

DAFTAR PUSTAKA

- Asmoro, N.W., S. Hartati., dan C.B., Handayani. 2017. Karakteristik fisik dan organoleptik produk mocatilla chips dari tepung mocaf dan jagung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 1 (1) : 63-70.
- BSN. 2006. SNI 01-2712.1-2006 : Ikan tuna dalam kaleng-bagian 1 : Spesifikasi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2016. SNI 8222:2016 : Sarden dan makarel dalam kemasan kaleng. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala BPOM RI No 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Pangan Steril Komersial. Jakarta.
- Cahyono, M.A., dan S.S.Yuwono. 2015. Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fision kimia dan organoleptik bumbu gado-gado instan. *Pangan dan Agroindustri* 3 : 1095-1106.
- DepKes. 2017. Lele Bioflok, Solusi Penuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat. <http://www.depkes.go.id/article/print/17072400003/lele-bioflok-solusi-penuhi-kebutuhan-gizi-masyarakat.html> diakses pada 02 Oktober 2019.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2015. Ragam Produksi Olahan Hasil Perikanan di DIY. https://dislautkan.jogjapro.go.id/web/detail/120/ragam_produk_olahan_hasil_perikanan_di_diy diakses pada 10 Oktober 2019.
- Djarmika, D. H., Farlina dan Sugiharti. 1986. Usaha Budidaya Ikan Lele. CV. Simplex. Jakarta.
- Earle, R.L. 1983. Unit Operation in Food Processing. Pergamon Press. London.
- Erkanet, N., U. Gonca., A. Hami., S. Arif., dan Sencer. 2011. The effect of different high pressure condotion on the quality and shelf life of cold smoked fish. *Journal Innovative Food Science and Emerging Technology*. 12 : 104-110.
- Fajarsari, D.D. 2017. Nilai pendidikan dalam kuliner rendang. *Buletin Al-Turas*. 23 (2) : 337-347.
- Fitriya, W., A. Husni dan S.A. Budhiyanti. 2006. Pengaruh Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Daya Awet Fillet Lele Dumbo Asap Berbumbu. Seminar Nasional Tahunan III Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Food an Drug Administration(FDA). 2005. Food and Drugs, Chapter 1-Food and Drug Adminstration Departement of Health and Human Services, Code of Federal Regulation. 21 (5).
- Ghazali, R.R., F. Swastawati., dan Romadhon. 2014. Analisis tingkat keamanan ikan manyung asap yang diolah dengan metode pengasapan berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4) : 31-38.



- Hamka. 2012. Analisis tingkat kesadaran konsumen akan merek ikan kaleng di Kota Ternate. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 5 (1) : 9-14.
- Handayani, D.I.W. 2014. Stik lele alternatif diversifikasi olahan lele tanpa limbah berkalsium tinggi. *Serat Actiya*. 1 :109-117.
- Hardjanti, F.D. 2013. Pengembangan Media Interaktif Bumbu Indonesia Sebagai Bahan Pengayaan Untuk Siswa SMK Jasa Boga. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2000. Pengolahan Pangan dengan Suhu Tinggi. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Hariyadi, P. 2015. Overpressure Retort : Untuk Produk Pangan dengan Kemasan Inovatif. https://www.researchgate.net/publication/275016748_Overpressurre_Retort_u_tuk_Produk_Pangan_dengan_kemasan_inovatif diakses pada 9 September 2019.
- Hasany, M.R., E. Afrianto., dan R.I. Pratama. 2017. Pendugaan umur simpan menggunakan metode ASLT model Arrhenius pada fruit nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 8 (1) : 48-55.
- Heldman. D.R., dan S.P. Singh. 1981. *Food Process Engineering*. Second Editio. AVI Publishing Company. Westpost.
- Insani, A. N. 2018. Pengaruh Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional Terhadap Penerimaan Konsumen dan Nilai Gizi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- 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.
- Jassim, J.M. 2010. Effect of using local fish meal as protein concentration in broiler diet. *J. Poultry Sci*. 9 (12) : 1097-1099.
- Julianti, S. 2017. *A Practical Guide to Flexible Packaging*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Khoirunisa. S. 2014. *Aneka Masakan Padang Populer*. Dunia Kreasi. Jakarta.
- Khusnayaini, A.A. 2011. Pengaruh Tingkat Sterilitas pada proses Pengalengan Terhadap Sifat Fisik Gudeg yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- KKP. 2016. Angka Konsumsi Ikan 2010-2015. <http://statistik.kkp.go.id/sidatik-dev/index.php?m=3&id=2> diakses pada 2 Oktober 2019.
- KKP. 2018. Subsektor Perikanan Budidaya Sepanjang Tahun 2017 Menunjukkan Kinerja Positif. <https://kkp.go.id/djpb/artikel/3113-subsektor-perikanan->

[budidaya-sepanjang-tahun-2017-menunjukkan-kinerja-positif](#) diakses 20 Agustus 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.
- Kusnandar, F. P. Hariyadi., dan N. Wulandari. 2006. Prinsip Teknik Pangan. ITB Press. Bogor.
- Majumdar, R.K., R. Deepayan., dan S. Apurba. 2017. Textural and sensory of retort-processed freshwater prawn in curry medium. International Journal of Food Properties. 20 (11) : 2487-2498.
- Moeljanto, R. 1982. Pengalengan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muhammad, W.N., dan S. Andriyanto. 2013. Manajemen budidaya ikan lele dumbo di kampung lele, kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Media Akuakultur. 8 (1) : 63-72.
- Mulyadi., Hendrik., dan F. Nugroho. 2017. Analisis nilai tambah ikan lele asap di Nagari Bawan kecamatan Ampek Nagari kabupaten Agam provinsi Sumatera Barat. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Riau.
- Mulyati, S. 2010. Geometri Euclid. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Murniyati. 2009. Penggunaan retort pouch untuk produk pangan siap saji. Squivalen. 4(2) : 55-60.
- Nadhiroh, U. dan H.S. Wahono. 2017. Pengaruh volume minyak goreng dan bentuk biji edamame terhadap karakteristik produk edamame goreng metode penggorengan vakum. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5 (1) : 26-37.
- Nur, M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologis, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. 14(1) : 1-11.
- Nur, A., dan Nurhidajah. 2012. Analisis kecukupan panas pada proses pasteurisasi daging rajungan. Jurnal Pangan dan Gizi. 3 (5) : 57-66.
- Nurhikmat, A., A. Susanto., dan R.N.H. Erika. 2009. Penentuan nilai Fo gudeg kaleng (ukuran 301x205) dengan perbedaan letak kaleng pada tahap sterilisasi. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. Yogyakarta.
- Nurhikmat, A. dan T. Hendrix. 2014. Unjuk Kerja Automatic Retort Pouch Kapasitas Penuh. <http://lipi.go.id/publikasi/unjuk-kerja-automatic-retort-pouch-kapasitas-penuh/20414> diakses 21 September 2019.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro., dan Suharwadji. 2014. Permodelan Pindah Panas pada Proses Sterilisasi Gudeg Kaleng. Reaktor. 15 :64-72.

- Nurminah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pangan. USU Press. Medan.
- Praharastri, A., E.R.N. Herawati., dan A. Nurhikmat. 2014. Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan Menggunakan Kemasan Retort Pouch. Prosiding Seminar Nasional Sinergi Pangan, Pakan, dan Energi Terbarukan. Yogyakarta.
- Pratama, R.I. 2011. Karakteristik Flavour Beberapa Jenis Produk Ikan Asap di Indonesia. IPB. Bogor. Thesis.
- Rachmat, D., Edison dan Sunarto. 2015. Kajian Komperatif Mutu Pindang Presto Ikan Jelawat dengan Pengemasan Metode Vakum dan Non Vakum selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Riau. Riau.
- Rizal, M.S., E. Sumaryat., dan Suprihana. 2016. Pengaruh waktu dan suhu sterilisasi terhadap susu sapi rasa coklat. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian. 10 (1) : 20-30.
- Robertson, G.L. 1993. Food Packaging : Principles and Practice. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Sarastuti, M dan S.S. Yuwono. 2015. Pengaruh pengovenan dan pemanasan terhadap sifat-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (2) : 464-475.
- Sari, N. 2015. Pendugaan Umur Simpan Konsentrasi Protein Ikan Nila dan Mi Sagu Ikan Kering dengan Metode Akselerasi. IPB. Bogor. Skripsi.
- Sari, A.W. 2017. Pengaruh Medium Terhadap Nilai Sterilitas (F_0) Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional. Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- Sari, S.R., Sri. A., A. Wijaya., dan Rindit. P. 2017. Profil mutu ikan lele dumbo asap yang diberi perlakuan gambir. Jurnal Dinamika Penelitian Industri. 28 (2) : 101-111.
- Shabrina, N.A., P.H. Riyadi., dan A.D. Anggo. 2014. Pengaruh farak, suhu, lama pengasapan terhadap kemunduran mutu ikan bandeng asap selama penyimpanan suhu ruang. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 3(3) : 68-74.
- Soewitomo. S. 2015. Step by Step 40 Resep Masakan dengan Bumbu Dasar. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmono. 2012. Analisis perpindahan panas solid material RGTT200K. Jurnal Teknologi Bahan Nuklir. 7 (1) : 43-54.
- Sudibyo, A., dan T.F. Hutajulu. 2013. Potensi penerapan polimer nanokomposit dalam kemasan pangan. Jurnal Kimia Kemasan. 35 (1) : 6-19.
- Sulistijowati, R., O.S. Djunaedi., dan S.R. Nidar. 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.
- Sutaguna, I.N.T. 2017. Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia pada Industri Kuliner. Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana. Bali.
- Suyanto, R. 2007. Budidaya ikan lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief, R., dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. IPB. Bogor.
- Tamtomo, D.S. dan B. Ariputra. 2015. Sedap : Masakan dan Kue Indonesia. PT. Boga Utama. Jakarta.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2) : 66-73.
- Tribuzi, G., G.M. Falciao., dan J.B. Laurindo. 2015. Processing of chopped mussel meat in retort pouch. *Food Science and Technology*. 35(4) : 612-619.
- Urbain, W. M. 1971. Meat Preservation In The Science of Meat and Meat Product, 2nd ed. J.F. Price Co. San Fransico.
- Vatria, B. 2006. Pengalengan Ikan Lemuru. *Jurnal Belian*. 5 (3) : 174-181.
- Wijayanti, D.A., A. Hintono., dan Y.B. Pramono. 2013. Kadar protein dan keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*. 2 (1) : 295-300.
- Winarno. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia. Jakarta.
- Yuliastri, V., R. Suwandi., dan Uju. 2015. Hasil penilaian organoleptik dan histologi lele asap pada proses pre-cooking. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18 (2) : 190-204.
- Yuswita, E. 2014. Optimasi proses thermal untuk membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (3) : 5-6.
- Zubaido., A. Kait., dan K. Nakayama. 1998. Karakterisasi Polimer Serat Poliester dari Polietilen Tereftalat dan Polibutilen Tereftalat. Prosiding Pertemuan Sains Materi III. Serpong.