

DAFTAR PUSTAKA

- Abera, S. & Rashit. 2003. Processing technology comparison of physicochemical and functional properties of cassava starch extracted from fresh root and dry chips
- Abriana, A. 2020. Bandeng dan Diversifikasi Produk Olahannya. Makassar: Sah Media.
- Abubakar, T. Suryati dan A. Aziz. 2011. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (*Anas platyrhynchos*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner
- Agustin, T.I. 2012. Mutu fisik dan mikrostruktur kamaboko ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15: 17-26
- Alhanannasir, Rejo, A., Saputra, D., & Priyanto, G. 2017. Karakteristik pempek instan dengan pengolahan pengeringan oven dan freeze drying. Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Bandar Lampung, 191–200.
- Alves, M. C., Paula, M. M. de O., Costa, C. G. C. da, Sales, L. A., Lago, A. M. T., Pimenta, C. J., & Gomes, M. E. de S. 2021. Restructured Fish Cooked Ham: Effects of the Use of Carrageenan and Transglutaminase on Textural Properties. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(4), 451–461.
- Anwar, C., Aprita, I. R., & Irmayanti, M. 2019. Kajian Penggunaan Jenis Ikan dan Tepung Terigu Pada Kualitas Kimia, Fisik, dan Organoleptik Kamaboko. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 3(3), 288-300.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analysis. Chemist. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Apriliani, P., Sri Haryati., & Sudjatinah. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Ardiansyah, A., Nurlansi, N., & Musta, R. 2018. Waktu Optimum Hidrolisis Pati Limbah Hasil Olahan Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz var. Lahumbu) Menjadi Gula Cair Menggunakan Enzim α -Amilase Dan Glukoamilase. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 5(2), 86-95.
- Asgar dan D. Musaddad. 2006. Optimasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan Pada Wortel. *J. Hort.* Vol. 16. No. 3,
- Astawan, M., Wresdiyati, T., & M, S. (2015). Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 11–17.
- Astutik, D. M., Sulmartiwi, L., Saputra, E., & Pujiastuti, D. Y. 2020. The effect addition of kappa carrageenan flour to the level of gel strength and acceptability of dumpling from threadfin bream fish (*Nemipterus*

- nematophorus) surimi. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 441, No. 1, p. 012003). IOP Publishing.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2023. Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kabupaten/Kota dan Komoditas Utama di Provinsi Jawa Timur, 2021.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. SNI 2372.6: 2009. Cara Uji Fisik-Bagian 6: Penentuan Mutu Pasta pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. SNI 01-3451. 2011. Tepung Tapioka . Badan Standardisasi Nasional : Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2013. SNI 2694:2013. Surimi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Belitz, H.D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2009. Food chemistry: 4th revised and extended edition. Springer – Verlag Berlin Heidelberg, Germany.
- Bozaris, I. S. 2020. Seafood Processing Technology, Quality and Safety. In *Seafood: Resources, Nutritional Composition, and Preservation*. John Wiley & Sons, Ltd. <https://doi.org/10.1201/9781003068419-8>
- Cornejo-Ramirez, Y. I., Martinez-Cruz, O., Del Toro-Sánchez, C. L., Wong-Corral, F. J., Borboa-Flores, J., & Cinco-Moroyoqui, F. J. (2018). The structural characteristics of starches and their functional properties. *CyTA-Journal of Food*, 16(1), 1003–1017.
- Damayanti, I. D. A. B., Wisaniyasa, N. W., & Widarta, I. W. R. 2019. Studi Sifat Fisik, Kimia, Fungsional, Dan Kadar Asam Sianida Tepung Kecambah Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 238-247.
- Della Satifa, A., Nilda, C., & Haryani, S. (2022). Kajian Pengeringan Pisang, Ubi Jalar dan Nangka. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 271–276.
- Deng Y, Luo Y, Wang Y, Yue J, Liu Z, Zhong Y, Zhao Y, Yang H. (2014). Drying-induced protein and microstructure damages of squid fillets affected moisture distribution and rehydration ability during rehydration. *J Food Eng* 123: 23 31.
- De Man, M. J. 1999. Principles of Food Chemistry. 3rd Edition. Aspen Publishers. Gaithersburg.
- Djuwardi, A. 2009. *Cassava: solusi pemberagaman kemandirian pangan: manfaat, peluang bisnis, dan prospek*. Grasindo.
- Endang, W., Patadjai, A. B., & Isamu, K. T. 2018. Studi Perbedaan Persiapan Bahan Baku Surimi Terhadap Kualitas Sensorik dan Kimia Sosis Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsskal). *J Fish Protech*, 1(2), 124.
- Erickson, A. 2006. *Corn Starch*. Corn Refiners Association. Washington, DC.

- Fahmi, A. S. 2023. Characteristics of ready to cook product from dried pempek with freezing treatment before drying. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1289, No. 1, p. 012035). IOP Publishing.
- FAO. 2022. OECD-FAO Agricultural outlook 2022-2031
- Febriansyah, I.M., Sukarno, & Fardiaz, D. 2019. Karakteristik mutu fisik tekwan kering dengan rasio ikan berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 64-74.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology*. Ellis Horwood, New York. Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Fitri, M., Santi, A., & Arfini, F. 2016. Pengembangan Inovasi dan Kreativitas Kampus Melalui Usaha Surimi Ikan Bandeng dan Aplikasi Produk Fish Jelly. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 1(2), 170-177.
- Gilang, R., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2015. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P. O. 2020. Karakteristik permen jelly jantung buah nanas dengan variasi konsentrasi karagenan dan suhu pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Vol. II. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Hafiludin. 2015. Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43
- Haryu, A., Nur Her Riyadi., & Asri, N., 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit and Vegetable Leather Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* schard.) dan Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3).
- Herawati, H. 2012. Teknologi proses produksi food ingredient dari tapioka termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76.
- Herdiana, N., Susilawati, S., Koesoemawardani, D., & Rahayu, E. 2023. Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Pembentuk Tekstur Nugget Ikan Lele. *agriTECH*, 43(2), 127-133.
- Hunt, A., Getty, K. J. K., & Park, J. W. 2009. Roles of starch in surimi seafood: A review. *Food Reviews International*, 25(4), 299-312.
- Hur, S., Cho, S., Hun, S. J., Park, J. W., & Kim, D. S., 2011. Rice flour a functional ingredient for premium crabstick. *Food Sci. Biotechnology*, 20 (6),1639-1647
- Huss, H. 1995. *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. Food and Agriculture Organization Of The United Nations. ISBN 92-5-103507-5
- Hotchkiss, S., Brooks, M., Campbell, R., Philp, K., & Trius, A. (2016). The use of carrageenan in food. *Carrageenans: sources and extraction methods, molecular structure, bioactive properties and health effects*, 229-243.

- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. 2019. Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat, dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4):12-21.
- Jamil, S. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Otak-Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Ilmu Diwa*, 4(1):25-31
- Jefri, M., Haris, A., Sodiq, S., Saleh, S., & Malik, A. 2021. Kelayakan Paramtere Fisika Kualitas Air Untuk Usaha Budidaya Ikan Bandeng dengan Sistem Keramba Jaring Tancap (KJT) pada Lahan Bekas Galian Tambang Pasir (Studi Kasus Desa Tondong Kura, Kec Tondong Tallasa, Kab. Pangkajene dan Kepulauan). *OCTOPUS: Jurnal Ilmu Perikanan*, 10(2), 040-045.
- Jin, S. K., Choi, J. S., & Kim, G. D. 2017. Effects of Bundle Type and Substitution with Spent Laying Hen Surimi on Quality Characteristics of Imitation Crabsticks. *Korean journal for food science of animal resources*, 37(2), 200.
- Jin, S. K., Hwang, J. W., Moon, S., Choi, Y. J., Kim, G. D., Jung, E. Y., & Yang, H. S. 2014. The effects of mechanically deboned chicken hydrolysates on the characteristics of imitation crab stick. *Korean journal for food science of animal resources*, 34(2), 192.
- Jin, S. K., Kim, I. S., Choi, Y. J., Kim, B. G., & Hur, S. J. 2009. The development of imitation crab stick containing chicken breast surimi. *LWT-Food Science and Technology*, 42(1), 150-156.
- Jolliffe, I. T. (2002). *Principal Component Analysis* (2nd Edition). Springer, New York.
- Johnson, R. A., & Wichern, D. W. (2007). *Applied Multivariate Statistical Analysis*. Sixth Edition. New Jersey: Printice Hall of India Private Limited.
- Joshua, Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. 2022. Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Waktu Pembekuan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 17(2), 129-140.
- Jusman, J., Syamsuddin, S., & Inri, E. G. T. 2024. Optimasi Proporsi Karagenan dan Karakteristik Sensoris Serta Nilai Proksimat Nugget Ikan Mujair dengan RSM. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(5), 500-510.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2018. *Sensory Evaluation A Practical Handbook*. West Sussex: Wiley-Blackwell
- Kisworo, F., Saptariana., Bambang, S., Octavianti, P., 2024. Perbedaan Subtitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) pada Bakso Daging Analog Terhadap Kualitas Inderawi Kesukaan dan Kandungan Protein. *Jurnal Sains Boga*, 7(2).
- Kristanti, D., Putri, D. P., Sarifudin, A., Surahman, D. N., & Setiaboma, W. 2022. Karakteristik Bakso Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) Instan dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), 1-8.

- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. E. (2015). Karakteristik fisik dan sifat fungsional beras jagung instan akibat penambahan jenis serat dan lama pembekuan. *Jurnal pangan*, 24(1), 37–48
- Kusnandar, F., Winiati, P., Abdullah, M., & Umar, S. 2020. Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan (Jilid 1) PATPI. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Kusnandar, F., Winiati, P., Abdullah, M., & Umar, S. 2020. Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan (Jilid 2) PATPI. Bogor: PT. Penerbit IPB Press.
- Lanier, T. C., Yongsawatdigul, J., & Carvajal, R. P. 2014. *Surimi and Surimi Seafood*. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group.
- Lin, J.-H., Singh, H., Chang, Y.-T., & Chang, Y.-H. (2011). Factor analysis of the functional properties of rice flours from mutant genotypes. *Food Chemistry*, 126(3), 1108–1114.
- Luallen, T. 2018. Utilizing starches in product development. In *Starch in food* (pp. 545-579). Woodhead Publishing.
- Masitoh, S. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Pemanasan Awal (blancing) terhadap Mutu Tepung Kacang Koro. Teknologi Pangan Universitas Teknik Universitas Pasundan, Bandung
- Malle, S., Tawali, A. B., Tahir, M. M., & Bilang, M. 2019. Nutrient composition of milkfish (*Chanos chanos, Forskal*) from Pangkep, South Sulawesi, Indonesia. *Mal J Nutr*, 25(1), 155-162.
- Minz, Sangeeta, 2012. Isolation and Characterization of Concavalin A From Jack Bean (*Canavalia ensiformis*) Seed. Thesis. National Institute of Technology India.
- Miraji, K. F., Linnemann, A. R., Fogliano, V., Laswai, H. S., & Capuano, E. 2021. Dryheat processing at different conditions impact the nutritional composition and: In vitro starch and protein digestibility of immature rice-based products. *Food and Function*, 12(16), 7527–7545
- Muarif, D., Sukirno, S., & Suparmi, S. (2017). Pengaruh Penambahan Jumlah Karagean Berbeda Terhadap Mutu Bakso Ikan Lomek (*Harpodon Nehereues*) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Muchtadi, T. Sugiyono, Fitriyono, A. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta: Bogor
- Murdiati, A., Anggrahini, S., & Alim, A. 2015. Peningkatan kandungan protein mie basah dari tapioka dengan substitusi tepung koro pedang putih (*Canavalia ensiformis* L.). *Agritech*, 35(3), 251-260.
- Murthy, L. N., Padiyar, P. A., Rao, B. M., Asha, K. K., Jesmi, D., Girija, P. G., Prasad, M. M., & Ravishankar, C. N. (2016). Nutritional profile and heavy metal content of cultured milkfish (*chanos chanos*). *Fishery Technology*, 53(3).
- Nashita, N. Y., Sumardianto, & Fahmi, S. (2022). Pengaruh Penambahan Kalsium Klorida (CaCl₂) terhadap Karakteristik dan Tingkat Rehidrasi Pempek Kering. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 6(1), 1–8.

- Necas, J., & Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: a review. *Veterinarni medicina*, 58(4), 187-205.
- Nurhuda, H. S., & Rochima, E. 2017. Penambahan tepung karaginan terhadap tingkat kesukaan bakso ikan manyung. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Nursalma, C. A., Setyowati, S., & Sitasari, A. 2021. Substitusi tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis* (L.) DC.) Pada pie susu ditinjau dari sifat organoleptik, kandungan gizi dan unit cost. *Puinovakesmas*, 2(1), 1-11.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon, R. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39-46.
- Nuryahyani, R., Kristanti, D., Ishartani, D., Desnilasari, D., Putri, D. P., Sarifudin, A., & Setiaboma, W. (2022). Karakteristik Bakso Ikan Etong (*Abalistes stellaris*) Instan dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *JPB Kelautan dan Perikanan*, 17(1).
- Oikonomopoulou, VP., Krokida, MK., & Karathanos, VT. 2011. The Influence Of Freeze Drying Conditions On Microstructural Changes Of Food Products. *Procedia Food Science*, 1, 647–65
- Park, J. W., Ooizumi, T., & Hunt, A. L. 2013. Ingredient Technology for Surimi and Surimi Seafood. In J. W. Park (Ed.), *Surimi and Surimi Seafood* (pp. 453–491). London: CRC Press.
- Phahom, T., & Soubsub, K. 2022. Effect of different drying conditions on physicochemical, morphological, and rehydration properties, and adsorption characteristics of dried crab stick by-product. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(10), e16892.
- Praseptiangga, D., & Wandansari, W. D. 2022. Chemical and physical properties of canna (*Canna edulis*) and jack bean (*Canavalia ensiformis*)-based composite flours. *Food Research*, 6(2), 354-367.
- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., & Zahirudin, W. (2012). Karakteristik sensori beberapa produk ikan asap khas daerah di Indonesia dengan menggunakan metode quantitative descriptive analysis. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 7(2), 117–130.
- Purwandari, F. A., Westerbos, C., Lee, K., Fogliano, V., & Capuano, E. (2023). Proximate composition, microstructure, and protein and starch digestibility of seven collections of Jack bean (*Canavalia ensiformis*) with different optimal cooking times. *Food Research International*, 170, 112956.
- Primawestri, M. A., & Rustanti, N. (2014). Pengaruh pemberian susu koro pedang (*Canavalia ensiformis*) terhadap kadar kolesterol total dan trigliserida serum tikus sprague dawley hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 447–455.
- Purwanti, E., Djatmiko, R. D., & Pihanta, W. 2019. *Kacang Potensial (Keanekaragaman, Konservasi dan Pemanfaatan)* (Vol. 1). UMMPress.

- Rahman M. A. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tapioka dan Mocaf (Modified cassava flour) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB – Bogor.
- Rahman, M. S. (Ed.). 2007. *Handbook of food preservation, Second Edition*. CRC press.
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasais Tanaman Kayu*. CV. Budi Utama: Sleman
- Rahmawati, I., Liviawaty, E., & Pratama, R. I. 2023. Carrageenan in Seaweed (*Eucheuma* sp.) and Use of Carrageenan in Fishery Food Products: A Review. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 23(6), 1-10.
- Rasco, B & Bledsoe. G. 2006. Surimi and Surimi Analog Products. In Hui . Y. H. CRC Taylor & Francis (eds) *Hanbook of Food Science, Technology and Engineering*. Boca Raton, London, New York.
- Rijanti Rahaju Maulani, R., Rahmawati, R., Joni Munarso, J., & Dede Saputra, D. (2016). Karakterisasi Sifat Kimia dan Sifat Fisik Pati Hasil Ekstraksi Jagung Putih Varietas Anoman dan Pulut Uri 1.
- Rosida, Dedin F. 2021. Buku Ajar Pati Termodifikasi dari Umbi-umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan. CV. Putra Media Nusantara, Surabaya
- Rosida, D. F., Elianarni, D., & Sarofa, U. 2021. Optimization 1, 2 formulation of meat analog from cowpea (*Vigna unguiculata L Walp*) protein curds and cocoyams (*Xanthosoma sagittifolium*) modification starch as filler. *Food Science and Technology*, 42, e59120.
- Rosyada, H. 2015. *Efek Penambahan Krioprotektan Alginat Dan Karaginan Terhadap Karakteristik Surimi Berbasis Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Bakso Ikan* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Safitri, E., Sudarno., & Rahayu., K. 2017. Pengaruh penambahan karagenan terhadap kandungan serat kasar dan peningkatan nilai gel strength pada produk kamaboko dari komposit ikan belanak (*Mugil cephalus*) dan ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Journal of Marine and Coastal Science*, 6(2).
- Saha, D., & Bhattarcharya. 2010. Hydrocolloids as tickening and gelling agent in food: a critical review. *J. Food Sci. Technol.*, 47(6), 587-597
- Sakinah, A. R., & Kurniawansyah, I. S. 2018. Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Aplikasi Pati Jagung dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 4(2), 430-42.
- Samsuar 2007. Karakteristik Karagenan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* pada berbagai Umur Panen, Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Santoso, J., Yumiko, Y., & Takeshi, S. (2004). Komposisi mineral, asam lemak, dan serat pada beberapa jenis rumput laut Indonesia. *Jurnal Ilmu Perairan Dan Perikanan Indonesia*, 11(1), 45–51.

- Sarie, O. T., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. 2018. Pengaruh perbedaan jenis ikan terhadap karakteristik gel surimi. *ZIRAA'AH MAJALAH ILMIAH PERTANIAN*, 43(3), 266-272.
- Shiau, C. Y., Pong, Y. P., Chiou, T. K., & Tin, Y. Y. (2001). Effect of starvation on free histidine and amino acids in white muscle of milkfish *Chanos chanos*. *Comparative Biochemistry and Physiology. Part B, Biochemistry & Molecular Biology*, 128(3), 501–
- Sidi, N. C., Widowati, E., & Nursiwi, A. (2014). Pengaruh penambahan karagenan pada karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan wortel (*Daucus carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4).
- Sipahutar, Y. H., Rahman, M., & Panjaitan, T. F. 2020. Pengaruh penambahan karagenan *Eucheuma cottonii* terhadap karakteristik ekado ikan nila. *Aurelia Journal*, 2(1), 1-8.
- Sofiyah, S. 2017. *Aplikasi Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Crabstick Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Selama Penyimpanan Suhu Ruang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Suarni, S., Firmansyah, I. U., & Aqil, M. 2013. Keragaman mutu pati beberapa varietas jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 32(1), 124615.
- Sulistyo, F. T., Utomo, A. R., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia edible film berbasis gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(2), 81-87.
- Suryaningrum, T. D., Syamdidi, S., Asmanah, A., & Haryati, S. 2017. Karakteristik Cumi-Cumi Analog dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Menggunakan berbagai Jenis Pati. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 11(2), 183-194.
- Trisnawati, M. I., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 237–247.
- Vidal-Giraud B.; Chateau D.; World Surimi Market. GLOBEFISH Research Programme, Vol.89 Rome, FAO. 2007. p. 125
- Walayat, N., Xiong, H., Xiong, Z., Moreno, H. M., Nawaz, A., Niaz, N., & Randhawa, M. A. 2022. Role of Cryoprotectants in Surimi and Factors Affecting Surimi Gel Properties: A Review. *Food Reviews International*, 38(6), 1103–1122.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Yasita, D dan I.D. Rachmawati. 2009. Optimasi Proses Ekstraksi pada Pembuatan Karagenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* untuk Mencapai Foodgrade. *Teknik Kimia*. Universitas Diponegoro

- Widyawati, F. L., Suwardiah, D. K., Purwidiani, N., & Romadhoni, I. F. (2022). Pengaruh Proporsi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Ikan Lele (*Clarias sp*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk Amplang. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 94–104.
- Wilfrido, Y.G., Villaluz, A. C., Soriano, M. G. G., & Santos, M. N. (2007). *Milkfish production and processing technologies in the Philippines*. WorldFish.
- Windrati, W., Ahmad, N., & Puspa, D. 2010. Sifat Nutrisional Protein Rich Flour Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *AGROTEK*, 4(1):18-26
- Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. 2016. Pengaruh substitusi pati jagung, pati kentang, dan tapioka terhadap kekerasan dan sifat berminyak pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 87-94.
- Wulandari, I., Jaya, F. M., & Widayatsih, T. (2016). Produksi Gel Kamaboko Dari Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus* Dengan Perlakuan Pencucian Yang Berbeda.
- Yadollahinia, A., & Jahangiri, M. (2009). Shrinkage of potato slice during drying. *Journal of Food Engineering*, 94(1), 52-58.
- Yu, K.-C., Chen, C.-C., & Wu, P.-C. 2011. Research on application and rehydration rate of vacuum freeze drying of rice. *Journal of Applied Sciences*, 11(3), 535–541
- Zaddana, C., Lia, D., dan Yuli, Wahyuni. 2023. Kacang Koro Pedang: Pengembangannya Sebagai Pangan Fungsional. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Zhang, F., Fang, L., Wang, C., Shi, L., Chang, T., Yang, H., & Cui, M., 2012. Effect of starches on textural, rheological, and colour properties surimi-beef gels with microbial transglutaminase. *Meat Science*, 93, 533-537
- Zulkarnain, N. A. 2014. Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Skripsi. Progam Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar*.