

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Agustina, R. Syah, H. Ridha, M. 2005. Kajian mutu ikan lele (*clarias batrachus*) asap kering. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 5 No. 3, 2013.
- Al Reza, S. Karmaker, S. Hasan, M. Ry, Shuvra. Hque, R. Rahman, N. Effect of Traditional Fish Processing Methods on the Proximate and Microbiological Characteristics of Laubuka dadiburjori During Storage at Room Temperature. Journal of Fisheries and Aquatic Science 10 (4): 232-243, 2015 ISSN 1816-4927. DOI: 10.3923/jfas.2015.232.243.
- Almatsier, Y. 2001. Prinsip Dasar Ilmu dan Gizi. Cetakan Keenam. Gramedia. Jakarta.
- Aniroh, Z. 2006. Pengaruh Pengemasan Vakum dan Sterilisasi Panas terhadap Nilai Organoleptik Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu pada Penyimpanan Suhu Rendah. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Anonim. 2005. Prospek dan potensi tempurung kelapa sawit. Inforistek PDII-LIPI 3(1):1–9.
- BSN¹, 2006. Badan Standarisasi Nasional.SNI. Pengujian Kadar Abu pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.1.2006.
- BSN², 2006. Badan Standarisasi Nasional.SNI. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2006.
- BSN³, 2006. Badan Standarisasi Nasional.SNI. Pengujian Kadar Lemak pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.3.2006.
- BSN⁴, 2006. Badan Standarisasi Nasional.SNI. Pengujian Kadar Protein pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.4.2006.
- BSN⁵, 2009. Badan Standarisasi Nasional.SNI. Penilaian Organoleptik pada Produk Ikan Asap. SNI No. 01-2725.1.2009.
- BSN⁶. 2015. Mengenal Masakan Nusantara Ala Widhi Joestiarto. Dalam <http://traveling.bisnis.com/read/20151130/223/496967/mengenal-masakan-nusantara-ala-widhi-joestiarto>. Diakses 10 Desember 2015.
- BSN⁷. 2013.SNI 2712:2013. Ikan dalam kemasan kaleng hasil sterilisasi
- Choles, R. 2003. Food Packaging Technology. Blackwell Publishing, Garsington Road, Oxford, UK.
- Darmadji dan Triyudiana. 2006. Proses Pemurnian Asap Cair dan Simulasi Akumulasi Kadar pBenzopyrene pada Proses Perendaman Ikan. Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian, Vol. XXVI, No. 2 Th. 2006.. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya (DJPB) Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka Tahun 2014. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Djarajah, A.S. 2004. Sale Ikan Lele. Kanisius. Yogyakarta.
- Edy. 1998. Pengaruh konsentration cabai merah (*capsicum annum L.*) dalam bumbu rendang terhadap pertumbuhan mikrobial. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Fitriya, W., A. Husni dan S. A. Budhiyanti. 2006. Pengaruh pengemasan dan suhu penyimpanan terhadap daya awet filet lele dumbo asap berbumbu. Seminar Nasional Tahunan III Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. 506-516.

- Georgiev, L., G. Penchev, D. Dimitriv., A. Pavlov. 2008. Structural changes in common carp (*Cyprinus carpio*) fish meat during freezing. *Bulgarian J. Of Veterinary Medicine* 2 (2) : 131-136.
- Gobel, R. A. 2012. Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Skripsi.
- Hambali, E., A. Suryani dan M. Rivai. 2005. Membuat Aneka Bumbu Instan Kering. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handayani, T. H. W. dan Marwanti. 2011. Modul Program Studi Tata Boga : Pengolahan Makanan Indonesia. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Hardianto, L. Dan Yuanita. 2015. Pengaruh asap cair terhadap sifat kimia dan organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal pangan dan agronomi*. Vol. 3 No. 4 : 1356-1366.
- Hasanah, U. N. 2010. Proses Produksi Manisan Carica di UD. Yuasafood Berkah Makmur Desa Krasak, Mojotengah, Kabupaten Wonosobo. Tugas Akhir Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Heruwati, E.S. dan F. Rieuwpassa. 1995. Pengaruh Pengemasan Vakum Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Awet Ikan Tongkol Asap. Jakarta.
- Horner, W.F.A. 1992. Preservation of fish by curing: Fish Processing Technology. Chapman and Hall. London.
- Hudaya, S. 2008. Tahapan Proses Pengalengan. Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Pengolahan dan Pengawetan Pangan. 13 Oktober 2008.
- Irawati, Z., M.A., N. Ansori, C.M. Nurcahya, F. Anas. 2000. Development of shelf-stable foods fish pepes, chicken and meat dishes through radiation processing. Di dalam: Radiation Processing for safe, shelf-stable, and ready-to-eat food: Proceedings of a final Research Coordination Meeting, Montreal.
- Isamu K.,T. P. Hari, Sudarminto. 2012. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap di kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2):105-110.
- Jonsdottir, R., G. Olafsdottir, E. Chanie., dan J. Haugen. 2008. Volatile compounds suitable for rapid detection as quality indicators of cold smoked salmon (*Salmo salar*). *Food Chem.* 109: 184–195.
- Kartika, B., P. Hastuti. dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khoirunnisa, S. 2014. Aneka Masakan Padang Paling Populer. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Koswara S. 2006. Santan kelapa. Dalam <http://www.ebookpangan.com>. Diakses pada 18 September 2016.
- Kotler, P. 2000. Prinsip-prinsip pemasaran manajemen. P4renhalindo. Jakarta.
- Lestari, E.S, D. Deurink., U., Hadi. 2007. Determinantys carriage of resistant *Echerichia coli* in the Indonesian population inside and outside hospitals. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*. Vol. 66. p. 377-384.
- Lestari, M. 2016. Pengaruh Sterilisasi terhadap Sifat Organoleptik dan Flavor Filet Lele Asap Berbumbu Kemasan Kaleng. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Liputo, N. I., D. P. Putra, I. Ramadhani. 2010. Konsumsi bumbu dan makanan mengandung antioksidan dan hubungannya dengan risiko penyakit kardiovaskular. <http://repository.unand.ac.id/25/1/konsumsi_rempahcvd_risk.pdf> . Diunduh 9 Januari 2017.

- Mahyuddin, K. 2008. *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Penebar Swadaya . Jakarta.
- Meilgaard M, G. V. Civille, dan B. T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. 3rd ed. CRC Press. New York.
- Moeljanto, R., 1992. *Pendinginan dan Pembekuan Ikan*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknologi Dan Mutu Makanan Kaleng*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Murniyati, A. S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Nurhimat, A. 2015. *Pemodelan perpindahan panas pada proses sterilisasi gudeg kaleng*. Disertasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Palupi, N.S, E. Prangdimurti, dan R. Zakaria. 2007. *Modul E-learning evaluasi nilai gizi biologis pangan*. IPB. Bogor.
- Prakoso, A. 2016. *Pengalengan Lele Asap Dalam Medium Minyak Dan Larutan Garam*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Pushparajan, N., D. Varadharajan and P. Soundarapandian. 2013. Feasibility of fish and shellfish curries stored in indeginous polymer coated tin free steel cans. *Aquaculture Research and Development*. 4 : 1-6.
- Rahayu, 1992 cit. Desniar 2009. *Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) dengan Fermentasi Spontan*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Ridwan, M. 2008. *Sifat-sifat Organoleptik Pengolahan produk*. Universitas Negeri Bangka Blitung (UBB). Bangka Blitung.
- Sani, M. 2001. *Upaya pengolahan ikan patin (Pangasius pangasius) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, B., 1994. *Petunjuk praktis budidaya lele dumbo dan lokal*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, F. Sukirno, M, Ira. 2014. *Pengaruh Ketebalan dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Asap dengan Menggunakan Asap Cair*. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Setyaningsih, D., A. Apriyanton dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sholihah, A. 2011. *Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi dan Kajian Pengaruh Sterilitas (F₀) Pemanasan pada Berbagai Suhu terhadap Perubahan Sifat Fisiknya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sianipar, D. Sugiyono, R. Syarief. 2008. *Kajian formulasi bumbu instan binthe biluhuta, karakteristik hidratisasi dan pendugaan umur simpannya dengan menggunakan metode pendekatan kadar air kritis*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XIX. No.183.
- Silva J.L, G.R Ammerman., S. Dean. 2005. *Processing channel catfish*. SRAC Publication No.183.
- Soewitomo, S. 2009. *30 Menu untuk 1 Bulan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Srihari, E. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. *Jurnal Jurusan Teknik Kimia*. Fakultas Teknik Universitas Surabaya. Surabaya.
- Sudarmadji S, B. Haryono, Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Surya, R. 2011. Produksi Sari Tempe dalam Kaleng sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Berbasis Tempe. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryaningrum, D. 2010. Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan dari Budaya Perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Suryaningrum, T. D, Syamdidi, dan M., Erna. 2013. Penggunaan berbagai Bumbu Garam dan Bumbu Pada Pengolahan Pindang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Susanti, M, Hatmodjo, dan Kurniawan. 2009. Teknologi Alat Pengolah Bahan Pangan. Jakarta.
- Suyanto, S.R. 2002. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Swastawati, F. Surti, T. Agustini. 2013. Karakteristik kualitas Ikan Asap yang diproses menggunakan metode dan jenis ikan yang berbeda. Jurnal aplikasi teknologi pangan.
- Swastawati. 2008. Quality and safety of smoked catfish (*Aries talassinus*) using paddy chaff and coconut shell liquid smoke. Coastal Development. 1 : 47-55.
- Tajkarimi, M.M., S.A. Ibrahim dan D.D. Cliver. 2010. Anti mikrobial herb and spice compounds in food. Food control. 21 : 1199.1218.
- Tamrin, Prayitno L. 2008. Pengaruh lama perebusan dan perendaman terhadap kadar air dan tingkat kelunakan kolang-kaling. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung.
- Tamtomo, D. S. dan B. Ariputra. 2015. Sedap : Masakan dan Kue Indonesia. PT. Media Boga Utama. Jakarta.
- Tripurwati, M. dan E. H. Anggraini. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- USDA. 2016. United States Department of Agriculture : Agricultural Research Service, Nutritional Nutrient Database of Catfish (farmed, raw). <<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/4712?manu&fgcd>>.
- Utami, R. 2013. Karakteristik Pemanasan pada Pengalengan Gel Cincau Hitam (*Mesona palustris*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Utomo, B. S. B., S. Wibowo, dan T. N. Widiyanto. 2012. Asap Cair. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wahyuningsih dan F.H. Nur. 2008. Keamanan Pangan Pengembangan Pengolahan Ikan kaleng. Laporan Mata Kuliah Pengembangan Produk Baru Fakultas Pertanian Universitas Soedirman. Purwokerto.
- Wibowo S. 2000. Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryanta W. 2002. Bertanam Tomat. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Wurianto, A. B. 2008. Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore). Lembaga Penelitian. Universitas Muhammadiyah Malang. Laporan Penelitian PDK.
- Yanti, A. R dan E., Rochima. 2009. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimiawi Fillet Lele Dumbo Asap Cair pada Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal

Bionatura, vol. 11, No. 1, Maret 2009 : 21-36. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran. Bandung