

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila. A., dan B. Santoso. 2011. *Water Holding Capacity (WHC), Kadar Protein, dan Kadar Air Dendeng Sapi Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Dan Lama Perendaman Yang Berbeda. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 6(2):41-46. ISSN : 1978 – 0303.
- Akesowan. A. 2008. *Effect of Soy Protein Isolate on Quality of Light Pork Sausages Containing Konjac Flour. African Journal of Biotechnology.* 7(24): 4586-4590. ISSN 1684–5315.
- Al-Dmoor, M. H. 2013. *Cake Flour: Functionality And Quality (Review). European Scientific Journal.* 9 (3): 66-180.
- Anggira, I. P. A. W., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Lama pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *THPi Student Journal.* 1(1): 93-102.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Graha Ilmu.* Yogyakarta. 45 hlm.
- Anwar. S., Suparmi, dan Sumarto. 2014. Studi Reduksi Kadar Lemak Dalam Pembuatan Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dengan Perendaman Yang Berbeda.
- Apriyantono, A. dan F. S. Lingganingrum. 2001. *Off-flavour pada daging unggas. Lokakarya Nasional Unggas Air.* Ciawi, Bogor.
- Assadad, L. dan B.S.B Utomo. 2011. *Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan.* Squalen 6 (1) : 26-37.
- Astuti T, A., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 3 (3) : 47-54.
- Aswar, S. 1997. *Metode Penelitian.* Yogyakarta : Pustaka Belajar.
- Attaftazani, A. R., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Substitusi Tepung Beras Pada Pembuatan Cookies Makanan Balita Dari Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal.* 1(1): 73-82.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. *Seminar Nasional Cendekiawan.* ISSN: 2460-8696
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi.* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BBP2HP. 2006. *Teknologi Pengolahan Surimi dan Produk Fish Jelly.* Jakarta Utara.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Persyaratan Mutu dan Keamanan Sosis Ikan. 7756-2013.
- Basuki E. K., R. Yulistiani, dan D. B. Nunik. 2010. Kajian Penambahan Minyak dan Isolat Protein Kedelai Pada Sosis Ikan Layur. *Neptunus Jurnal Kelautan*. **16** (2) : 114-120.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Budiman. C., Rukmiasih. 2007. Karakteristik Putih Telur Itik Tegal. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Chavan U. D., dan Patil J, V. 2013. *Industrial Processing of Fruits and Vegetables*. Daya Publishing House. New Delhi.
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan, dan R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Company. New York.
- De Man J. 1997. *Kimia Makanan*. Edisi kedua. Bandung (ID): ITB Press.
- Dewi, N. R. K., dan S. B. Widjanarko. 2015. Studi Proporsi Tepung Porang : Tapioka dan Penambahan NaCl Terhadap Karakteristik Fisik Bakso Sapi. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*. **3**(3): 855-864.
- Dewinta, D. A., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Penambahan Resdu Daging Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Yang Berbeda Terhadap Kualitas Nugget Ikan. *THPi Student Journal*. **1**(1): 53-62
- Dotulong V. 2009. Nilai proksimat sosis ikan ekor kuning (*Caesio spp.*) berdasarkan jenis casing dan lama penyimpanan. *Pacific Journal* **1**(4): 506-509.
- Gianti, I., dan H. Evanuarini. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. **6** (1):28-33. ISSN : 1978 – 0303.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Liberty. Yogyakarta
- _____. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty. Yogyakarta
- Hardoko, E. Suprayitno, T. D. Sulistiyati, dan A. A. Arifin. 2017. Karakterisasi Nugget Pindang Ikan-Ampas Tahu Yang Ditambahkan Tepung Tulang Ikan Sebagai Sumber Kalsium. *Jurnal Sains dan Teknologi*. **1**(1): 68-84. ISSN 2598-9596
- Hall, G. M., dan N. H. Ahmad. 1997. In: Hall, G.M. (ed) *Fish Processing Technology*, New York: Chapman and Hall.

- Harris. H. 2001. Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* Dari Pati Tapioka Untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. **3**(2): 99-106
- Hayati. R., A. Marliah, dan F. Rosita. 2012. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek* **7**: 66 – 75.
- Herlina., I. Darmawan, dan A. S. Rusdianto. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*. **9**(2).
- Ihsanto, E., dan S. Hidayat. 2014. Rancangan Bangun Sistem Pengukuran pH Meter Dengan Menggunakan Mikrokontroler Arduino Uno. *Jurnal Teknologi Elektro*. **5**(3): 130-137. ISSN : 2086-9479
- Indrianti, N., K. Rima., E. Riyanti, dan A.D. Doddy. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *AGRITECH*. **33** (4) : 391-398.
- Jacob A. M., Nurjanah, dan L.A.Br. Lingga. 2012. Karakteristik Protein dan Asam Amino Daging Rajungan (*Portunus pelagicus*) Akibat Pengukusan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **15** (2)
- Kanetro, B. dan A. Setyowati. 2013. Profil Asam Amino Penstimulasi Sekresi Insulin Dalam Ekstrak Sesudah Pemisahan Protein Kecambah Kacang-Kacangan Lokal. *Agritech*. **33**(3)
- Kang, G. H., Kim, S. H., Kim, J. H., Kang, H. K., Kim, D. W., Na, J. C., Yu, D. J., Suh, O. S., Choi, Y. H. 2009. *Effects of washing methods on gel properties of chicken surimi prepared from spent hen breast muscle*. *Poultry Science*. **88** :1438–1443.
- Kementerian Pertanian RI dan Kementerian Kesehatan RI. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi*.
- Kharisma, M., E. N. Dewi, dan I. Wijayanti. 2016. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Yang Berbeda Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Sosis Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pengetahuan dan Bioteknologi Hasil Penelitian*. **5**(1). ISSN : 2442-4145.
- Koswara. S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Ebook Pangan.
- Kumar. R., V. Choudary, S. Mishra, I. K. Varma, dan B. Mattiason. 2002. *Adhesives and plastics based on soy protein products*. *Industrial Crops and Products***16**(3): 155-172.
- Ladamay, N. A dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **2** (1) : 67-78.
- Langgeng. D. Y., dan H. S. Widiana 2013. Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Teh. *Jurnal Fakultas Psikologi*. **1**(2). ISSN : 2303-114X

- Latifa, B. N., Y. S. Darmanto, dan P. H. Riyadi. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White Dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3**(4):89-97.
- Legowo, A.M., Nurwantoro, dan Sutaryo. 2007. *Buku Ajar Analisis Pangan*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Liyana, D.S., M. Tillekeratne, and S. Hewage. 2001. *Preparatin and characterization of edible soya protein films*. *Journal Natn. Sci.* **29**(3&4): 137-145.
- Mardiyanto. T. C., dan S. Sudarwati. 2015. Studi Nilai Cerna Protein Susu Kecambah Kedelai Varietas Lokal Secara In Vitro. *Pros Semnas Masy Biodiv Indon*. **1**(5): 1256-1264. ISSN: 2407-8050
- Mega, O. 2010. Pengaruh substitusi susu skim oleh tepung kedelai sebagai binder terhadap beberapa sifat fisik sosis yang berbahan dasar surimi-like kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. **5**(1) : 51-58.
- Midayanto, D. N., dan S.S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **2**(4): 259-267.
- Moedjiharto, T.J. 2003. Evaluasi Fisikokimia Sosis Tempe-Dumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. **17**(2).
- Moniharapon, A. 2014. *Teknologi Surimi dan Produk Olahannya*. Majalah Biam. **1**(1) : 16-30
- Nalendrya, I., I. M.B. Ilmi., dan F.A. Arini. 2016. Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta L.*) Sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **5** (3)
- Nugrahini, A. 2013. Respon Tanaman Bawang Merah (*Allium ascolonicum L.*) Varietas Tuktuk Terhadap Pengaturan Jarak Tnaman dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair Nasa. *Ziraa'ah*. **36** (1) : 60-65
- Nuryatini., Sujarwo., dan A. Hindayani. 2016. Penentuan Nilai Sertifikat Bahan Acuan Larutan Buffer Boraks Untuk Pengukuran Derajat Keasaman (pH). *Jurnal Standardisasi*. **18**(1): 34-41
- Oedjoe, M. D. R., E. Suprayitno, Aulanni'am, dan E. Y. Herawati. 2012. *Effects of Water Flow Speed on Muscle Histology and Survival Rate in Improving Tiger Grouper Hatchlings Quality*. *International Journal of Basic and Applied Sciences IJBAS-IJENS*. **12**(6): 80-84.
- Park, J. W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood*. CRC Press:Taylor and Francis Group.

- Poernomo, D., P. Suptijah, dan N. Nantami. 2011. Karakteristik Sosis Rasa Ayam Dari Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **14** (2) : 106-114
- _____, H. S. Sugeng, dan P.S. Bayu. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Bakso dari Daging Lumat Ikan Layaran (*Istiophorus orientalis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **16**(1):58-68.
- Pramuditya, G., dan S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso Sebagai Syarat Tambahan Dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. **2**(4): 200-209
- Prayitno, H. A., F. Miskiyah, A. V. Rachmawati, T. M. Baghaskoro, B. P. Gunawan, dan Soeparno. 2009. Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi β -Caroten Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Peternakan*. **33**(2): 111-118
- Purwandari L. Y., Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3**(2):106-103.
- Radityo. C. T., Y. S. Darmanto, dan Romadhon. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3**(4): 1-9.
- Rahayu, D., Suharyanto, dan Warnoto. 2012. Karakteristik Fisika dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Disubstitusi Daging Itik Talang Benih (*Anas platyrhynchos*) Meat. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. **7**(2). ISSN: 1978-3000
- Ramasari E. L., W. F. Ma'ruf, dan P. H. Riyadi. 2012. Aplikasi Karagenan sebagai Emulsifier di Dalam Pembuatan sosis Ikan Tengiri (*Scomberomorus guttatus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*. **1**(2) : 1
- Rismana, E. dan Nizar. 2014. Kajian Proses Produksi garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemical Program*. **7**(1) : 25-28.
- Riyadi, P. H. 2006. Pemanfaatan Ikan Beloso Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pasta Ikan Dengan Penambahan Tepung Garut. *Jurnal Saintek Perikanan*. **2**(1) : 8 – 21.
- Rosaini. H., R. Rasyid, dan V. Hagramida. 2015. Penetapan Kadar Protein Secara Kjehdal Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) Dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. **7**(2).
- Rosida D, F., U. Sarofa, dan R. C. Dewi. 2015. Karakteristik Fisiko Kimia Sosis Ayam Dengan Penggunaan Konsentrat Protein Biji Lamtoro Gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *Jurnal Rekapangan*. **9** (1).

- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Daging Limbah Filet Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Baku Surimi Untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatik*. **4** (2) : 141-148
- Rukmana, R. 1995. *Budidaya Bawang Putih*. Kanisius. Yogyakarta
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung: BinaCipta.
- Santoso, J., F. Ling, dan R. Handayani. 2011. Pengaruh pengomposisian dan penyimpanan dingin terhadap perubahan karakteristik surimi ikan pari (*Trygon* sp.) dan ikan kembung (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Akuatika*. **2**(2):146-159. ISSN : 0853-2523.
- Sari, M. 2011. Maizena sebagai Alternatif Pengganti Pektin dalam Pembuatan Selai Belimbing. *Jurnal Sainstek*. **3**(1):44-51.
- Sartika. R. A. D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. **2**(4),
- Sarungallo, Z. L., B. Santoso, dan E. F. Tethool. 2010. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Buah Aibon (*Brugueira gymnorrhiza* L.). *Jurnal Natur Indonesia*. **12**(2): 156-162. ISSN 1410-9379,
- Septiani, D., Y. Hendrawan, dan R. Yulianingsih. 2015. Uji Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophalluscampnulatus* B) Sebagai Bahan Pangan Alternatif. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. **3** (1)
- Serdaroğlu. M., dan M. S. Özsümer. 2003. *Effect of Soy Protei, Whey Powder and Wheat Gluten on Quality Characteristics of Cooked Beef Saussages Formulated With 5, 10 and 20 Fat*. *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities*. **6**(2). ISSN 1505-0297
- Setiawan, D. W., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *THPi Student Journal*. **1**(1): 21-23
- Siaka, I. M. 2009. Analisis Bahan Pengawet Benzoat Pada Saos Tomat Yang Beredar Di Wilayah Kota Denpasar. *Jurnal Kimia*. **3** (2): 87-92. ISSN 1907-9850
- Sihmawati. R. R., dan M. N. Salasa. 2014. Aspek Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Surimi Ikan Belut. *Jurnal Agroknow*. **2**(1). ISSN: 2302-2612.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- _____. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-2. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 289 hlm.

- _____. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press, Yogyakarta. 34 hlm.
- Sofiana. A. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai Sebagai Pengikat Pada Sosis Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. **17**(1)
- Somjit. K., Y. Ruttanapornwareesakul, K. Hara, dan Y. Nozaki. 2005. *The cryoprotectant effect of shrimp chitin and shrimp chitin hydrolysate on denaturation and unfrozen water of lizardfish surimi during frozen storage*. *Food Research International*. **38**: 345–355
- Suhardjo, C. M. Kusharto. 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius: Yogyakarta
- Sulistiyati, T. D., dan E. Suprayitno. 2014. *Influence of freezing and pasteurization of the physical condition of the plastik (PE, PP and HDPE) as selar fish packaging (Selaroides leptolepis) in sendang biru, malang, east java. Indonesia*. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*. **5**(6): 282-288. ISSN: 2220-6663.
- Sulthoniyah, S. T. M., E. Suprayitno, dan T. D. Sulistiyati. 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophlocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. **1** (1): 33-45. Universitas Brawijaya Malang.
- Suprapti M, L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*.
- Suprayitno, E. 2014. *Profile albumin fish cork (Ophicephalus striatus) of different ecosystems*. *International Journal of Current Research and Academic Review*. **2**(12):201-208.
- _____, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang: UB Press.
- _____, E. 2017. *Misteri Ikan Gabus*. Malang: UB Press.
- _____, E., dan T. D. Sulistiyati. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang: UB Press.
- Supriyanti. F. M. T., G. Dwiyanti, dan P.D. Muliani. 2013. Surimi Dari Ikan Beloso (*Saurida Tumbil* Sp.) Dan Analisa Kandungan Gizinya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. **4**(2): 125-134. ISSN: 2087-7412
- Suwarno., R. D. Ratnani, dan I. Hartati. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. **11**(2):99-103. ISSN 2406-9329.
- Suwetja, I. K. 2007. *Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado.
- Tamuu, H., R. M. Harmain, dan F. A. Dali. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Ilmu Kelautan*. **2** (4).

- Triyono. A. 2010. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Prose Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses, 4-5 Agustus 2010*. ISSN : 1411-4216.
- Uju., R. Nitibaskara, dan B. Ibrahim. 2014. Pengaruh Frekuensi Pencucian Surimi Terhadap Mutu Produk Bakso Ikan Jangilus (*istiophorus sp.*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. **8**(2).
- Wellyalina., F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. **2**(1):9-17.
- Whistler, R. L. dan J. R. Daniel. 2000. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 1.
- Wibowo. L., dan E. Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Vokasi*.**8**(2): 101-109. ISSN 1693 – 9085.
- Wicaksana, FC., T.W. Agustini, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. **3**(3):1-8.
- Widiharih, T. 2001. Analisis Ragam Multivariat untuk Rancangan Acak Lengkap dengan Pengamatan Berulang. *Jurnal Matematika dan Komputer*. **4**(3): 139-150
- Widjanarko. S. B., E. Martati, dan P.N. Andhina. 2004. Mutu Sosis Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **5**(3): 106-115.
- Wijayanti. I., T. Surti., T. W. Agustini, dan Y. S. Darmanto. 2014. Perubahan Asam Amino Surimi Ikan Lele Dengan Frekuensi Pencucian Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **17**(1).
- _____, J. Sansoso, dan A. M. Jacob. 2015. Karakteristik Tekstur Dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan*.**10**(2): 84-90. ISSN : 1858-4748
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiradimadja, M. M. D., R. I. Pratama, dan A. Rizal. 2017. Karakterisasi Mutu Surimi Segar dan Kamaboko Ikan Nila Berdasarkan Perbedaan Proses Pencucian Menggunakan NaCl dan NaHCO₃. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. **8**(2): 140-144
- Wodi, S. I. M., W. Trilaksani, dan M. Nurilmala. 2014. Perubahan Mioglobin Tuna Mata Besar Selama Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. **17**(3)

- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press
- Yuniarti, D. W., T. D. Sulistiyati, dan E. Suprayitno. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. 1(1): 1-9
- Yustina, I., E. A. Nurvia, dan Aniswatul. 2012. Pengaruh Penambahan Aneka Rempah Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Serta Kesukaan Pada Kerupuk Dari Susu Sapi Segar. *Seminar Nasional : Kedaulatan Pangan dan Energi*. Madura: Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura.