

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah,R.2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Adawyah R, 2011. *Pengolahan dan pengawetan ikan*. PT.Bumi Aksara. Jakarta.
- Adeyemi OT , O. O. Osilesi , F. Onajobi , O. Adebawo and A. J. Afolayan. 2013. Stability Study Of Smoked Fish, Horse Mackerel (*Trachurus trachurus*) by Different Methods And Storage at Room Temperature. *African Journal of Biochemistry Research*, 7(6):98-106,
- Adeyeye. S. A. O. (2019). Smoking of fish: a critical review. *Jurnal of Culinary sciens & Technology*, 17(6), 559-575.
- Amri, K. dan Khairuman. 2002. *Buku Pintar Budidaya 15 Ikan Konsumsi*. Agromedia. Jakarta.
- Anonim, 2013. *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Muhamddiyah. Semarang
- [AOAC] Association of Official Analytical and Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis*. Penentuan Kadar Air Bahan Pangan.
- [AOAC] Association of Official Analytical and Chemistry. 1990. *Official Methods of Analysis*. Penentuan kadar derajat keasamaan (pH).
- Bachli, Y. 2007. Tanaman Kesambi dan Beternak Kutu Untuk Kesejahteraan. *Bulletin BTPT*, Volume 1 (3). Sulawesi Selatan.
- Barylko-Pikelna N., “*Contribution Of Smoke Compound To Sensory, Bakteriostik And Antioxidative Effect In Smoke Food*” *Pure And Appl. Chem.*49(11)1667-1671.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Syarat Mutu dan Keamanan Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Standar Nasional Indonesia SNI 2725-2013*. Jakarta.
- Christin, F., Mamuja, MS, dan Yuanita A., 2015. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sam Ratulangi, Manado*

- [DPK] Dinas Perikanan Kota Kupang. 2022. Data Pproduksi Perikanan Budidaya Kota Kupang.
- Darmadji, P., 2009, “ *Teknologi Asap Cair Dan Aplikasinya Pada Pangan Dan Hasil Pertanian*”. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Deman, M, John, 1997. Kimia Makanan. Bandung : ITB
- Faiz , A. *Resep Masakan Khas Pembuatan Ikan Asap*[14 Oktober 2010]
- Fardias, S. 1992. Mikrobiologi pangan 1. Pangan dan gizi. IPB dan Gramedia Pustaka Utama.
- Fardiaz , S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta. Raja Grafindo Persada
- Giullén MD and Manzanos MJ. 2002. *Study of the volatile composition of an aqueous oak smoke preparation*. Food Chemistry 79:283-292
- Gasparez., 1991. Metode Perancangan Percobaan. Terjemahan CV. Amico. Bandung. 494 Hal.
- Girard, J.P. 1992. Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood. New York
- Hadiwiyoto, S., 1993. Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Hasil Perikanan Jilid 1. Liberty. Yogyakarta.
- Hanafiah. 2009. *Konsep Strategi Pembelajaran*. Bandung: PT Reflika Aditama.
- Hatmodjo S dan Kurniawan 2009. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Cetakan ke-1 Alumni. Jakarta
- Hendriana, A. 2010. Pembesaran Ikan Lele kolam terpal. PT Niaga Swadaya. Bogor-Indonesia.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid I dan II Ter. Badan Litbang Kehutanan. Cetakan I. Koperasi Karyawan Depertemen Kehutanan. Jakarta Pusat.
- Iwasa, S. 1997. *Scheichera oleosa(lour)* oken. In Farida Hanum, I. & Van Der Maesen, LJG (editor). PROSEA (Menanam Sumber Daya dari Tenggara Asia) Dasar, Bogor, Indonesia.
- Jung H. Han. 2005. Inovation in Food Packaging. Departemen of Science, University of Monitoba R3T 2N2, Kanada.Elsevier Ltd. 3(4). 400-532pp.

Kementerian Kelautan Dan Perikanan, 2015 Laporan Akhir Sentra Kelautan dan Perikanan

Kementerian Kelautan Dan Perikanan dalam angka 2013. Jakarta (ID): Pusat Data, Statistik dan Informasi, Kementrian Kelautan dan Perikanan. *Jurnal Penyuluhan, Maret 2017 Vol 13 No.1, 13*

Kusriningrum R., S. 2008. Buku Ajar Perancangan Percobaan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya: Dani Abadi.

Isamu. K. T., Purnomo, H., & Yuwono, S. S. (2012). Physical, chemical, and organoleptic characteristics of smoked skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) produced in kendari

Isamu, K.T., Purnomo, H & Yuwono, S. 2012. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2):105-110.

Lasut, J, S., D. C. Rotinsulu dan D. S. M . Engka. 2016. Analisis Pengaruh Bahan Bakar minyak dan Perubahan Cuaca Akibat Terhadap Pendapatan Nelayan di Kecamatan Tuminting Manado. *Jurnal Pembangunan Ekonomi Dan Keuangan Daerah* 18(1): 1-17.

Leksono, 2009. Application of Liquid Smoke Made of Oil Palm Shell on Fresh-Water Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) Preservation. Proceeding International Seminar: "From Ocean for Food Security, Energy, and Sustainable Resources and Environment". Unair Surabaya, 18 Nopember 2009.

Maga, J. A. 1998. *Smoke in Food Processing*. CRC Press, Florida.

Mareta, D.T dan S.N. Awami. 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemanggang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian.*, Vol 7. NO. 2, 2011: Hal 33 – 47.

Martinez O, Salmeron J, Guillen MD, and Casas C. 2007. *Sensorial and physicochemical caharacteristics of salmon (*Salmo salar*) treated by different smoking process during storage*. *Food Science and Technology International* 13(6):477-484

- Meko, A. U. I. 2017. Isotermis Sorpsi Air dan Kualitas Se'I Tuna Madidihang (*Thunus albacaras*) Diproses Dengan Asap Cair. Disertasi. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Moeljanto, 1982. Pengasapan Dan Presentasi. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Murhananto. 2002. *Pembesaran Lele Dumbo di Pekarangan. PT Agromedia Pustaka. Tangerang.*
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Car. 1992. *Sensory Evaluaction Techniques* Third Edition. CRC Press. London
- Mubarokhah, D. 2008. *Pelatihan Pengasapan di Kota Pekalongan* [14 Oktober 2010]
- Murnyati dan Sunarman 2000. *Pendinginan, Pembekuan, Dan Pengawetan Ikan.* Kanesus. Yogyakarta. 220 Halaman. ISBN 976-672-1
- Mustar, 2013. Studi pembuatan abon ikan gabus (*ophiocephalus Striatus*) sebagai makanan suplemen (food suplement). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nurjani dkk, 2009. Teknik Penggaraman Pindang Yang Baik dan Benar. Makalah IPB. Bogor.
- Nurilmala, M., Nurjanah dan Utama R.H. 2009. Kemunduran Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu chiling dengan perlakuan cara mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12 (1): 1-12.
- Nurqaderianie, Metusalach, Fahrul,.2016. Tingkat Kesegaran Ikan Kembung Lelaki (*Rastrelliger Kanagurta* Yang Dijual Eceran Keliling Di Kota Makassar. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin
- Pratama, 2012. Jurnal Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas di Indonesia Dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. Bogor.
- Puspowardoyo, H. dan Djarijah, A.S. (2002). *Pembenihan dan Pembesaran Lele Dumbo Hemat Air.* Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

- Putranto, Setiady. Lilis., Septiani, Indah. 2009. Perendaman Daging Itik (*Anas javanica*) dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Jumlah Bakteri, Daya Awet, dan Akseptabilitas. Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, Bandung.
- Rafiquel I, Mondol LK, Sheikh L, Rahman, S, Islam M, Rahman A. 2013. Identification of fatty acid profile, lipid characterization and nutritional status of *Clarias batrachus*.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik Yang Dikemas Vakum (Packaging Of Red Chilli Puree With Various Types Of Plastic Vacuum Packaged). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 14: 83-89.(1).
- Ruiter, A. 1997. Color of smoked food. *Food Tech*. 35 (5) : 54-63
- Saidin M, 2000. Kandungan Kolesterol Dalam Berbagai Makanan. *Buletin Penelitian Kesehatan*. IPB. Bogor.
- Saanin, H. 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan I*. Bandung: Bina Cipta.
- Saribi M. 1992. *Pengasapan ikan*. Jakarta: Aqua Press.
- Simko P. 2005. Factors affecting elimination of polycyclic aromatic hydrocarbons from smoked meat foods and liquid smoke flavourings: a review of molecular nutrition. *Food Research* 49:637-647
- Sulfiani, Sukainah A, Mustarin A. 2017. Pengaruh lama dan suhu pengasapan dengan menggunakan metode pengasapan panas terhadap mutu ikan lele asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol 3(2017): 93-101
- Swatawati F, Surti T, Agustini T W, dan Riyadi P H. 2013. *Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 2 No. 3.
- Sucipta, N.I., S, Ketut dan P.K.D.Kencana, 2017. *Pengemasan Pangan*. Penerbit Udayana University Press. Denpasar. 202 hal.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sugiyono, 2003. *Metode Penelitian* Alfabeta, Bandung. 334 hal.

- Sumartini, Dkk. 2014. Analisis Asam Lemak Omega 3, 6, 9, dan Kadar Fenol Ikan Bandeng (*Chanos chanos forsk*) dengan Kombinasi Jarak Tungku Dan Lama Pengasapan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*
- Suseno, 1984. *Dasar-Dasar Perikanan Umum Untuk Sekolah Pertanian Pembangunan*. Cetakan CV Yasaguna. Jakarta
- Suseno. 1985. *Teknik Pengkapan dan Teknologi Ikan*. Yasaguna. Jakarta
- Sutoyo, 1997. *Pedoman Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suprapti, M. L., 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius Yogyakarta. *Jurnal Teknologi Pangan* 5(2):147-156.
- Suyanto, S.R. 2007. *Budidaya Ikan Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soeparno, 2005., *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan III. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Soekarto, S, T., 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Swastawati F, Titi Surti, Tri Winarni Agustini, Putut Har Riyadi . 2013b. *Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (3): 126- 132
- Wibowo,S.1996 *Industri Pengasapan Ikan*.Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wibowo,S.2002 *Industri Pengasapan Ikan*.Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan (Gizi, Teknologi dan Konsumen)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G dan S. Fardiaz, 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Departemen Hasil Perikanan. Fatemate. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yuswanda, N.P. *Identifikasi Bakteri Salmonella sp. Pada makanan Jajanan di Mesjid Fatullah Ciputat Tahun 2015*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Hidayatullah. Halaman 24-25