

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono A. Fardiaz D. Puspitasari N., L. Sedanarwati, Budiyanto S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.
- Association Of Official Analytical Chemistry. (AOAC), 2005. Official Method Of Analysis Of Association Of Analytical Chemists. The Association Of Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia, USA.
- Aziz A.F., Nematollahi, A., Siavash, & Saei-Dehkordi, S. 2013. Proximate composition and fatty acid profile of edible tissues of *Capoetadamascina* (Valenciennes, 1842) reared in freshwater and brackish water. *Journal of Food Composition and Analysis*, 32, 150-154.
- Darmadji, P. 1996. *Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai-bagai Limbah Pertanian*. *Jurnal Agritech* Vol. 16 No. 4. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta: 19-22.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng Yang Berasal dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan, Universitas Trunojoyo Madura* Volume 8, No. 1
- Hasanah R. dan Suyatna I. 2015. *Fish Product Quality Characteristics Of Smoked Baung (Mystus Nemerus) Home Industry Of Three Districts Of West Kutai, Kutai Kertanegara*. *Jurnal Akuatika* Vol. VI 2, 170-176.
- Hermanto S. Muawanah, A. Wardhani P. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal* Vol. 1 No. 6
- Hermanto, 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Heruwati, E., S. 1986. Keamanan Produk Perikanan Sebelum dan Selama Pengolahan Serta Selama Penyimpanan dan Distribusi. Dalam Prosiding Seminar Keamanan Pangan dalam Pengolahan dan Penyajian. 1-3 September 1986. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Heruwati, S., E. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21.
- Himawati, E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus Spp*) Selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Irianto, H., E., dan Soesilo, I. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Di dalam Makalah pada Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia 2007 di Auditorium II Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu, Bogor, 21 November 2007.
- Karnila, R., Suparmi dan Romaida M. 2006. Kajian Sifat Mutu Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergi*) Segar pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Berkala Perikanan Terubuk*, 33. 2 : 121-125.
- Koesoemawardani D., Rizal S., Tauhid M., Perubahan Sifat Mikrobiologi Dan Kimiawi Rusip Selama Fermentasi Agritech, Vol. 33, No. 3, Agustus 2013 Universitas Lampung
- Marasabessy, I. 2007. Produksi Asap Cair dari Limbah Pertanian dan Penggunaannya dalam Pembuatan Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*) Asap. Tesis. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Mareta, D., T. dan Awami S., N. 2011. Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggangan. *Mediagro*. Vol 7 : 33 – 47.
- Masithah, L. 2015. Pengasapan (Cair) Ikan Tongkol. Diakses di [Http://Amateurpangan.blogspot.co.id/2015/09/Pengasapan-Cair-Ikan-Tongkol.html](http://Amateurpangan.blogspot.co.id/2015/09/Pengasapan-Cair-Ikan-Tongkol.html). Pada tanggal 5 Januari 2018.
- Murniyati, A. S. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Naila 2014. <https://officialnh.wordpress.com/2014/11/04/penyimpanan-ikan-dan-hasil-olahannya/>
- Nur, M. 2009. *(The Effect Of Packaging, Packaging Materials, And Storage Duration On Chemicals Properties, Microbiology, And Organoleptic Of Sate Bandeng (Chanos Chanos)*. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol. 14.
- Ozogul f, ozogul y, 2000 comparison of methods used for determination of total volatile base (TVB-N) in rainbow trout (*onchoryn-chus mykiss*). *Turk j, zoology* 24: 113-120.
- Pamijiati (2009). Pengaruh Ekstrak Daun Selasih (*Ocimum Basilicum Linn*) Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Bandeng Selama Penyimpanan Dingin (*ChanosChanosForsk*). Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Paramitha, A., R., R. 2012. Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. Skripsi. Makasar. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Prihharsanti A. H. T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapidengan Penyimpanan Suhu Rendah Sains Peternakan Vol. 7 No 2 (2009): 66-72 ISSN 1693-8828

- Rahmadana.S. 2013. *Analysis Of The Shelf Life Of Tuna Fish As Rendang With Vacuum Packaging At Room Temperature Storage And Cold Temperatures*. Skripsi.Universitas Hasanudin Makassar.
- Renata, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik Yang Dikemas Vakum (*Packaging Of Red Chilli Puree With Various Types Of Plastic Vacum Packaged*). Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian Vol. 14.
- Rinto, A., E.Utama B., S. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garamdan Mikrobial) Pada Ikatan Sepat Asin Produksi Indralaya.Jurnal Pembangunan Manusia. Vol. 8.
- Safaryani N.,HaryantiS., Hastuti E. D. (2007) PengaruhSuhudan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L*) Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XV, No.2, Oktober 2007
- Sakti, H. Lestari S. ,Supriadi A. 2016. *Quality Changes of Smoked Snakehead Fish (Channa striata) during Storage*. Jurnal. Perubahan Mutu Ikan Gabus. Vol. 5
- SNI. 2006. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2009. Penilaian Organoleptik pada Produk Ikan Asap. SNI No. 01-2725.1.2009. Badan Standarisasi Nasional.
- Soekarto, S., T. 2007. Penilaian Organoleptik Untuk Industri. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sulastrri, Suhana, 2011. Pendingin Ikan Dengan Es. Diakses melalui <http://suhanasulastrri.blogspot.com/2011/03/pendinginan-ikan-dengan-es.html>. pada tanggal 14 september 2018.
- Sudrajat, A. 2008 Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sulistijowati R. Djunaedi, O., S.Nurhajati, J.Afrianto, E.Udin, Z. (2011) *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Mengenal Produk Olahan Ikan Tradisional 3. Unpad Pres. Bandung.
- Susanto E. 2010. Staf Pengajar Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang
- Susanto, A. 2009. (*Correlation Among Water, Ash, Water Activity and Organic Matter of Corn in Farmer, Seller and Wholesalers Level*). Jurnal. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009.

- Susilowati R. Koesoemawardani D. Rizal S. 2014. *The Profile of Rusip Fermentation Process With the Addition of Liquid Palm Sugar*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Universitas lampung. Vol 19 - 42
- Swastawati F. 2011. Studi Kelayakan Ikan dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan Dengan Asap Cair Limbah Pertanian. Jurnal Dinamika Ekonomi Pembangunan.
- Swastawati, F., Sumardianto dan Indiarti R. 2006. Perbandingan Kualitas Ikan Manyung Asap Menggunakan Liquid Smoke Kayu Pinus Dengan Konsentrasi yang Berbeda. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 2, No. 1: 29 – 39.
- Swastawati, F. Titi S., Agustini, W., T. dan Riyadi, H., P. 2013. *Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2.
- Syarief, R., Sasya, S., dan Isyana, B.S.T. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium rekayasa proses pangan PAU pangan dan gizi. IPB. Bogor.
- Tranggono, Suhardi, Bambang S. Purnama D. Supryanto dan Sudarmanto. 1996. *Identifikasi Asap Cair Dari Berbagai Jenis Kayu dan Tempurung Kelapa*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 2 : 15-24.
- Winarno. 1983, Buku Seri Teknologi Pangan, Direktorat Pengembangan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Yani. 2016. <http://yanialkarim.blogspot.co.id/2016/07/kadar-air-dalam-bahan-pangan.html>. 19 desember 2017.
- Yunus M. 2011. *Teknologi Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Makanan*. Jurnal Sains dan Inovasi 7. 1:53– 61.