KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

# 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.

Anonim[1]. 2017. Riset Kegiatan Unggulan Pengemasan Makanan Tradisional. https://pui.ristekdikti.go.id/index.php/news/news_detail/7n1y1rw. Diakses 1 Februari 2020.

Anonim[2]. 2017. Foodreview Indonesia. Vol XII/10. PT. Media Pangan Indonesia. Bogor.

Anonim[3]. 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*

UNIVERSITAS GADJAH MADA
**KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA**
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
**Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

*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.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
**KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA**
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
**Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

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 Bebeda. 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA**
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
**Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

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 Strerilisasi 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 Ferbruari 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.

Morrisan. 2012. Metode Penelitian Survei. Kencana. Jakarta.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA**
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
**Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

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.

KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU
TRADISIONAL INDONESIA
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 oncophillus*). 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. Mamuaja, 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.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KANDUNGAN GIZI DAN PENERIMAAN KONSUMEN PRODUK LELE ASAP RETORT POUCH DENGAN BERBAGAI BUMBU TRADISIONAL INDONESIA**
Tsaniya Nabila Faza, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.
**Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/**

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.