

## DAFTAR PUSTAKA

- Alatas, U., Mardjudo, A., Ihsan, T., dan Ekaputra, A. 2022. Teknologi Penangkapan Ikan Demersal dan Aspek Ekonomis Hasil Tangkapan Nelayan di Kelurahan Ganti Kecamatan Banawa Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah. *Jurnal Trofish*, 1(2), 44-50.
- Aptindo, 2012. Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung. Terigu Nasional Tahun 2012. Jakarta.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., dan Widyantara, A. B. 2018. Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), 45-50.
- Aziz A. F., Nematollahi, A., Siavash, dan Saei-Dehkordi, S. 2013. Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of *Capoeta damascina* (Valenciennes) reared in freshwater and brackish water. *Journal of Food Composition and Analysis*, 32, 150-154
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Naget Ikan. SNI No. 7758:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Surimi. SNI No. 2694:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Ballard, T.S. dan Mallikarjunan, P. 2004. The effect of edible coating and pressure frying using nitrogen gas on the quality of braded fried chicken nuggets. *Journal of Food Engineering*.
- Benjakul, Soottawat., Visessanguan, Wonnop., Kwalumtharn, Yuwathida. 2004. The effect of whitening agents on the gel-forming ability and whiteness of surimi. *International Journal of Food Science., Technology*. 39. 773 - 781. 10.1111/j.1365-2621.2004.00843.x.
- Cando D, Herranz B, Borderías AJ, Moreno HM. 2015. Effect of high pressure on reduced sodium chloride surimi gels. *Food Hydrocolloids*. 51: 176-187.
- Chang, C., Wu, G., Zhang, H., Jin, Q., dan Wang, X. 2020. Deep-fried flavor: Characteristics, formation mechanisms, and influencing factors. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(9), 1496-1514.
- Daroini, A., dan Jayandri, W. E. 2016. Kualitas organoleptik bakso daging ayam kampung pada perlakuan dosis tepung tapioka yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 1(1), 39-44.
- Dirjen Perikanan. Direktorat Jenderal Perikanan, 2000. Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan

konsepsi HACCP Modul I. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan. Jakarta

Elizabeth, J. 2009. Frying fat pada aplikasi deep-fat frying. *Food Review*, IV(11):30-32.

Erickson, M. D. (Ed.). 2015. *Deep frying: chemistry, nutrition, and practical applications*. Elsevier.

Hassan MA, Balange AK, Senapati SR, Xavier KA. 2017. Effect of different washing cycles on the quality of *Pangasius hypophthalmus* surimi. *Fishery Technology*. 54: 51-59.

Huyen, T.T. 2015 The Effects of Different Raw Materials and Gel Forming Conditions on The Quality Of Fish Cakes From Minced Redfish. United Nations University Fisheries Training Programme, Iceland. <http://www.unuftp.is/static/fellows/document/tran15prf.pdf>

Idealistuti I, Suyatno S, Mutatawi'ah M. 2021. Pengaruh Berbagai Formulasi Surimi Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepsinus*) terhadap Kadar Protein dan Tekstur Pempek. *Edible Jurnal Peneliti Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*. 2021;10(1):29.

Irmayanti, I., Syam, H., dan Jamaluddin, J. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 165-174.

Jatmiko, G. P., dan Estiasih, T. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 127-134.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Produktivitas Perikanan Indonesia. Jakarta: KKP. <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/33334-peringkat-indonesia-sebagai-eksportir-produk-perikanan-duniameningkat-di-masa-pandemi>.

Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.

Koswara, S. 2009. HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakeri. 2(1), 183-190.

Kurek, M., Scetar, M., dan Galic, K. 2017. Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review. *Food Hydrocolloids*, 71, 225-235.

Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan mutu makanan*. Universitas Brawijaya Press.

- Lasabuda, R. 2013. Pembangunan wilayah pesisir dan lautan dalam perspektif Negara Kepulauan Republik Indonesia. *Jurnal ilmiah platax*, 1(2), 92-101.
- Lestari, N. , dan Purwanti, T. 2018. Aplikasi Penggunaan Surimi Berbahan Ikan Kurisi (*Nemipterus sp*) untuk Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 33 (01) : 9-16.
- Li, X., Li, J., Wang, Y., Cao, P., dan Liu, Y. 2017. Effects of frying oils' fatty acids profile on the formation of polar lipids components and their retention in French fries over deep-frying process. *Food chemistry*, 237, 98-105.
- Liberty, J. T., Dehghannya, J., dan Ngadi, M. O. 2019. Effective strategies for reduction of oil content in deep-fat fried foods: *A review*. *Trends in Food Science dan Technology*, 92, 172-183.
- Maharaja L., 2013. Penggunaan Campuran tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrit dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Park, J. W. 2014. *Surimi and Surimi Seafood: Third Edition*. New York (US): CRC Press.
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2014. Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut. Penebar Swadaya.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O. D., dan Yudanto, Y. A. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 2).
- Rifa'i, M. A., dan Kudsiah, H. 2020. Pemberdayaan istri kelompok pembudidaya ikan patin dengan pengembangan produk fillet. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3), 369-379.
- Santoso, J., Ling, F., dan Handayani, R. 2014. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Pari (*Trygon Sp.*) dan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Akuatika*, 2(2).
- Sugito, S., Hermanto, H., dan Arfah, A. 2013. The Effect Of Slice Thickness And Frying Temperature Characteristics Of Pumpkin Chips By Vacuum Frying Method. *Jurnal Agroindustri*, 3(2), 83-97.
- Sumardiono, S., Jos, B., Aryanti, N., Wardani, D. H., dan Pudjihastuti, I. 2020. Pengaruh Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik Jajanan Mie

- Kriuk. In *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020* (Vol. 1, No. 1).
- Sumarlin, L. O. 2010. Identifikasi pewarna sintetis pada produk pangan yang beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia Valensi*, 1, 107060.
- Tanuja S, Viji P, Zynudheen, Ninang, dan Joshy. 2014. Composition, textural quality and gel strength of surimi prepared from striped catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*). *Fishery Technology*. 51: 106-111
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., dan Wani, Y. A. 2018. Sisa makanan pasien rawat inap: analisis kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 51-61.
- Trilaksani, W., Riyanto, B., dan Susanto, H. 2014. Pemanfaatan protein ikan mujair (*Oreochromis mossambicus Peters.*) sebagai bahan baku pembuatan fish cake goreng. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 7(1).
- VMC Group. 2014. The Production Processes of Fish Ball From Pangasius. Diakses 24 April 2023, <http://phugiathucphamvmc.com/quy-trinh-san-xuat/>
- Widyaningrum, K., Sya'di, Y. K., dan Hersoelistyorini, W. 2022. Total Bakteri, Kadar Air, dan Sifat Sensoris Fish Cake Ikan Lele dengan Edible Coating Berbahan Gel Aloe Vera Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 67-79.
- Yuniarti, R., Azlia, W., dan Sari, R. A. 2015. Penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pembuatan keripik tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 86-95.
- Zhang, X., Zhang, M., dan Adhikari, B. 2020. Recent developments in frying technologies applied to fresh foods. *Trends in Food Science dan Technology*, 98, 68-81.
- Zulkarnain, J., dan Yusuf, L. 2013. Pengaruh Perbendaan Komposisi Tepung Tapioka terhadap Kualitas Bakso Lele. *Journal of Home Economics and Tourism*, 2(1).
- Zuraida, I., Raharjo, S., Hastuti, P., dan Indrati, R. 2018. Effect of setting condition on the gel properties of surimi from catfish (*Clarias gariepinus*). *Journal of Biological Sciences*, 18(5), 223-230.