

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1980. Lipid Properties and Stability of Partially Defatted Peanuts. Thesis. Department of Food Science. University of Illinois. Illinois.
- Agus, T.S.W., F. Swastawati, A.P. Angga. 2014. Kualitas ikan pari (*Dasyatis* sp.) asap yang diolah dengan ketinggian tungku dan suhu yang berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(1):147-156.
- Ahmadun. 2013. Pemanasan Buras dalam Kemasan *Retort Pouch* sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- (AOAC) Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists. Washington DC.
- Arbi, B., W.F. Ma'ruf, R. Romadhon. 2017. Aktivitas senyawa bioaktif selada laut (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan pada minyak ikan. *Journal of Fisheries Science and Technology* 12(1): 12-18.
- Arif, A.B., et al. 2014. Pengaruh penambahan sari cempedak terhadap umur simpan dan nutrisi sari buah nanas. *Jurnal Pascapanen* 11(1): 30-38.
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ayala, A., M.F. Munoz, S. Arguelles. 2014. Lipid peroxidation: production, metabolism, and signaling mechanisms of malonaldehyde and 4-hydroxy-2-nonenal. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity* 2(2):1-31.
- Baley, D., et al. 2011. Effect of vacuum packaging on the changes of Russian sturgeon muscle lipids during frozen storage. *European Journal of Lipid Science and Technology* 113(11): 1385-1394.
- Bindu, J., T.K.S. Gopal, T.S.U. Nair. 2004. Ready to eat mussel meat processed in *retort pouches* for retail and export market. *Packaging and Technology Science* 17:113-117.
- Buckle, K. A. 2009. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Buckle, K. A., et al. 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Budiarti, I.D.S., F. Swastawati, L. Rianingsih, 2016. Pengaruh perbedaan lama perendaman dalam asap cair terhadap perubahan komposisi asam lemak dan

- kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan 5(1): 125-135.
- Blakiestone, B. 2003. Retortable Pouches: Encyclopedia of Agricultural and Food Engineering. Marcel Dekker Inc. New York.
- Brody, A.L. 2003. The return of the *retort pouch*. Food Technology 57(2): 9.
- Chapman, R.A. and K. Mackay. 1949. The estimation of peroxides in fats and oils by the ferric thiocyanate method. Journal of the American Oil 26(7): 360-363.
- Daun, H. 1979. Interaction of wood smoke components and foods. Food Technology 32:66-71.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Dewi, F.A., et al. 2022. Pendugaan umur simpan ikan patin salai menggunakan metode akselerasi dengan kemasan hdpe dan teknik pengemasan alu munium foil. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 14(1): 72-80.
- Dileep, A.O., N.S. Sudhakara, K.V. Basavakumar. 2012. Storage studies of retortable pouch processed squid (*Loligo duvaucelli*) rings in curry medium. Fish Technology 49(1): 54-58.
- Ericson, M.C. 2002. Lipid Oxidation of Muscle Foods. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ernawati. 2015. Pengaruh perlakuan asap cair terhadap sifat sensoris dan mikrostruktur sosis asap ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Jurnal Kelautan 8(2):52-53.
- Faza, T.N. 2020. Kandungan Gizi dan Penerimaan Konsumen Produk Lele Asap *Retort Pouch* dengan Berbagai Bumbu Tradisional Indonesia. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Fellows, P. 2000. Food Processing Technology: Principles and Practice. CRC Press. Boca Raton.
- Fitriya W., A. Husni, S.A. Budhiyanti. 2006. Pengaruh pengemasan dan suhu penyimpanan terhadap daya awet filet lele dumbo asap berbumbu. Prosiding Seminar Nasional Tahunan III Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan PP- 7: 506-516.

- Floeter. 2023. About retort packaging: retort is the most reliable way to pack food and beverages preservative-free. <<https://www.floeterindia.com/about-retort-packaging/>>. Diakses 13 Juni 2023.
- Griffith, R. 2016. Importance of oxidative stability in the shelf life of foods and ingredients. White Paper. RSSL.
- Guillen, M.D. and N. Cabo. 2004. Study of the effects of smoke flavourings on the oxidative stability of the lipids of pork adipose tissue by means of Fourier transform infrared spectroscopy. *Meat Science* 66(3): 647-657.
- Hapsari, R.K. 2014. Penerapan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)-Arrhenius untuk Konfirmasi Umur Simpan Produk Biskuit. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haryati., et al. 2015. Pendugaan umur simpan tape ketan hitam Mojokerto. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 157-165.
- Hastuti dan Subandiyono. 2014. Performa produksi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*, Burch) yang dipelihara dengan teknologi biofloc. *Jurnal Saintek Perikanan* 10(1): 37-42.
- Hariyadi, P. 2000. Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Hariyadi, P., et al. 2006. Rekonstruksi kelembagaan sosial penanganan dan pencegahan rawan pangan dan gizi buruk. Prosiding Lokartya Nasional II Panganekaragaman Pangan Forum Kerja Panganekaragaman Pangan Jakarta.
- Hasany, M.R., E. Afrianto, R. Pratama. 2017. Pendugaan umur simpan menggunakan metode ASLT model Arrhenius pada fruit nori. *Jurnal Perikanan Kelautan* 8(1): 48-55.
- Hariyadi, P. 2006. Prinsip-prinsip penetapan dan pendugaan masa kadaluarsa produk pangan. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology Center. IPB. Bogor.
- Hasibuan, M.N., E. Indarti, N.M. Erfiza. 2019. Analisis organoleptik (aroma dan warna) dan nilai TBA dalam pendugaan umur simpan bumbu mi aceh dengan metode accelerated shelf-life testing (ASLT) menggunakan persamaan arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 11(2): 69-74.
- Hermanianto, J. 2000. Penentuan umur simpan produk ekstrusi dari hasil samping penggilingan padi (menir dan bekatul) dengan menggunakan metode

konvensional kinetika Arrhenius dan sorpsi isothermis. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 9(2).

- Hunaefi, D. dan F. Ulfah. 2019. Pendugaan umur simpan produk pastry dengan quantitative descriptive analysis (QDA) dan metode Arrhenius. Jurnal Mutu Pangan 6(2):72-78.
- Irianto, H.E. dan I. Soesilo. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. Makalah Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia. Auditorium II Kampus Penelitian Penelitian Pertanian Cimanggu. Bogor.
- Ketaren, S. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kumar, R., et al. 2015. Development and evaluation of egg based ready-to-eat (RTE) products in flexible retort pouches. African Journal of Food Science 9(4):243-251.
- Kurniadi, M., et al. 2019. Proses termal dan pendugaan umur simpan nasi goreng dalam kemasan retort pouch 13(1): 9-21.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf-Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press Inc. Connecticut.
- Labuza, T.P. and D. Riboh. 1982. Theory and application of Arrhenius kinetics to the prediction of nutrient losses in food. Food Technology 36: 66-74.
- Labuza, T.P. and M.K. Schmidl. 1985. Accelerated shelf-life testing of foods. Food Technology 9(2):57-62.
- Legowo, A.M. dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan. UNDIP. Semarang.
- Liu, K., Y. Liu. F. Chen. 2019. Effect of storage on lipid oxidation and changes in nutrient contents in peanuts. Food Science and Nutrition 7(7): 2280-2290.
- Luditama, C. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa secara Pirolisis dan Distilasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Malomo, A.A., et al. 2022. Effect of turmeric on the quality of canned african catfish in tomato sauce during storage at 25°C and 45°C. Food Science and Applied Biotechnology 5(1): 12-21.

- Manzocco, L., et al. 2016. Oxidative Stability and Shelf Life of Foods Containing Oils and Fats. AOCS Press. Udine. Italy.
- Muratore, G., et al. 2007. Process variables on the quality of swordfish fillets flavored with smoke condensate. Journal of Food Processing and Preservation 31: 167-177.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. Jurnal Squalen. 4(2): 55-60.
- Masrufah, A., et al. 2021. Inovasi pemanfaatan ikan lele (*Clarias batracus*) menjadi produk olahan lele (abon, brownis, dan kue kering) di Desa Candipari Sidoarjo. Journal of Science and Development 4(1):22-27.
- Pandey, M.C., et al. 2007. Development and evaluation of thermally processed pearlspot (*Etroplus suratensis*) fish curry. Journal of Food Science Technology 44(4): 350-352.
- Pangawikan, A.D., et al. 2015. Shelf-life prediction of Indonesian fish cracker fried with mix palm-sesame oil using accelerated shelf-life testing (ASLT). International Journal of Science and Research 6(8):921-926.
- Prastowo, A. 2019. Nilai sterilitas lele asap bumbu tradisional yang dikemas menggunakan *retort pouch*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Pratama, R.I. 2011. Karakteristik flavour beberapa jenis produk ikan asap di Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ragnarsson, J.A. and T.P. Labuza. 1977. Accelerated shelf-life testing for oxidative rancidity of foods. Department of Food Science and Nutrition. University of Minnesota. Minnesota.
- Raharjo, S. 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rahayu, D.R.U.S., A.S. Piranti, I. Sihwaningrum. 2019. Diversifikasi hasil olahan ikan lele di Desa Kaliwangi, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. Dinamika Journal 1(1):54-61.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Rejeki, R.S. 2017. Pengaruh Sterilisasi terhadap Kualitas Mikrobiologi dan Keasaman Rendang Daging Sapi *Retort Pouch*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Rohimah, I., S. Etti, N. Ernawati. 2014. Analisis energi dan protein serta daya terima biscuit tepung labu kuning dan ikan lele. *Jurnal USU* 2(6).
- Rosa, R., N.M. Bandara, M.I. Nunes. 2007. Nutritional quality of African cat fish *clarias gariepinus*. *Journal Food Science and Technology* 42: 342-351.
- Saanin, H. 1989. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta. Jakarta.
- Sampurno, B. 2009. Retortable packaging. <<http://www.foodreview.biz/pre-view.php?view&id=55692>>. Diakses 1 Juni 2023.
- Sampels, S. 2013. Oxidation and Antioxidants in Fish and Meat from Farm to Fork. In: Muzzalupo, I (Ed). InTech. Rijeka. Croatia.
- Sari, S.R., et al. 2017. Profil mutu ikan lele (*clarias gariepinus*) asap yang diberi perlakuan gambir. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 28(2): 101-111
- Sari, A.W. 2017. Pengaruh Medium terhadap Nilai Sterilisasi (Fo) Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Setiaji, A. 2009. Efektifitas Ekstrak Daun Papaya *Carica papaya* L untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele Dumbo *Clarias* sp. yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Silaban, S. 2017. Pengaruh Penambahan Asap Cair terhadap Umur Simpan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sutin. 2008. Pembuatan Asap Cair dari Tempurung dan Serabut Kelapa secara Pirolisis serta Fraksinasi dengan Ekstraksi. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suyasa, I.N. 2002. Penambahan Asam Asetat dan Asam Laktat serta Pengaruhnya terhadap Kualitas Daging Sapi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Steele, R. 2004. Understanding and Measuring the Shelf-Life of Food. Woodhead Publishing Limited. London.
- Steele, R. 2004. Understanding and Measuring the Shelf-Life of Food. Woodhead Publishing Limited. London.
- Tranggono., et al. 1996. Identifikasi asap cair dari berbagai jenis kayu dan tempurung kelapa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1:15-24.

- Triwijaya, K.W., et al. 2013. Pengaruh konsentrasi asap cair dari serbuk gergaji kayu dan tempurung kelapa terhadap kualitas ikan lele asap. *Jurnal Ilmiah Inovasi* 13(3):217-226.
- Waluyo, S. 2001. Teknik pengolahan hasil pertanian. *Penuntun Praktikum*. Fakultas Pertanian. UNILA. Lampung.
- Wida, E.R. dan R. Anam. 2016. Peningkatan kualitas dan diversifikasi produk olahan ikan lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* 7(2):27-38.
- Widi, S. 2022. Produksi lele di Indonesia sebanyak 1,06 juts ton pada 2021. <<https://dataindonesia.id/sektorriil/detail/produksi-lele-di-indonesia-sebanyak106-juta-ton-pada-2021>>. Diakses 13 Juni 2023.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2006. *Sterilisasi Komersial*. EMBRIO Press. Jakarta.