

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah,R.2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Adawyah,R.2009. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Adhadinia, N., 2009. Abon Sapi. Faculty Of Vaterinary Science Produce and Technology Ranch, Bogor Of Agri Culture Institute. 112 hal.
- Afianto, E., dan E. Liviawaty, 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. 126 hal.
- Agustina, W., 2013. Asap Cair untuk Olahan Ikan Oven Berperisa Asap.Majalah : Inovasi. Volume 6/Juni 2013. B2PTTG LIPI Subang.
- Akbar, A. A. (2024). Strategi Pengembangan Wisata Edukasi Kampung Lele Melalui Usaha Kuliner (Tales Ngadiluwih Kediri) (Doctoral dissertation, IAIN Kediri).
- Amir, Nursinah. "Mutu dan keamanan pangan produk ikan asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan." *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 11.2 (2018): 15-21.
- Andri, A., Harahap, R. P., & Tribudi, Y. A. (2020). Estimasi dan Validasi Asam Amino Metionin, Lysin, dan Threonin dari Pakan Bijian Sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1) :18-22. Angkasa. Hal. 10-11.
- Anonim, 2009. Ikan Asap-Bagian 1. SNI 2725. 1: 2009: Spesifikasi. Jakarta. 99 hal.
- Anonimous. 2007. "Pengawet Ikan". <http://bisnisukm.com/tegnologi-pengawetan->
- Anonimous.,2013., <http://sulutonline.com/berita/2559-cakalang-fufu-khas-manado.html>. 25 Februari 2015, Pukul 13 : 31 Wita.
- Anonymous, 2007 ., Description of Simmental. <http://www.simmental.org/index.php?pageid=171>.
- Association of Official Analytical Chemists. (2005). *Official Methods of Analytical*
- Astawan. 2007. Lele Bantu Pertumbuhan Janin. Penebar Swadaya. Jakarta
- Cahyono, A., dan Sudarminto. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama
- Barbosa, C.V., Gustavo, A. Fontano, S. Schmidt and T. Labuza. 2007. Water Activity in Foods Fundamentals and Applications. IFT Press-Blackwell Publishing. USA. 439 pp. Basic Taste, ed. Y,Kawamura and M.R.Kare,Marsel Dekke, New York, 255-269.
- Bligh EG, Shaw SJ, Woyewoda AD. 1988. Effect of drying and smoking on Lipids of fish.Di dalam: Burt JR, editor. Fish Smoking and Drying. New York: Elsevier

- Science Publishers Ltd. hlm 41-52.
- Dalimartha, S. 2007. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid Ketiga. Jakarta: Trubus Agriwidya. Hal. 175-177.
- Darmadji, P., 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan hasil Pertanian. Pidato pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Bidang teknologi Pangan dan hasil Pertanian. Fakultas teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- E-bookpangan. 2006. Aneka Hasil Olahan Kelapa. E-bookpangan.com. Firmanto, B. H. 2011. Sukses Bertanam Tomat Secara Organik. Bandung:
- Firmanto, B. H. 2011. Sukses Bertanam Padi Secara Organik. Bandung : Angkasa
- Hadiwiyoto, S., 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid 1 Liberty.
- Halim, Muhamad., Purnama Darmadji., Retno Indarti. 2005. *Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Volatil Asap Cair Cangkang Sawit*. Agritech Vol. 25 No. 3: 117-123.
- Hanafiah. 2009. *Konsep Strategi Pembelajaran*. Bandung: PT Reflika Aditama.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat), 5(2), 167–180. <https://doi.org/https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Haryati, S dan Mundandar. 2012. Penerapan Konsep Zero Waste Pada Pengolahan Pampis Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol 2(2): 127-130.
- Hendriana, Andri. (2010). Pembesaran Lele di Kolam Terpal. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Herlih, 1993. Pengaruh Air Perasan Buah Belimbing Wuluh. (*Averrhoa bilimbing* L). Terhadap kadar Kolesterol Serum Darah Tikus Putih. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. 98 hal.
- Husen, Aziz. "Pengolahan ikan cakalang asap (Katsuwonus pelamis) dengan penilaian organoleptik." *Techno: Jurnal Penelitian* 7.2 (2018): 165-169. ikan.html. (Diakses pada tanggal 6 Maret 2014).
- Irawan, A. 1997. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Penerbit CV. Aneka Solo, 162 hlm.
- Jasmine, M., & Munawaroh, B. (2012). Aneka sambal nusantara. Penerbit Kawan Pustaka. Jakarta

- Juliyanti, W., Meriwati, & Wahyu, T. (2018). Hubungan pengetahuan ibu, asupan protein dan asupan zink dengan stunting (pendek) pada batita usia 12 –36 bulan. *Jurnal Media Kesehatan*, 7(2), 198–204.
- Karyono dan Wachid. 1982. *Petunjuk Praktek Penanganan dan Pengolahan Ikan*.
- Ketaren, 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 284 hal.
- Klohs, J., C. Baltes., F. P. Kranz F., D. Ratering., R. M. Nitsch., dan I. Knuesel. 2012. Contrast-enhanced magnetic resonance microangiography reveals remodeling of the cerebral microvasculature in transgenic ArcA β mice. *J. Neurosci.* 32, 1705-1713 10. 1523/JNEUROSCI.5626-11.2012
- Kuntz, A., Brighenti, L., dan Rivera, M. (2015). The Impact of Smoke Curing Time On The Texture and Weight loss of fish. *Food Science and Technology*, 19(6), 750-758.
- Kurniawan, I., dan Widodo, D. (2017). Proses Pengeringan dan Penyusutan Pada Produk Perikanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 99-106.
- Kusumastanto, T. (2014). Arah strategi pembangunan indonesia sebagai negara maritim. Dikutip dari: https://www.researchgate.net/publication/266080942_Arah_Strategi_Pembangunan_Indonesia_sebagai_Negara_Maritim#fullTextFileContent.
- Kusumastanto, T. Mirajiani, M., Wahyuni, E. S., Satria, A., & Saharuddin, S., (2014). Transformasi pranata patronase masyarakat nelayan: dari ekonomi moralitas menuju ekonomi pasar. *KOMUNITAS: International Journal of Indonesian Society and Culture*, 6(1), 168779.
- Kusriningrum, R. S. (2008). Buku Ajar Perancangan Percobaan. *Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Dani Abadi, Surabaya*, 65-125.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Linggah. P., 1990. *Bertanam Belimbing*. Penebar Swadaya. Jakarta. 127 hal.
- Lopi, Fabianus, G. M. Sipahelut, and Bastari Sabtu. "EFEK PENGGUNAAN ASAP CAIR KUSAMBI (*Schleichera oleosa*) PADA LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP KANDUNGAN NUTRISI, KOLESTEROL DAN RASA DAGING SE'I SAPI." *Jurnal Nukleus Peternakan* 1, no. 2 (2014): 117-122.
- Maga, J. A. 1987. Organoleptic Properties of Umami substances, In *Umami : A*
- Maga, J.A. 1988. *Smoke in Food Processing*. CRC Press, Florida. Moeljanto. 1982. *Pengasapan dan Fermentasi Ikan*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Martinez, O. , J. Salmerón, M.D. Guillén and C. Casas. (2007). Textural and physicochemical changes in salmon (*Salmo salar*) treated with commercial liquid

smoke flavourings. Food Chemistry. 100.

- Meha, A. M., Sairtory, S. S., & Kamengko, D. F. (2022, October). THE ANALYSIS OF STUDENT'CONCEPTS OF UNDERSTANDING ON HUMAN BLOOD CIRCULATION SYSTEM MATERIALS DURING COVID-19 PANDEMIC. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi, Teknologi dan Kependidikan* (Vol. 10, No. 2, pp. 299-302).
- Mishra, P. 2009. Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of Curcuma longa, ginger and seeds of fenugreek. *International Journal of PharmTech Research*. 1: 79-95.
- Moniaga, Victor., Pangemanan, Damajanty H. C., & Rampengan, J. J. V. (2013). Pengaruh Senam Bugar Lansia Terhadap Tekanan Darah Penderita Hipertensi di BPLU Senja Cerah Paniki Bawah. *Jurnal e-Biomedik (Ebm)*,1(2), 785-789, Juli 2013.
- Muhidin, D., 1995. Agrobisnis Papain dan Pektin. Penebar Swadaya. Jakarta. 90 hal.
- Murniyati, A. S dan Sunarman., 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta.
- Mustar, 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus. Sebagai Makanan Suplemen. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar. 120 hal
- Nurhayati T. 2000. Sifat destilat hasil destilasi kering 4 jenis kayu dan kemungkinan pemanfaatannya sebagai pestisida. *of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC.
- Orak, S., Akgun, S., & Orhan, H. (2006). Suleyman Demirel Universitesi ogrencilerinin beslenme aliskanliklarinin arastirilmasi. *Medical Journal of Suleyman Demirel University*, 13(2), 5-11.
- Porsiana A, 2011. Jadi Raja sei tiap bulan butuh 160 ekor sapi. www.suaramedia.com. (20 Juni 2011).
- Rahmadiyah., E. Hanani., dan A. Mun'im. 2009. Karakteristik Ekstrak Etanolik Daun Asam Jawa (Tamarindus indica L). *Majalah Ilmu Kefarmasian*. Vol Pemanasan Terhadap Sifat Fisio Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmawati, M., dan Wijayanti, E. (2018). Dampak Durasi Perendaman dalam Asap Cair Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Gizi Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Perikanan*, 8(3), 72-80.
- Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., Hasbullah, & Wijaya, F. W. (2022). Pendampingan percepatan penurunan stunting melalui pemberdayaan masyarakat untuk mengolah kelimpahan lele di desa batu kumbang. *JILPI: Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*, 1(2), 153-164.

- Riansyah, Agus Supriadi, Rodiana Nopianti., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan Oven. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Hilir.
- Rifqi, N. Y., Iwan, S., & Hakimah, N. (2021). Pemanfaatan bahan makanan lokal kentang (*Solanum tuberosum* L), ikan lele (*Clarias*, sp) dan brokoli (*Brassica oleracea* L) dalam bentuk snack kroket untuk balita dengan status gizi kronis. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 1-10.
- Rifqi, I., Iwan, & Hakimah. (2021). Kandungan Protein Pada Ikan Lele. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Alam*, 10(2), 123-135.
- Saanin H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid 1 dan 2. Jakarta: Bina Cipta.
- Santoso S, Yanti WS, dan Deni R, 2019, Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat untuk Menumbuhkan Kreativitas Masyarakat dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*;3(3).
- Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) konsentra ikan ukuran jumbo study of characteristics kpi fish lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 1(2), 77–86.
- Sari, I., Kuntanti, D., Kailaku, dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. Vol: 3.
- Sembiring, B. S, W Christina., dan B Bariyah. 2000. Identifikasi Komponen Kimia Minyak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) Dari Sukabumi dan Bogor. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2725. 1 : 2009 Spesifikasi Ikan Asap.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit. Gadjah Mada University Press.
- Sugiyono, 2003. Metode Penelitian Alfabeta, Bandung. 334 hal.
- Sukarwanto, A., Rahayu. W., dan Setiawan, A (2012). Modul Pelatihan Teknologi Tepat Guna : Teknologi Olahan Pangan Berbasis Asap Cair. B2PTTG-LIPI : Subang.
- Sunarjono, H. 2006. Bertanam 30 Jenis Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutomo, B. (2014). Pengolahan Ikan : Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Ikan.
- Suryani, A, E. Hambali & E. Hidayat. 2007. Membuat Aneka Pampis. Penebar Swadaya. Jakarta.

- SYR Pandiangan. 2017. Tinjauan Pustaka (ikan lele), <http://eprints.mercubaana-yogya.ac.id/122/3/BAB%2011.pdf> diakses pada 22 januari 2011. Technology Ranch, Bogor Of Agri Culture Institute. 112 hal.
- Tigchelaar, AC., 1986. Tomato Breeding. Kandungan Gizi dan Tanaman Pangan, Jakarta. 120 hal
- Vasanthi, C. V. Venkataramanujam and K. Dushyanthan, 2006. Effect of Cooking Temperature and Time on Thephysico-Chemical, Histological and Sensory Properties of Female Carabeef (Buffalo) Meat. Department of Meat Science and Technology. Madras Veterinary College. Chennai.
- Wibowo., S. 2000. Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widodo, A. A., Taufiq, M., & Wijaya, R. S. (2022). Pengembangan Potensi UMKM Pucang Sewu Melalui Hasil Produk Budidaya Ikan Lele. Ruang Cendikia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(3), 189–195.
- Wijesekara, R.O.B., 1973, The Chemical Composition Analysis of Citronella Oil, Journal of National Science Council of Sri Lanka
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Graamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. M-Brio Press, Bogor. Yogyakarta. 275 hal.
- Zaelanie, K. 2014. Fungsi Penambahan Bahan-Bahan Pada Pengolahan Hasil Perikanan. Banyumedia Publishing Anggpta IKAPI. Malang.
- Zuhrina, 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Fak. Pertanian. Universitas Sumaterta Utara. 65 hal.