

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemists. Washington DC. 1141 hal.
- Afrianto, E. 1995. Pengaruh Jenis Bahan Baku, Lama Penyimpanan Beku dan Metode Pengasapan terhadap Karakteristik Sosis Ikan. Tesis. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Almatsier, S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N dan Hariyadi, P., 2004. Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan. Pusat Studi Pangan dan Gizi, IPB
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto, 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arpah, 2001. Penentuan Kadar Kadaluarsa Produk Pangan. Buku dan Monograf. IPB. Bogor.
- Arannilewa, S.T, Salawu, S.O, Sorungbe, A.A and Ola-Salawu, B.B., 2005. Effect on Frozen Period on the Chemical, Microbiological and Sensory Quality of Frozen Tilapia Fish (*Sarotherodon galiaenus*). African Journal of Biotechnology Vol. 4 (8), pp. 852-855, August, 2005.
- Astawan, M. 2004. Ikan yang sedap dan bergizi. Tiga Serangkai. Solo.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila merah (*Oreochromis sp*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan, 2001. Analisis Kadar Histamin. BBPPHP, Jakarta.
- , 2003. Maksimalisasi Pemanfaatan Ikan Tangkapan Laut. SEAFDEC dan DIRJEN TANGKAP DKP, Jakarta.
- Borgstrom, G., 1965. Fish as Food. Volume IV Part 2. Academic Press, Inc.
- Connel, J.J., 1980. Control Fish Quality. Second Edition. Fishing News Book Ltd
- Dahuri, R. 2004. Gerakan Makan Ikan, Budaya Bahari, dan Kualitas Hidup Bangsa. Harian Kompas, Jakarta, Senin 14 Juni 2004.

- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. *Terjemahan* Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Depkes, 1999. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1168/Menkes/PER/XI/ 1999 Tentang Bahan Tambahan Makanan. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan, 1983. Sumberdaya Perikanan Laut di Indonesia. Jakarta.
- , 2003. Buku Statistika Perikanan, DKP, Jakarta.
- Djazuli, N., Sutimantoro, A. Chaidir, T. Istihastuti dan Widarto, 2001. Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Fish Jelly. BPPMHP, Jakarta.
- Djuhanda, T. 1981. Dunia Ikan. Armico, Bandung
- Dyer, W.J and J.R. Dingle. 1961. Fish as Food. Akademic Press. New York, London.
- Elingsari, T. 1994. Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- FDA (Food and Drug Administrations's). 2 (Ed) : U.S. Food and Drug Administrations. Parklawn Drive Rockville. MD 20857.
- Fardiaz, D. Kamaboko Produk Olahan Ikan yang Berpotensi untuk Dikembangkan. Media Teknologi Pangan. Vol 1 (2). Bogor.
- Fardiaz, S. 1995. Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan di Indonesia, Tantangan dan Harapan Sistem Jaminan Mutu. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. I : 65-73
- Girard, J.P. 1992. Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood. New York.
- Gratham, G.J. 1981. Minced Fish Technology. Review Food and Agriculture Organization of The United Nation, Rome.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Liberty. Yogyakarta.
- Handayani, C.A., 2005. Pembuatan Tepung Kedelai Kaya Isoflavon melalui Ekstraksi Asetonitril dan Hidrolisis Bromelin serta Evaluasi Nilai Gizi Proteinnya secara Biologis.

- Hayashi. 1978. In : Konusu , S and Yamaguchi, K. 1982. In Martin, R.E, Flic, J.G and Ward, R.D. 1982. Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products. AVI Publishing Company Westport, Connecticut.
- Hidayati S.D. 2002. Pengaruh Substitusi Tepung tempe Terhadap daya Aw Nugget Ikan Tuna. Skripsi. Program Study teknologi Hasil Perikanan. Fakultas & Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Hendriawan, B. 2002. Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus* sp) dengan Perlakuan Frekuensi Pencucian, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- <http://ruby.colorado.edu/~smyth/min/tio2.html> [10 Juli 2005]
- <http://www.jakartafishport.com/ikan-tuna.jpg> [2 Agustus 2006]
- Huffman DL, Ande CF, Cordray JC, Stainlay MH, Egbert WR. 1987. Influence of Polyphosphate on Storage Stability of Restructured Beef and Pork Nuggets. J. Food Science 52 (2) : 275-278.
- Hultin, H.O. 1993. Oxidation of Lipids in Seafoods *In* Seafoods : Chemistry, Processing Technology and Quality. Shahidi, F. and J.R. Botta (Eds.). Blackie Academic & Profesional. London.
- Ilyas, S. 1972. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid I. Teknik Pendinginan Ikan. Penerbit. CV. Paripurna. Jakarta.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Penerbit. CV. Paripurna. Jakarta.
- Jebsen, N.D., 1983 Fundamental of Canning T echnology. Thae AVI Publishing Company, Inc. Wesport, Connecticut.
- Kamallan, M.T. 1988. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengikat dan Sodium Tripolyospat terhadap Mutu dan daya Awet Kamaboko Ikan Pari Kelapa. Skripsi, Fakultas Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Karmas, E. 1982. Meat, Poultry and Sea Food Technology. Recent Development. Noyes Data Corporation, Park Ridge. New Jersey. USA.
- Kuninaka. 1960. Palatable Taste (Umami) Producing Factors. In : Konusu , S and Yamaguchi, K. 1982. In Martin, R.E, Flic, J.G and Ward, R.D. 1982. Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products. AVI Publishing Company Westport, Connecticut.

- Kramlich, W.E. 1981. Sausage Product. In : Price, J.F. and B.S. Schewiger (eds). The Science of Meat Product. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Labuza, T.P., 1982. Shelf-life Dating of Foods Westport, Connecticut 06880 USA : Food and Nutrition Press. Inc.
- Learson, R.J. and J.D. Kaylor. 1990. Pelagic Fish. In The Sea Food Industry. Editor. R.E. Martin and G.J. Flick. Van Nastrand. New York.
- MacDougall, D.B., 2002. Colour in Food. Improving Quality. Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC. New York.
- McCormick. R.J. 1994. Structure and Properties of Tissues. In Food Muscle. DM Kinsman, AW Kotula, BC Briedenstein, editor. New York – London: Chapman & Hall.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mallikage, M., 2001. The Effect of Different Cooling System on Quality of Pelagic Species. UNU-Fisheries Training Programme.
- Marlupi, I. 2003. Desinfeksi *Escherichia coli* Melalui Fotokatalisis Titanium Dioksida (TiO₂) Bubuk Fase Rutile. Skripsi. Jurusan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB, Bogor.
- Mannullang, M. dan T. Elingsari. 1995. Hasil Penelitian : Pengaruh Bahan Pengikat dan Emulsifier terhadap Mutu Nugget Ikan (*Scomberomorus commerson*) selama Penyimpanan Pada Suhu beku. Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Meilgaard, M., Civille, G.V. and Carr B.T., 1999. Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. CRC Press. Boca Raton London New York Washington, D.C. p 79-82.
- Muchtadi, D. 1993. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

- Moeljanto, 1979. Pemanfaatan Limbah Perikanan, Balai Penelitian Teknologi Perikanan. Jakarta.
- Nakai, S. And H.W Modler, 2000. Food Protein, Processing Application. Wiley VCH. New York.
- Okada, M. 1990. Fish and Raw Material. In science of Processing Marine Food Product. Vol. I. editor. T. Motohiro, H. Kadota. K. Hashimoto. M. Katayama and T. Tokunaga. Japan International Cooperation Agency. Hyoga International Centre Japan.
- Pigott, G.M. and B.W. Tucker. 1990. Seafod, Effect of Technology on Nutrition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Pisula, A. 1984. Meat Processing. FAO, Rome. Italy.
- Pearson AM and Tauber FW. 1984. Processed Meats. Westport, Connecticut : AVI Publ Co. Inc.
- Prayitno, E. 2003. Kajian Proses *Nugget* dari *Surimi* ikan Manyung (*Arius thalassinus*) dengan Bahan Tambahan Gelatin dari Kulit Ikan Tuna. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo, H 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI Press.
- Pusparini, 2003. Pemanfaatan Tepung Sukun (*Altocarpus altilis*) sebagai Bahan Pengikat Pada Pembuatan Kamaboko Daging Merah Ikan Tuna Mata Besar (*Thunnus obesus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ratnaningsih, 1999. Pembuatan Nugget Sebagai Pemanfaatan Daging Merah Tuna (*Thunnus Obesus*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Hasil Perikanan Dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.
- Rosenthal, A.J. 1999. Food Texture Measurement and Perception. An Aspen Publication. Gaithersburg, Maryland.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Bina Cipta. Jakarta.
- Sediaoetama, A.J. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. Dian Rakyat, Jakarta.
- Shimizu, Y, Toyohara H and Lanier, T.C. 1992. Surimi Production from Fatty and Dark-Fleshed Fish Species. *In* Surimi Techology. T.C. Lanier, C.M. Lee (Eds.) New York Marcell Dekker.

- Sianipar, D. T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat Dan Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Serta Palatibilitas Fish Nugget Dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, IPB.
- Simpson R, Kolbe E, Macdonald G, Lanier TC, Morrisey MT. 1994. Surimi Production from Partially Processed and Frozen Pasific Whiting (*Merluccius productus*). Journal of Food Science 59 (2) : 272-276.
- Stanby, M. 1963. Industry Fishery Technology. Reinhold Publishing Corp. Washington.
- Stanley, D.W. 1987. Food Texture and Microstruture, In: Moskowitz, H.R. Food Texture, Instrument and Sensory Measurement. Marcel Dekker. New York.
- Steel. R.G.D. , dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik. Diterjemahkan B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmaji, S., Horyono B.S dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : PAU Pangan & Gizi, UGM.
- Sudana, A.A. 2003. Deposisi dan Karakterisasi Lapisan Tipis Titanium Doksida (TiO_2) dalam Proses Desinfeksi *Escherichia coli*. Skripsi. Jurusan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, IPB, Bogor.
- Suhendar, 2003. Pemanfaatan Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) Sebagai Produk Sosis (*Frankfurter*). Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, IPB< Bogor.
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. Aplied Science Publisher, Ltd. London.
- Syarief, R. dan H. Halid, 1995. Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Syartiwidya, 2003. Kajian Tekstur dan Perubahan Mikrostruktur Nugget Ikan Selama Pengolahan dan Penyimpanan. Tesis. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Taub, I.A. and R.P. Singh , 1998. Food Sotrage Stability. CRC Press. New York.
- Walstra, P. 1996. Dispersed Systems: Basic Considerations. In : Food Chemistry. Owen F. Fenema. New York : Marcel Dekker, Inc.

- Watanabe, S. 1990. The Chemistry of protein from Marine Animals. *In*. Food Science of Processing Marine Food Product.. Vol. I. Editor. T. Motohiro, H. Kadota, K. Hashimoto, M. Kayama. T, Tokunaga. Japan International Cooperation Agency. Hyoga. International Centre Japan.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- , 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Widayanti, E.R.D, 1980. Mempelajari Pengaruh Pendinginan Dan Pembekuan Terhadap Mutu Ikan Lele. Skripsi. Fakultas Mekanisasi Dan Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- www.webelement.com/webelements/compounds.html [10 Juli 2005]
- Xiong, Y.L. 2000. Meat Processing. In: Nakai, S and H.W. Modler. Food Protein, Processing Applications. Wiley VCH. New York.
- Young, K.W., S.L. Neuman, A.S. McGill dan R. Hardy. 1980. *In* The Use of Dilute Solutions of Hydrogen Peroxide of White Fish Fless. J.J. Connell (Ed.) Advances in Fish Science and Technology. Fishing News Book Ltd. Farnham, Surrey, England.
- Zayas, J.F. 1997. Functionality of Protein in Food. Springer. Germany.