

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Agbabiaka, L. A., Amadi A. S., Madubuko, C. U., Nwanko, F.C., and Ojukannaiye A. S. 2012. Assessment of nutrients and sensory qualities of brine pre – treated catfish smoked with two different woods. *African Journal of Food Science Vol 6 (7)*. 245 – 248
- Anonimus. 2001. Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Bogor
- _____. 2006. Buku Tahunan Statistik Perikanan Propinsi Riau Tahun 2004-2006, Pekanbaru.
- _____. 2012. Buku Tahunan Statistik Perikanan Propinsi Riau Tahun 2011, Pekanbaru.
- _____. 2006. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional
- _____. 2009. Penelitian Organoleptik pada Produk Ikan Asap. SNI No. 01-2725.1.2009. Badan Standarisasi Nasional
- _____. 2009. SNI 2725.1.2009. Ikan Asap-Bagian 1: Spesifikasi. Jakarta
- Birkeland S and Skåra T. 2008. Cold smoking of Atlantic salmon (*Salmo salar*) fillets with smoke condensate-an alternative processing technology for the production of smoked salmon. *Journal of Food Science 73(6)*:326-332
- Budijanto, S., R. Hasbullah., S. Prabawati., Setyadjit., Sukarno., I. Zuraida. 2008. Identifikasi Dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. IPB: Bogor
- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung Press. Jakarta.
- Ernawati, D. dan A. Wulandari. 2013. Uji Kimia Keripik Kulit Ikan Patin *Pangasius pangasius* Dengan Perbedaan Perlakuan Suhu Perendaman. Fakultas Teknologi Pertanian. UNWIDHA. Klaten
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Liberty. Yogyakarta
- Faridah, D. N., H. D. Kusumaningrum, Wulandari, N dan Indrasti, D. 2006. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor
- Febriandi, N., I. Sari., M. Sukmiwati. 2015. Pengaruh Perbedaan Cara Pelapisan Kitosan Terhadap Mutu Ikan Patin (*Pangasius hypopthalmus*) Asap Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau

- Georgiev. L., Penchev. G., Dimitriv. D., Pavlov. A., 2008. Structural changes in common carp (*Cyprinus carpio*) fish meat during freezing. *Bulgarian Journal of Veterinary Medicine* 2 (2) : 131 – 136
- Girard, J.P., 1992. *Technology of Meat and Meat Products*, Ellis Horwood, New York.
- Gulo, W. 2002. *Metodologi Penelitian*. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta. hlm 20-21
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty.Yogyakarta
- Harun, M., R. I. Montolalu., Suwetja, I. K. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Karaginan Rumput Laut Jenis *Kappaphycus alvarezzi* Pada Umur Panen Yang Berbeda Di Perairan Desa Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi, Manado, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, Vol. 1, No. 1
- Hatlen B, Jobling M, and B. Bejerken. 1998. Relationships between carotenoid concentration and colour fillets of Arctic charr *Salvelinus alpinus* (L.) fed astaxanthin. *Aquaculture Research* 29(3):191-202
- Horner, W.F.A. 1992. *Preservation of fish by curing: Fish Processing Technology*. London: Chapman and Hall
- Isamu, K. T., H. Purnomo dan S. Sudarminto. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap Di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 2 [Agustus 2012] 105-110
- Karyanto, Y., S. Widyastuti. 2012. Penerimaan Konsumen Pada Ikan Bandeng Segar Yang Diawetkan dengan Menggunakan Asap Cair Dari Limbah Batok Kelapa Sebagai Pengganti Formalin. *Wahana* 59 (2) : 72-77
- Kasmadharja, 2008. *Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid*. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian. Hal 70-71
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. *Buku Statistik Kelautan dan Perikanan*. Jakarta. Hal 199
- Komar, N. 2001. Penerapan Pengasap Ikan Laut Bahan-Bakar Tempurung Kelapa (Applied Of Sea Fish Curing In Sawdust Fuel) . *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2, No. 1, April 2001 : 58-67
- Kordi, G. Dan Tancung, A, B. 2005. *Pengelolaan Kualitas Air*. Rineka Cipta. Jakarta
- Kumar, R. 2008. *Research Methodology*. APH Publishing. New Delhi. page 8-9
- Lawrie R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Penerjemah: Aminuddin Parakkasi. UI- Press. Jakarta

- Lombongadil, G.P, A. R. Reo, H. Onibala. 2012. Studi Mutu Produk Ikan Japuh (*Dussumieria acuta* C.V) Asap Kering, Industri Rumah Tangga di Desa Tumpaan Baru Kecamatan Tumpaan. UNSRAT. Manado
- Lupin, H.M. 1986. Water Activity and preserved Fish Product. In Cured Fish Production In The Tropics Ed. Reilly A. and L.E Berile. Pub. Coll. Fish Univ. Philippine in Vijaya-GTZ.
- Marta, S. R. 2011. Kitosan Sebagai *Edible Coating* Pada Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap Yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius: Yogyakarta
- Nanang, Y. 2009. Analisis Profit Margin Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pendapatan Antar Pengrajin Pengasapan Ikan Manyung, Ikan Tongkol Dan Ikan Pari Di Bandarharjo Semarang. Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim Semarang
- Njai,S. 2000. Traditional Fish Processing and Marketing of the Gambia. Fisheries Department-Banjul The Gambia.
- Prasetyo, D. Y. B, Y. S. Darmanto, F. Swastawati. 2015. Efek Perbedaan Suhu Dan Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Cabut Duri Asap. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3) : 94-98
- Pullman. 2003. Water Activity for Product Quality, Decagon Devices, Inc, Washington
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Makanan IU. Press, Jakarta
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. UB. Press. Malang
- Sanger Grace.2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. *Pacific Journal*. Juli 2010 Vol 2 (5) : 870 -873
- Santoso, B. 1996. Sistem Reproduksi. Kasinius: Yogyakarta
- Saparinto, C. 2010. Usaha Ikan Konsumsi di Lahan 100m². Jakarta : Penebar Swadaya
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB, Bogor
- Sudarmadji, S., S.B. Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Sulistijowati, S. R. Otong, S. D. Jetty, N. Eddy, A. Zalinar, U. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. Bandung. UNPAD Press

- Susanto, H. dan Khairul, A. 1996. Budidaya Ikan Patin. Jakarta: Penebar Swadaya
- Susatyo. 2004. Kajian Beberapa Aspek Pengolahan Ikan Secara Tradisional dalam Upaya Peningkatan Mutu Produk Perikanan di Kabupaten Jepara
- Sveinsdottir, K. 1998. The process of fish smoking and quality evaluation. Unpublished MSc Dissertation. University of Denmark
- Swastawati, F. 2003. Pengasapan Ikan dengan Smoking Cabinet. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang
- Swastawati, F. 2005. Some investigation on the quality of smoked mackerel (*Rastrelliger sp*) using various wood waste of liquid smoke. *Journal of Coastal Development* Vol. 8 Number 3. 201 – 205
- Swastawati, F. 2011. Studi Kelayakan Dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan Dengan Asap Cair Limbah Pertanian. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang
- Swastawati, F., T. Surti., T. W. Agustini., P. H. Riyadi. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro. Semarang
- Thohari, I, E. S. Widyastuti, A. W. Kunharjanti, M. Agustomo. 2013. Kualitas Daging Asap Yang Diawetkan Dengan Metode Pengasapan Yang Berbeda. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Tio M. D dan Nur A. S. 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan Dan Pemanggangan. Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT.Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yitnosumarto, S. 1993. Percobaan Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yulstiani, R. 2008. Monograf Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Produk Daging Dan Ikan. Upn Veteran Jawa Timur
- Yuwono, S.Y. dan Susanto, T., 2001. Pengujian Fisik Pangan, Unesa Press, Surabaya.