

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., S. Widyastuti, dan W. Werdiningsih. 2016. Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Pro Food* 2(2): 152-157.
- Ali, A., B. Sudhir, and T.K. S. Gopal. 2005. Effect of heat processing on the texture profile of canned and retort pouch packed oil sardine (*Sardinella longiceps*) in oil medium. *Journal of Food Science* 70(5): S350-S354.
- Alinti, Z., S. M. Timbowo, dan F. Mentang. 2017. Kadar air, pH, dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 6(1): 6-13.
- Amir, M. F., D. Wijayanto, dan F. Kurohman. 2018. Analisis bioekonomi sumberdaya ikan pari (*Dasyatis* sp.) di Perairan Rembang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology* 7(4): 83-92.
- Angela, G. C., F. Mentang, dan G. Sanger. 2015. Kajian mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, l.) asap dari tempat pengasapan desa girian atas yang dikemas vakum dan non vakum selama penyimpanan dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(2).
- Anwar, S. H., R.W. Hifdha, S. Rohaya, dan H. Hasan. 2021. Kualitas tuna kaleng dari perairan Aceh yang disterilisasi dengan *pressure canner*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 16(1), 73-82.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists: Official Methods of Analysis of AOAC International*. 15th Edition. AOAC. Washington DC.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists: Official Methods of Analysis of AOAC International*. 16th Edition. AOAC. Washington DC.
- Aprilianti, N., R. D. Saraswati, and S. A. Budhiyanti. 2021. The quality of *Ulva lactuca* fatty acid microemulsion with ascorbic acid antioxidant during storage. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 919(1): 012035.
- Arif, A. B. 2016. Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) dengan pendekatan Arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya, dan cempedak. *Informatika Pertanian* 25(2): 189-198.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.

- Awuah, G. B., H. S. Ramaswamy, and A. Economides. 2007. Thermal processing and quality: principles and overview. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification* 46(6): 584-602.
- Ayu, D. F., R. Efendy, Y. Nopiani, E. Saputra, dan S. Haryani. 2022. Pendugaan umur simpan ikan patin salai menggunakan metode akselerasi dengan kemasan HDPE dan teknik pengemasan aluminium foil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 14(2): 88-96.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2020. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 25 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Pangan Steril Komersial yang Disterilisasi Setelah Dikemas. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. SNI 2725:2013. Standar Nasional Indonesia (SNI). Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. Tentang Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan. SNI 2346:2015. Standar Nasional Indonesia (SNI). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. Pengujian Kimia Produk Perikanan Angka Asam Thiobarbiturat. SNI 01-2352-1991. Standar Nasional Indonesia (SNI). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Standar Nasional Indonesia (SNI). Jakarta.
- Bindu, J., J. Ginson, C. K. Kamalakanth, K. K. Asha, and T. S. Gopal. 2013. Physico-chemical changes in high pressure treated Indian white prawn (*Fenneropenaeus indicus*) during chill storage. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 17: 37-42.
- Connell, J.J. 1980. Control of Fish Quality: 4. Quality Deterioration and Defects in Products. Fishing News Books Ltd. England.
- Daramola, J. A., Fasakin, E. A., and Adeparusi, E. O. 2007. Changes in physicochemical and sensory characteristics of smoke-dried fish species stored at ambient temperature. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development* 7(6).
- Darianto, D., H. T. S. Sitohang, dan Amrinsyah. 2018. Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengasapan Pada Mesin Pengasapan Ikan Lele. *Journal Of Mechanical Engineering Manufactures Materials And Energy* 2(2): 56-66.

- Dewinta, A. F., D. S. Pakpahan, R. Leidonald, A. Fadhilah, and V. R. Manurung. 2024. Effectiveness of LAB filtrate of shrimp pastes products on quality characteristics of fresh stingray (*Dasyatis kuhlii*). IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 1302(1): 012062.
- Dondero, M., F. Cisternas, L. Carvajal, and R. Simpson. 2004. Changes in quality of vacuum-packed cold-smoked salmon (*Salmo salar*) as a function of storage temperature. Food Chemistry 87(4): 543-550.
- Fareza, M., V.P. Bintoro, dan S.B. M. Abduh. 2018. Perubahan Mutu Ikan Manyung Selama Pengasapan pada Suhu 60°C. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6(4).
- Febri, R. 2020. Karakteristik Kandungan Proksimat Pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*), Ikan Pari (*Dasyatis* sp.), Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Dalam Produk Pengasapan Ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Fishbase. 2017. All fishes reported from Indonesia. [www. Fishbase.org](http://www.fishbase.org). Diakses tanggal 14 Juni 2024.
- Fitriyani, E., N. Nuraenah, dan A. Nofreena. 2017. Tepung ubi jalar sebagai bahan filler pembentuk tekstur bakso ikan. Jurnal Galung Tropika 6(1):19-32.
- Floros, J.D, dan V. Gnanasekharan. 1993. Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. Instrumental Methods in Food and Beverage Analysis. Elsevier Publ., London.
- Food and Drugs Administration (FDA). 2004. Guidance for Industry: Sterile Drug Products Produced by Aseptic Processing – Current Good Manufacturing Practice. Food and Drugs Administration (FDA).
- Gracia, J. L., A. F. Navia, P.A.M. Falla, dan E. A. Rubio. 2012. Feeding habits and trophic ecology of *Dasyatis longa* (Elasmobranchii: Myliobatiformes): sexual, temporal and ontogenetic effects. Journal of Fish Biology 80: 1563–1579.
- Gultom, S. S., H. Ambarita, M.S. Gultom, dan F.H. Napitupulu. 2019. Rancang Bangun Dan Pengujian Pengering Biji Kopi Tenaga Listrik Dengan Pemanfaatan Energi Surya. Jurnal Teknik Kimia USU. 7(4): 10-10.
- Hamdani, R. R., N. Harun, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik bakso jantung pisang dan ikan patin dengan metode pengemasan vakum dan non-vakum pada suhu dingin. Jom Fakultas Pertanian 4(2):1-14.
- Hanidah, I., D. M. Sumanti, A. T. Mulyono, dan N. P. Yusuf. 2021. Shelf-life estimation of instant pempek rajungan (*Portunus pelagicus*) rancidity with the Arrhenius acceleration method. Jurnal Teknologi dan Manajerial Agroindustri 10(1): 59-66.

- Haouet, M.N., M. Tommasino, M. L. Mercuri, F. Benedetti, S. D. Bella, M. Framboas, S. Pelli, dan M. S. Altissimi. 2018. Experimental accelerated shelf life determination of a ready-to-eat processed food. *Italian Journal of Food Safety* 7(6919): 189-192.
- Hardyanti, H., dan N. Faidatun. 2022. Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Magelang. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*. 4 (1): 20–32.
- Harikedua, S. D. 2010. Efek penambahan ekstrak air jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan penyimpanan dingin terhadap mutu sensori ikan tuna (*Thunnus albacores*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis* 6(1): 36-40.
- Hariyadi, P. 2014. Prinsip-prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Hariyadi, P. 2019. Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Harjan, I., H. Rasulu, dan E. R. M. Saleh. 2018. Penentuan umur simpan ikan roa asap (ikan julung-julung asap) (*Hemirahampus* sp.) menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan pendekatan Arrhenius. *Techno: Jurnal Penelitian* 7(1): 105-115.
- Harris, H., dan M. Fadli. 2014. Penentuan umur simpan (*shelf life*) pundang seulang (*Rasbora* sp) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan* 9(2): 53-62.
- Haryono, M. G. 2023. Distribusi spasial titik sebaran ikan pari jenis *Himantura gerrardi* di perairan Tarakan Kalimantan Utara. *Jurnal Ilmu Perikanan* 14(1): 93-99.
- Hazon, N., A. Wells, R. D. Pillans, J. P. Good, W. G. Anderson, and C. E. Franklin. 2003. Urea based osmoregulation and endocrine control in Elasmobranch fish with special reference to euryhalinity. *Comparative Biochemistry and Physiology Part B: Biochemistry and Molecular Biology* 136(4): 685-700.
- Herawati H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(4): 125-130.
- Horison, R., dan I. S. Surono. 2020. Half-life estimation of encapsulated *Enterococcus faecium* IS-27526 by Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). The 3rd International Conference on Eco Engineering Development 426.
- Huang, L., and C. A. Hwang. 2012. In package pasteurization of ready-to-eat meat and poultry products. *Advances in Meat, Poultry and Seafood Packaging* 437-450.

- Husain, R. 2022. Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.). Zahir Publishing. D.I. Yogyakarta.
- Husen A. 2018. Pengolahan ikan cakalang asap (*Katsuwonus pelamis*) dengan penilaian organoleptik. Jurnal Penelitian 7(1): 165-169.
- Ikhsanudin, A., L. Lolita, P. R. Novitasari, L. N. Wulandari, dan A. N. Harahap. 2023. Studi minat konsumsi ikan dan produk olahan ikan beong pada masyarakat pada pendampingan diversifikasi olahan beong menjadi makanan kaleng. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ 1(1).
- Indriati, K., dan L. Widjayanti. 2022. Pendampingan diversifikasi produk berbahan baku lele asap menjadi lele asap masak mangut daun kemangi di Desa Sampora. Jurnal Pengabdian Masyarakat Charitas. 2(1): 7-12.
- Jay, J. M., M. J. Loessner, and D. A. Golden. 2000. Modern food microbiology sixth edition. Aspen Publisher. Gaithersburg.
- Karsli, B., E. Caglak, and O. Kilic. 2021. Application of black cumin and green tea extracts and oils for microbiological, physicochemical, textural and sensorial quality of vacuum packaged rainbow trout fillets stored at  $2\pm 1$  C. Journal of Aquatic Food Product Technology 30(3): 271-282.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khanipour, A.A., dan N. Mirzakhani. 2013. Effect pf different packaging methods on shelf life of hot smoked rainbow trouth (*Oncorhynchus mykiss*) during storage at 0-2 C. Iranian Journal of Fisheries Sciences 12(3): 620-628.
- Khusnayaini, A. A. 2011. Pengaruh Tingkat Sterilisasi pada Proses Pengalengan terhadap Sifat Fisik Gudeg yang Dihasilkan. Institut Pertanian Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Skripsi.
- Kinakesti, S. M., dan G. Wahyudewantoro. 2017. Kajian jenis ikan pari (*Dasyatidae*) di Indonesia. Fauna Indonesia 16(2): 17-25.
- KKP. 2020. Statistik KKP. Produksi perikanan tangkap laut. <https://statistik.kkp.go.id/> diakses tanggal 30 Oktober 2024
- Lekahena, V. N. J., and R. Jamin. 2018. The Quality of smoked skipjack during storage time at room temperature. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 175(1): 012003.

- Lindriati, T., S. Suwasono, dan W. R. Widiyaningsih. 2022. Aplikasi kemasan vakum non vakum pada nugget ayam substitusi daging analog berbahan baku umbi kimpul dan isolat protein kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan* 6(1): 18-25.
- Lund, D. 2003. Predicting the impact of food processing on food constituents. *Journal of Food Engineering* 56: 113-117.
- Luthfiyana, N., W. F. Ma'ruf, dan T. Surti. 2013. Pengaruh lama perendaman filtrat labu siam (*Scgium edule Jacq. Swartz*) terhadap reduksi kadar urea pada ikan pari (*Trygon sephen*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 2(3): 162-171.
- Majid, A., T. W. Agustini, dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap mutu sensori dan kandungan senyawa volatil pada terasi ikan teri (*Stolephorus Sp*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(2): 17-24.
- Mufreni, A. N. 2016. Pengaruh desain produk, bentuk kemasan dan bahan kemasan terhadap minat beli konsumen (studi kasus teh hijau serbuk tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen* 2(2): 48-54.
- Muhartono, R., dan S. Saptan. 2019. Bisnis Olahan Ikan Pari Di Pantura Jawa Tengah. *Prosiding Pusat Riset Perikanan*. 1(1): 153-160.
- Muliansyah, D., dan R. Nurhidayah. 2022. Strategi kemasan siap saji sebagai upaya peningkatan kualitas produk panganan UMKM Indonesia. *Digital Business: Tren Bisnis Masa Depan* 13(2): 59-63.
- Munif, D. H., I. N. Wiguna, U. Tuttazkiyah, S. H. V. Sejati, R. Mahmud, A. Yuliana. 2021. *Pangan Lokal Kaya Protein: Bandeng Presto, Mangut Manyung, Mangut Beong, Telur Asin, Ikan Asin, Sate Ambal, Kripik Yutuk, & Ikan Asap*. Penerbit Pustaka Rumah C1nta. Magelang.
- Murniyati, M. 2009. Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology* 4(2): 55-60.
- Nam, K. C., dan D. U. Ahn. 2003. Combination of aerobic and vacuum packaging to control lipid oxidation and off-odor volatiles of irradiated raw turkey breast. *Meat Science* 63(3): 389-395.
- Nareswari, A. E., E. D. Yuliarti, dan W. Tjahjaningsih. 2022. Pengujian kadar total volatile base nitrogen (TVB-N) pada ikan tuna (*Thunnus sp.*) di unit pelaksana teknis pengujian mutu dan pengembangan produk kelautan dan perikanan Banyuwangi, Jawa Timur test of total volatile base nitrogen (TVB-N) in tuna (*Thunnus sp.*) at the at the technical implementation unit for quality testing and development of marine. *Journal of Marine and Coastal Science* 11(2): 49-55.



- Nduru, R. E., M. Situmorang, dan G. Tarigan. 2014. Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi hasil produksi padi di Deli Serdang. *Saintia Matematika* 2(1): 71-83.
- Nugroho, S. G. P. 2022. Pengaruh Lama Waktu Sterilisasi Terhadap Tekstur Sarden Kaleng. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Laporan Seminar.
- Nur, M. 2012. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14(1): 1-11.
- Nurhidajah., N. S. U. Yuliana, dan S. Agus. 2018. Karakteristik fisik dan kimia beras hitam dengan variasi metode pengolahan. *Prosding Seminar Nasional Universitas Muhammadiyah Semarang* 1: 569-575.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro, dan S. Suharwadji. 2014. Pemodelan pindah panas pada proses sterilisasi gudeg kalengan. *Reaktor* 15(1): 64-72.
- Nurullah, M., M. Kamal, M.N. Islam, C.T. Ahasan, and S.H. Thilsted. 2007. Shelf life of dried products from small indigenous fish species under various packing and storage conditions. *Bangladesh Journal of Fisheries Research* 11: 229-236.
- Ocaño-Higuera, V. M., A. N. Maeda-Martínez, E. Marquez-Ríos, D. F. Canizales-Rodríguez, F. J. Castillo-Yáñez, E. Ruíz-Bustos, and M. Plascencia-Jatomea. 2011. Freshness assessment of ray fish stored in ice by biochemical, chemical, and physical methods. *Food Chemistry* 125(1): 49-54.
- Ozoh, C.N dan M.U. Orji. 2022. Shelf-life determination of smoked fish using different packaging materials. *International Journal of Advances in Engineering and Management* 4(4): 1008-1019.
- Pamudji, E. O. 2021. *Review: Teknik Pemrosesan untuk Peningkatan Umur Simpan dan Keamanan Pangan Produk Ready To Eat (RTE) Berbasis Ikan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Skripsi.
- Park, D., and Xiong, Y. L. 2007. Oxidative modification of amino acids in porcine myofibrillar protein isolates exposed to three oxidizing systems. *Food Chemistry* 103(2): 607-616.
- Pramono, H., S. Andriyono, D. Wisudyawati, A. H. W. Sari, V. Hasan, dan N. V. Hidayati. 2024. Pelatihan implemtnasi sanitasi dan higiene pada proses pengolahan ikan asap kenjeran. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(1): 20-29.
- Pratama, Y., dan S. B. M. Abduh. 2016. Perlakuan panas mendidih pada pembuatan *milk-tea* dalam kemasan (kajian pada industri skala kecil). *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(13): 1-11.

- Pratiwi, S. S., F. Swastawati, dan A. S. Fahmi. 2019. Pengaruh kandungan asap cair terhadap oksidasi lemak ikan teri galer (*Stolephorus indicus*) asin kering selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 1(2): 30-38.
- Purwaningsih, S., J. Santoso, dan R. Garwan. 2013. Perubahan fisiko-kimiawi, mikrobiologi dan histamin bakasang ikan cakalang selama fermentasi dan penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(2): 168-168.
- Putri, M. A., C. Chameloza, dan R. Anggriani. 2021. Analisis pengendalian kualitas produk pengalengan ikan dengan metode *statistical quality control* (studi kasus: pada CV. Pasific Harvest). *Food Technology and Halal Science Journal* 4(2): 109-123.
- Raghubir, P., and A. Krishna. 1999. Vital dimensions in volume perception: Can the eye fool the stomach?. *Journal of Marketing research* 36(3): 313-326.
- Rahmawati, S., Hasliantu, dan L. O. Huli. 2023. Uji organoleptik dan kimia ikan pari (*Dasyatis* sp.) asap yang diasap menggunakan pelepah sawit dan tongkol jagung. *Journal Fish Protech* 6(1): 63-70.
- Setiati, Dwi. 2008. Makanan Tradisional Masyarakat Bangka Belitung. BPSNT Tanjung Pinang. Kepulauan Bangka Belitung
- Shiroodi, S. G., M. Ovissipour, C. F. Ross, and B. A. Rasco. 2016. Efficacy of electrolyzed oxidizing water as a pretreatment method for reducing *Listeria monocytogenes* contamination in cold-smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*). *Food Control* 60: 401-407.
- Sidik, S. L., F. Fatimah, dan M. S. Sangi. 2013. Pengaruh penambahan *emulsifier* dan *stabilizer* terhadap kualitas santan kelapa. *Jurnal MIPA* 2(2): 79-83.
- Simpson, R. 2004. Optimising the efficiency of batch processing with *retort* systems in thermal processing. *Improving the Thermal Processing of Foods* 50-81.
- Stadman. E. R., and R. L. Levine. 2003. Free radical-mediated oxidation free amino acids residues in proteins. *Amino Acids* 25:207-218.
- Suhadar, A., Haslianti, dan Suwarjoyowirayatno. 2021. Karakteristik sensori, nilai proksimat, dan total mikroba ikan pari (*Dasyatis* sp.) kering yang diproduksi di Desa Bero Pulau Tiga Kecamatan Tiworo Utara. *Journal Fish Protech* 4(2): 174-181.
- Suhono, L., E. Trowulan, N. Prawesti, S. harsanto, Y. I. Wahyu, S. Suseno, S. Sutrisno, dan R. Lailatussifa. 2024. Pelatihan pengolahan rica-rica ikan pari asap dalam kemasan *retort pouch* di Desa Bulumeduro, Tuban. *Jurnal Pengabdian Perikanan dan Kelautan: Psikarias Ministerium* 2(1): 44-52.



- Sukainah, A., Patang, Yunarti, dan Yuliadi. 2014. Penerapan berbagai sumber bahan bakar dan konsentrasi garam pada pengasapan ikan layang. *Jurnal Galung Tropika* 3(3): 139-148.
- Sulistijowati, R., O. S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press
- Suprpto, H., S. Kumalaningsih, Wignyanto, W., Santoso, I., and Sucipto, S. 2022. Chemical and microbial changes of stingray fish (*Trygon sephen*) during soaking in salt solution before smoking process. *Food Research* 6(5):68-75.
- Susandi, F., R. M. S. Putri, dan Jumsurizal. 2020. Pengaruh metode pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia ikan pari (*Dasyatis* sp.) kering. *Marinade* 3(1): 1-10.
- Susanto, E., T. W. Agustini, E. P. Ritanto, E. N. Dewi, and F. Swastawati. 2011. Changes in oxidation and reduction potential (Eh) and pH of tropical fish during storage. *Journal of Coastal Development* 14(3): 223-234.
- Swastawati, F., B. Cahyono, dan I. Wijayanti. 2017. Perubahan karakteristik kualitas ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan metode pengasapan tradisional dan penerapan asap cair. *Jurnal Info* 19(2): 55-64.
- Tadini, C. C., and J. A. Gut. 2022. The importance of heating unit operations in the food industry to obtain safe and high-quality products. *Frontiers in Nutrition* 9: 853638.
- Tjampakasari, C. R., dan R. Hanifah. 2022. Bakteri anaerob *Clostridium botulinum* dan toksin yang dihasilkannya. *Cermin Dunia Kedokteran* 49(5): 260-264.
- Triyannanto, E., S. Fauziah, S. Rahmatulloh, H. I. Diqna, T.I.D. Putra, dan Rusman. 2019. Application of conventional, vaccum, and *retort* packaging on the physicochemical and sensory evaluation of ready-to-eat (RTE) ayam kalasan at ambient temperature during two weeks. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 387: 1-6.
- Ukekpe, U. S., I.B. Gashua, and U.J. Okoye. 2014. Evaluation of rancidity rate of oil in selected fish species harvested from Hadejia-Nguru Wetlands, Nigeria. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* 3(11): 122-128.
- Ulina, G. V. B. 2016. Potensi antibakteri ekstrak lamun *Thalassia hemprichii* pada fillet ikan lele (*Clarias batracus*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5(1): 64-70.
- Utami, M. N. S., S. Redjeki, dan N. Taufiq. 2014. Studi biologi ikan pari (*Dasyatis* sp) di TPI Tasik Agung Rembang. *Journal of Marine Research* 2(3): 79-85.

- Wahyu, S. N., N. Widyorini, dan A. Ghofar. 2021. Aspek biologi dari ikan pari yang didaratkan di TPI Wedung Demak. *Jurnal Pasir Laut* 5(2): 69-77.
- Wahyuni, N. N., L. Rianingsih, dan R. Romadhon. 2021. Pengaruh pengemasan vakum dan non vakum terhadap kualitas bekasam instan ikan mas (*Cyprinus carpio*) selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 3(1): 26-33.
- Widyaningsih, N., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. 2018. Pengaruh penambahan asap cair redestilasi terhadap mutu bakso ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6(3): 28-35.
- Withers, P., G. Morrison, and M. Guppy. 1994. Buoyancy role of urea and TMAO in an elasmobranch fish, the Port Jackson shark, *Heterodontus portusjacksoni*. *Physiological Zoology* 67: 693-705.
- Wiyani, A. K., S. A. Budhiyanti, dan E. Adisetya. 2022. Pendugaan umur simpan asam lemak (*Ulva lactuca*) dengan Metode Accelerated Shelf life Testing. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology* 1(1): 9-19.
- Yancey, P. H., and G. N. Somero. 1979. Counteraction of urea destabilization of protein structure by methylamine osmoregulatory compounds of elasmobranch fishes. *Biochemical Journal* 183(2): 317-323.
- Yilmaz, A. B., and D. Akpinar. 2003. Determination of proximate composition and quality changes in the common guitarfish (*Rhinobatos rhinobatos* L., 1758) during cold storage. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences* 27(1): 207-212.