

DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A. 2014. Studies on The Effects of Processing on Food Quantity of Two Selected Consumed Marine Fishes in Iran. *International Food Research Journal*. 21 (4): 1429-1432.
- Amanah, R., Junianto, dan I. Rostini. 2015. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias sp.*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 6 (2): 43-50.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, S. P. A. 2017. Teknologi Asap Cair dari Tempurung Kelapa, Tongkol Jagung, dan Bambu sebagai Penyempurna Struktur Kayu. *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri*. 1-6.
- Anonim. 2015. Resep Sederhana Sambal Goreng Kentang Hati. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3753387/resep-sederhana-sambal-goreng-kentang-hati>. Diakses 1 Februari 2020.
- Anonim¹. 2017. Riset Kegiatan Unggulan Pengemasan Makanan Tradisional. https://pui.ristekdikti.go.id/index.php/news/news_detail/7n1y1rw. Diakses 1 Februari 2020.
- Anonim². 2017. Foodreview Indonesia. Vol XII/10. PT. Media Pangan Indonesia. Bogor.
- Anonim³. 2017. Retort Pouch. <http://tastynibbles.in/product-category/tuna/retort-pouch/>. Diakses 2 Februari 2020.
- Apriyani, I. 2017. Budidaya Ikan Lele Sistem Bioflok : Teknik Pembesaran Ikan Lele Sistem Bioflok Kelola Mina Pembudidaya. CV. Budi Utama. Yogyakarta.
- Asyari, M., E. Afrianto, dan R. I. Pratama. 2016. Fortifikasi Surimi Lele Dumbo sebagai Sumber Protein terhadap Tingkat Kesukaan Donat Ubi Jalar. *Jurnal Perikanan Kelautan*. 7 (2): 71- 79.
- Ayudiarti, D. L. dan R. N. Sari. 2010. Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan. *Squalen*. 5 (3): 101-108.
- Bhangal, J. 2013. Indian Cooking with Four Ingredients: Quick, Easy, Every Day, Authentic, Indian Recipes using only Four Ingredients. Matador. Leicestershire.
- Bindu, J., C. N. Ravishankar, T. K. S. Gopal, and A. K. Mallick. 2010. *Investigation of Shelf Life and Heat Penetration Attributes of Ready-to-Eat "Fish Peera" from*

Anchovy (Stolephorous commersoni) in Retort Pouches. Jurnal of Food Processing and Preservation. 34: 207-222.

Bindu, J., G. T. K. Srinivasa, and N. T. S. Unnikrishnan. 2004. *Ready-to-Eat Mussel Meat Processed in Retort Pouches for The Retail and Export Market.* Packaging Technology and Science. 17 (3): 113–117.

BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. <https://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/Peraturan%20Kepala%20BPOM%20No.%209%20Tahun%202016%20tentang%20Acuan%20Label%20Gizi.pdf>. Diakses 6 Oktober 2019.

BSN. 2006. Badan Standarisasi Nasional. SNI. Pengujian Kadar Protein pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.4.2006.

BSN. 2010. Badan Standarisasi Nasional. SNI. Pengujian Kadar Abu pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.1.2010.

BSN. 2015. Badan Standarisasi Nasional. SNI. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2015.

BSN. 2017. Badan Standarisasi Nasional. SNI. Pengujian Kadar Lemak pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.3.2017.

Cahyono, M. A. dan S. S. Yuwono, 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (3): 1095-1106.

Carmelita, W. 2019. 15 Masakan Indonesia Paling Populer, Sedapnya Diakui Seluruh Dunia. <https://plus.kapanlagi.com/15-masakan-indonesia-paling-populer-sedapnya-diakui-seluruh-dunia-number-f24f65.html>. Diakses 1 Februari 2020.

Castrillon, A. M., M. P. Navarro, and M. T. Garcia-Arias. 1996. Tuna Protein Nutritional Quality Changes after Canning. Journal of Food Science. 61 (6): 1250-1253.

Citra, A. n.d. Kemasan Tetrapack dan Alumunium Foil. <https://www.apki.or.id/kemasan-tetrapack-aluminium-foil/>. Diakses 6 November 2019.

Darmayanti, N., H. Hanifah, R. A. Saputra, dan G. S. Ramadhanty. 2017. Relevansi Masakan Rendang dengan Filosofi Merantau Orang Minangkabau. Metahumaniora. 7 (1): 119-127.

Desrosier, N. W. and R. P. Singh. 2018. Food Preservation. <https://www.britannica.com/topic/food-preservation/Sterilization>. Diakses 16 Februari 2020.

- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. 2016. Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya. <https://ojk.go.id/sijaring/id/sektor-kelautan-dan-perikanan/usaha-perikanan-budidaya/Dokumen%20Usaha/peta%20sentra%20budidaya%202016.pdf>. Diakses 20 September 2019.
- Edward, E. 2019. Kandungan Senyawa Polisiklik Aromatik Hidrokarbon dalam Air Laut dan Sedimen di Teluk Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir, dan Perikanan*. 8 (1): 52-66.
- Erfiza, N. M., D. Hasni, dan U. Syahrina. 2018. Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10 (1): 28-35.
- Erwin, L. T. 2013. *Aroma Rasa Kuliner Indonesia: Aneka Olahan Rendang*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Evawati, D. 2013. Daya Terima Konsumen Karage terhadap Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepius*) dalam Rangka Peningkatan Konsumsi Protein. *Jurnal Buana Pendidikan*. 9 (16): 71-83.
- 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.
- Garcia-Arias, M. T., M. P. Navaro, and M. C. Garcia-Linares. 2004. *Effects of Different Thermal Treatments and Storage on The Proximate Composition and Protein Quality in Canned Tuna*. *SciELO*. 54 (1): 112-117.
- Gea, S., K. Sebayang, dan T. A. Aththorick. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa sebagai Bahan Baku Industri Kuliner di Kota Medan. *Abdimas Talenta*. 1(1): 92-96.
- Ghazali, R. R., F. Swastawati, dan Romadhon. 2014. Analisa Tingkat Keamanan Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap yang Diolah dengan Metode Pengasapan Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4): 31-38.
- Hardjanti, F. D. 2013. *Pengembangan Media Interaktif Bumbu Indonesia sebagai Bahan Pengayaan untuk Siswa SMK Jasa Boga*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hasany, M. R., E. Afrianto, dan R. I. Pratama. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu kelautan*. 8 (1): 48-55.
- Husni, R. Fadilah, dan A. Sukainah. 2019. Karakteristik Mutu Ikan Terbang (*Hirundichthys oxchephalus*) Asap dengan Menggunakan Asap Cair dari Tempurung Kelapa. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 5 (2): 14-21.

- Insani, A. N. 2018. Kandungan gizi dan Penerimaan Konsumen Produk Lele Asap Kaleng dengan Berbagai Bumbu Tradisional Indonesia. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Iswanto, B. 2013. Menelusuri Identitas Ikan Lele Dumbo. *Media Akuakultur*. 8 (2): 85-95.
- Jannah, M., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, dan W. Werdiningsih. 2018. Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning “Pindang Rumbuk” dengan Perlakuan Lama Sterilisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (1): 311-323.
- Julinar, E. Lidya, dan Fatma. 2005. Pengaruh Proses Pengukusan terhadap Daya Awet Rendang Daging Sapi yang Dikemas. *Jurnal Penelitian Sains*. 18: 58-68.
- Kantun, Q., A. A. Malik, dan Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang *Thunnus albacares* untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. *JPHPI*. 18 (3): 303-314.
- Kemkes. 2018. Cara Membaca Informasi Nilai Gizi. <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/bagaimana-cara-membaca-informasi-nilai-gizi>. Diakses 6 Oktober 2019.
- Kurniadi, M., A. Kusumaningrum, A. Nurhikmat, dan A. Susanto. 2018. Proses Termal dan Pendugaan Umur Simpan Nasi Goreng dalam Kemasan *Retort Pouch*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 13 (1): 9-21.
- Maskur, M. 2018. Pengaruh Waktu dan Suhu Sterilisasi terhadap Kandungan Proksimat Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Kaleng. *Jurnal Airaha*. 7 (1): 17-29.
- McDonell, K. 2019. Canned Food: Good or Bad?. <https://www.healthline.com/nutrition/canned-food-good-or-bad#nutritional-content>. Diakses 16 Februari 2020.
- Meilgaard, M. C., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. 4th Ed. CRC Press. Boca Raton.
- Menkes. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Diakses 6 Oktober 2019.
- Mohan, C. O., C. N. Ravishankar, J. Bindu, V. Geethalakshmi, and T. K. S. Gopal. 2006. *Effect of Thermal Process Time on Quality of “Shrimp Kuruma” in Retortable Pouches and Aluminum Cans*. *Journal of Food Science*. 71 (6): 496-500.
- Morrisian. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Kencana. Jakarta.

- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *Retort Pouch* Untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen*. 4 (2): 55-60.
- Najih, M. R., Metusalach, dan N. Amir. 2018. Pengaruh Kombinasi Lama Waktu dan Suhu Sterilisasi Proses Pengalengan terhadap Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Kaleng. *J. Sains & Teknologi*. 18 (3): 267-273.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan S. Sentana. 2014. Pemodelan Pindah Panas Pada Proses Sterilisasi Gudeg Kaleng. *Reaktor*. 15 (1): 64-72.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan S. Sentana. 2015. Perubahan Mutu Gudeg Kaleng “Bu Tjitro” Selama Penyimpanan. *AGRITECH*. 35 (3): 353-357.
- Nurilmala, M., Nurjanah, dan R. H. Utama. 2009. Kemunduran Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dengan Perlakuan Cara Mati. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 12 (1): 1-16.
- Nurwantoro, V. P. Bintoro, A. M. Legowo, dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Wartazoa*. 22 (2): 72-78.
- Pattiradjawane, B. R. 2017. *Cerita Dapur Nusantara dalam Rasa dan Rupa*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Praharasti, A. S., A. Kusumaningrum, Y. Khasanah, R. Nurhayati, A. Nurhikmat, A. Susanto, dan Suprapedi. 2019. *Physicochemical Properties and Its Relations of Beef Rendang inside Retort Pouch Packaging in Various Temperature Storage Conditions*. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 1-9.
- Praharasti, A. S., E. R. N. Herawati, A. Nurhikmat, A. Susanto, dan M. Angwar. 2014. Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan Menggunakan Kemasan *Retort Pouch*. *Seminar Nasional Sinergi Pangan dan Energi Terbarukan*. 463-469.
- Prasetyo, D. Y. B., Y. S. Darmanto, dan R. 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.
- Prasetyo, M., P. H. Riyadi, dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Waktu Pengukusan terhadap Kualitas Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Presto dengan Alat “TTSR”. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (3): 9-15.
- Prastowo. 2019. Nilai Sterilisasi Lele Asap Bumbu Tradisional yang Dikemas Menggunakan *Retort Pouch*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Rakhmawati, N., B. S. Amanto, dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*). Jurnal Teknosains Pangan. 3 (1): 63-73.
- Riansyah, A., A. Supriadi, dan R. Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Fistech. 2 (1): 53-69.
- Ririsanti, N. N., E. Liviawaty, Y. N. Ihsan, dan R. I. Pratama. 2017. Penambahan Karagenan terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 8 (1): 165-173.
- Sa'adah, V. S., E. A. M. Zuhud, dan Siswoyo. 2019. Potensi Pemanfaatan Tumbuhan Aromatik di Resort Kembang Kuning, Taman Nasional Gunung Rinjani, Nusa Tenggara Barat. Media Konservasi. 24 (1): 1-10.
- Salindeho, N., C. F. Mamujaja, dan E. V. Pandey. 2017. Asap Cair Hasil Pirolisis Cangkang Pala dan Cangkang Kemiri. UNSRAT Press. Manado.
- Sampul, R. M. 2001. Sambal Goreng. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Samuel, O. F. And I. J. Adoga. 2010. *Preliminary Report on The effects of Differents Sauces on Pouched Tilapia Product*. New York Science Journal. 3 (5): 83-86.
- Sari, S. R., S. Agustini, A. Wijaya, dan R. Pambayun. 2017. Profil Mutu Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang Diberi Perlakuan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). Jurnal Dinamika Penelitian Industri. 28 (2): 101-111.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shabrina, N. A., P. H. Riyadi, dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Jarak, Suhu, Lama Pengasapan terhadap Kemunduran Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forks*) Asap Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3 (3): 68-74.
- Shah, M. A., S. J. Don Bosco, S. A. Mir, and K. V. Sunooj. *Evaluation of Shelf Life of Retort Pouch Packaged Rogan Josh, A Traditional Meat Curry of Kashmir, India*. Food Packaging and Shelf Life. 12: 76-82.
- Sholihah, A. 2011. Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi dan Kajian Pengaruh Sterilitas (Fo) Pemanasan pada Berbagai Suhu terhadap Perubahan Sifat Fisiknya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Situmorang, B. 2016. Efisiensi Pengiriman Benih Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Kepadatan yang Berbeda dalam Packing Tukka-Kota Pinang. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora. 5 (2): 817-827.

- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistijowati, R., O. S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD Press. Bandung.
- Sundari, D., Almasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Media Litbangkes. 25(4): 235-242.
- Swastawati, F. 2011. Studi Kelayakan dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan dengan Asap Cair Limbah Pertanian. Skripsi. Universitas Dipongoro. Semarang.
- Swastawati, F., Sumardianto, dan R. Indiarti. 2006. Perbandingan Kualitas Ikan Manyung Asap Menggunakan *Liquid Smoke* Kayu Pinus dengan Konsentrasi yang Berbeda. Jurnal Saintek Perikanan. 2 (1): 29-39.
- Swastawati, F., Y. S. Darmanto, L. Sya'rani, K. R. Kuswanto, dan K. D. A. Taylor. 2014. *Quality Characteristic of Smoked Skipjack (Katsuwonus pelamis) Using Different Liquid Smoke*. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics. 4 (2): 94 – 99.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5 (2): 66-73.
- Tumion, F. F. dan N. D. Hastuti. 2017. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias sp.*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. Jurnal Agromix. 8 (1): 25-35.
- USDA. 2017. Catfish. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/473858/nutrients>. Diakses 2 Februari 2020.
- Wida, E. dan C. Anam. 2015. Pengembangan Usaha Olahan Lele di Kabupaten Boyolali. ABDIMAS. 19 (1): 35-42.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yanti, A. R. dan E. Rochima. 2009. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimiawi Filet Lele Dumbo Asap Cair pada Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Bionatura. 11 (1): 1-16.