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek). [www.EbookPangan.com](http://www.EbookPangan.com). Diakses pada 12 September 2020.

Kramlich,W.E, Pearson A. M. and F. W. Tauger, 1982 “*Proses Meat*”. *The AVI Publishing Company Inc Wesport, Conecticat*.

Matz, S.A (1992). *Bakery Technology And Engineering*, 3th Edition. Texas : Van Nostrand Reinhold.

Muchtadi, T.R dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Nelson JS. 1984. *Fishes of the World, 2nd Edition*. John Wiley & Sons. Canada.  
Hal: 288-289.
- Padaga, M. Ch dalam H.Purnomo, 1989. Ilmu Daging, Nuffic – Universitas.
- Park, J. W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood*. CRC Press Taylor & Francis Group,  
New York.
- Pauly, D and P. Martosubroto. 1996. Baseline Studies of Biodiversity : *The Fish Resources of Western Indonesia*. Directorate General of Fisheries, Jakarta :  
24-25.
- Pradianti, O. S. 2007. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Kerot-Kerot (*Pomadasys hasta*) Pada Penyimpanan Dingin. Skripsi. Teknologi hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Prasetyo,A, S. Ishartani,D. Affandi,D,R. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgarisl*). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1 Januari 2014.
- Prihatiningsih, Sadhotomodan B, Taufik ,M. 2013. Dinamika Populasi Ikan Swangi (*Priacanthus Tayenus*) Di Perairan Tangerang, Banten. Balai Penelitian Perikanan Laut, Jakarta. Bawal Vol. 5 (2) Agustus 2013 : 81-87
- Purnawijayanti, H. A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius

- Purwayitno H dan Ratih D.H. 2009. Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta: Dian Rakyat
- 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 Cumi-Cumi Analog the Effect Of Surimi From Spotted Big Eye (*Priacanthus* Sp.). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Volume 2 No 1
- Putri, A.M. Agrippina, F, D. 2018. Pengaruh Substitusi Isolat Dan Konsentrat Protein Kedelai Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Sosis Daging Ayam. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Majalah Teknologi Agro Industri (Tegi) Volume 10.
- Ratna W.A, Alvi .Y, Asropi, dan Fatma.D. 2014|. Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan proses Pengolahan Yang Berbeda. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Lampung.
- Saanin H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bandung: Bina Cipta
- Santoso, J., A.W. N. Yasin., dan Santoso. 2008. Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Daging Lumatan. Jurnal Teknologi dan Industri pangan. 1 (XIX) : 57.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta : Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada.
- Sparre, P. & S. C. Venema. 1999. Introduksi Pengkajian stok Ikan Tropis. Badan Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Terjemahan dari *Introduction to Tropical fish stock assessment*. FAO Fish Tech. Paper. 306.(1)376 p

Suarni, 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Prosiding Seminar Nasional Serealia. ISBN :978-979-8940-27-9

Suprapti, 2003. Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta

Suryanto, E. 2011. Penggunaan protein kedelai pada industri olahan daging. [http://foodreview.co.id/-56553-Penggunaan Protein Kedelai pada IndustriOlahan Daging.html](http://foodreview.co.id/-56553-Penggunaan-Protein-Kedelai-pada-IndustriOlahan-Daging.html). Diakses pada 07 September 2020.

Susiwi. 2009. Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi. Bandung : Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pendidikan Indonesia.

Tarwotjo, I. S., S.Hartini, Soekirman dan Sumartono. 1971. Komposisi Tiga Jenis Bakso. Jakarta. Akademi Gizi, Jakarta.

Thaheer, H. 2008. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Point*). Jakarta: Bumi Aksara.

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.

Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan Dan Pengolahannya. Bogor : M-Brio Press.

Winarno, F.G, Rahman, A. 1994. Protein Sumber dan Peranannya Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Jakarta. : Gramedia Pustaka Utama.