

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A. 2013. Impact of Freezing on Nutritional Composition of Some Less Known Selected Fresh Fish in Iran. *International Food Research Journal*. 20 (1). 347-350.
- Aggarwal, A. Dan H. C. Langowski. 2020. Packaging Functions adn Their Role in Technical Development of Food Packaging System : Functional Equivalen in Yoghurt Packaging. *Procedia CIRP*. 90 : 405-410.
- Agustina, R., H. Syah dan M. Ridha. 2013. Kajian Mutu Lele (*Clarias batrachus*) Asap Kering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 5 (3): 6-11.
- Akmaludin, dan Suryanto. 2016. Pengambilan Keputusan Dalam Pemilihan Notebook Berbasis Teknologi dengan Metode *Multycriteria Decision Making* (MCDM). *Bina Insani ICT Journal*. 3(2) : 329-340.
- Ali, T. Dan J. Ali. 2020. Factors Affecting the Consumers Willingness to Pay For Health and Wellness Food Product. *Journal of Agriculture and Food Research*. 2 : 1-8.
- Alamir, M.A., A.A. Hares., K.L. Hansen. Dan A. Elamer. 2020. The Effect of Age, Gender and Noise Sensitivity on The Liking of Food in the Presence of Background Noise. *Food Quality an Preference*. 84:1-8.
- Amin, M. A. Dan D. Juniati. 2017. Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi Fraktal *Box Counting* Dari Citra Wajah Dengan Deteksi Tepi Canny. *Jurnal Ilmu Matematika*. 2(6) : 33-42.
- Aprida, P.D., M. Suprayatni. Dan R. Hutami. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (AL7) atau Metalized Plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2) : 97-104.
- Arias,G., Navaro. Dan M.C Garcia Linares.2004. Effect of Different Treatment and Storage on the Proximate Compotition and Protein Quality in Canned Tuna. *Archivos Latino Americanos De Nutrition*. 54(1): 112-117.
- Ariestya, D. I., F. Swastawati. Dan E. Susanto. 2016. Antimicrobial Activity of Microencapsulation Liquid Smoke on Tilapia (*Oreochromis niloticus* (Linnaeues, 1758)) Meat for Preservatives in Cold Storage ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ). *Aquatic Procedia*. 7 : 19-27.
- Asti, G.K. dan N. Ekantari. 2020. Consumer Preferences for Dark Chocolate Products Fortified with *Spirulina Platensis* Using Analytical Hierarchy Process. *E3S web Conferences* 147 : 1-14.
- 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.
- Baba, Y., Z. Kallas. Dan C. Realini. 2015. A multi-criteria stated method to analyze consumer preference and sensory evaluation towards omega-3 enriched eggs:

The Analytical Hierarchy Process. International Conference of Agricultural Economists 29th. 1-16.

- Bakhtiar, M. A. H. 2009. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah ( *Capsicum annum* L). Universitas Islam Negeri Malang. Skripsi.
- Batubara, H. H. 2016. Penggunaan Google Form Sebagai Alat Penilaian Kinerja Dosen Di Prodi Pgm UNISKA Muhammad Arsyad Al Banjari. AL-BIDAYAH, Vol 8, No 1 : 39-50.
- Bindu, J., A. K. Mallick. Dan T. K. S. Gopal. 2014. Thermal Processing of Fishery Products in Flexible and Rigid Containers. Fishery Technology. 51 : 137-148.
- 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 12 Desember 2020.
- BPS. Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Telekomunikasi Indonesia 2018. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- BSN. 1992. Badan Standarisasi Nasional. SNI. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI No. 01-2891-1992.
- 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. 2013. Badan Standarisasi Nasional. SNI. Ikan Asap. SNI No. 2725.2013.
- 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. 01-2354.3.2007.
- Chaplin, J.P. 1981. *Dictionary of Psychology* ( Kamus lengkap psikologi, alih bahasa : Kartono Kartini). PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Cholifah, N., L. Hendrarini. Dan C. Amri. 2017. Pemanfaatan Bawang Putih dan Daun Pandan Sebagai Pengawet Alami Tahu Ditinjau dari Masa Simpan dan Tingkat Kesukaan. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 9(1) : 10-19.
- Darmanto, E. 2014. Penerapan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) untuk Menentukan Kualitas Gula Tumbu. Jurnal SIMETRIS. 5(1) : 75-58.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. Undang-Undang Republik Indonesia No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan. <https://www.balitbangham.go.id/po->

[content/peraturan/uu.%20no%202023%20tahun%201992%20tentang%20kesehatan.pdf](#) . Diakses pada tanggal 5 Desember 2020.

- Erdiyanto, R. 2015. Penggunaan *Analytical Hierarchy Process* untuk Menentukan Prioritas Denda Pelanggan Listrik. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- FAO. 2019. Cultured Aquatic Species Information Programme : *Clarias gariepinus*. [http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Clarias\\_gariepinus/en](http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Clarias_gariepinus/en). Diakses pada tanggal 9 November 2019.
- Fauziati dan E. Sampepana. 2015. Karakterisasi Komponen Aktif Asap Cair Cangkang Sawit Hasil Pemurnian. Jurnal Riset Teknologi Industri. 9 (1): 64-72.
- Faza, T.N. 2020. Kandungan Gizi dan Penerimaan Konsumen Produk Lele Asap *Retort pouch* Dengan Berbagai Bumbu Tradisional Indonesia. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- 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. 506-516.
- Furkon, L.A. 2014. Ilmu Kesehatan dan Gizi : Mengenal Zat Gizi. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Hanum, N. 2017. Analisis Pengaruh Pendapatan Terhadap Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Samudra di Kota Langsa. *JURNAL SAMUDRA EKONOMIKA*. 1 (2), 107-116.
- Hartanti, S., S. Hastuti. Dan Sarjito. 2013. Performa Profil Darah Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Yang Terserang Penyakit Kuning Setelah Pemeliharaan Dengan Penambahan Vitamin C Pada Pakan. *Journal of Aquaculture Management and Technology*. 2 (1) : 113-125.
- Hasanudin, K.H., Dewi. Dan I. Fitri. 2011. Pengaruh Proses Pembuatan Es Krim Terhadap Mutu Es Krim Berbahan Baku Pisang. *Jurnal Agroindustri*. 1(1):1-7.
- Holdsworth, D. Dan R. Simpson. 2007. *Thermal Processing of Packaged Foods*. Edisi 2. Springer Science
- Huda, Q.A dan D.R. Andrias. 2016. Sikap Dan Perilaku Membaca Informasi Gizi Pada Label Pangan Serta Pemilihan Pangan Kemasan. *Media Gizi Indonesia*. 11(2):175-181.
- Insani, A.N. 2018. Kandungan Gizi dan Penerimaan Konsumen Produk Lele Asap Kaleng dengan Berbagai Bumbu Tradisional Indonesia. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Kartika, B., P. Hastuti. Dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Kemenkes. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia  
[http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No\\_28\\_Th\\_2019\\_tg\\_Angka\\_Kecukupan\\_Gizi\\_Yang\\_Dianjurkan\\_Untuk\\_Masyarakat\\_Indonesi\\_a.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Th_2019_tg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesi_a.pdf) . Diakses 12 Desember 2020.
- Kemp, E., T. Hollowood., dan J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation : A Practical Handbook*. Willey-Blackwell. United Kingdom.
- KKP. 2020. Statistik KKP : Produksi Perikanan Budidaya, 2018 dan 2019, lele.  
<https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=total&i=2#panel-footer> Diakses pada 12 januari 2021.
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Milenium. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Kotler, P. 2006. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Kesebelas Jilid 1. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta
- Kumolontang, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Klapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “*Cookies Santang*”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 7(2): 69-79.
- Moeljanto, R. 1982. *Pengalengan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mowen, J.C. 1993. *Consumer Behavior*. Edisi Ketiga Terjemahan. Erlangga. Jakarta.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif, *Traksi*. 3(2) : 1-9.
- Mukhsin, R., P. Mappigau. Dan A. N. Tenriawaru. 2017. Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Terhadap Daya Tahan Hidup Usaha Mikro Kecil dan menengah Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan Di Kota Makasar. *Jurnal Analisis*. 6(2) : 188-193.
- Mukhtar, S. Dan M. Nurif. 2015. Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*. 8 (2) : 182-191.
- Munandar, J.M., F. Udin. Dan m. Amelia. 2004. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen Produk Air Minum Dalam Kemasan DI Bogor. *Jurnal Teknik Industri Pertanian*. 13(3) : 97-107.
- Munthafa, A. E. dan H. Mubarak. 2017. Penerapan Metode *Analytical Hierarchy Process* Dalam Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Mahasiswa Berprestasi. *Jurnal Siliwangi*. 3(2): 192-201.
- Murniyati. 2009. Penggunaan *Retort Pouch* Untuk Produk Pangan Siap Saji. *Squalen*. 4 (2) : 55-60.

- Nawawi. 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia : Untuk Bisnis Yang Kompetitif . Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Nisar, W. 2014. Influences of Consumer Behavior: Research About Beverage Brands of Pakistan. International Journal of Academic Research in Business and Social Science. 4(8) : 137-146.
- Nugroho. 2015. Perilaku Konsumen . Prenada Media Group. Jakarta.
- 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*. Prosiding seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan dan Energi Terbarukan. Yogyakarta,21-23 Oktober, 2014.
- Prasetio, A. 2012. Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan. Management Analysis Journal. 1(4) : 1-8.
- Prasonto, D., E. Riyanti. Dan M. Gartika. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*). Dental Journal. 4(2):122-128
- Prastowo, A. 2019. Nilai Sterilisasi Ikan Lele Asap Bumbu Tradisional Yang Dikemas Menggunakan Retort Pouch. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Skripsi).
- Pratama, R. I. 2011. Karakteristik Flavor Beberapa Jenis Produk Ikan Asap Di Indonesia. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tesis).
- Pratama, R. I., I. Rostini. Dan E. Rochima. 2018. Profil Asam Amino, Asam Lemak dan Komponen Volatil Ikan Gurame Segar (*Osphronemus gouramy*) dan Kukus. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21 (2) : 218-231.
- Pratama, R.I., H. Sumaryanto., J. Santoso. Dan W. Zahirudin. 2012. Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah Di Indonesia Dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Perikanan. 7(2) : 117-130.
- Pujihastuti,I. 2010. Prinsip Penulisan Kuesioner Penelitian. Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah. 2(1) : 43-56.
- Rahmi, N.A., M.Z. Rahfiludin. Dan D. R. Pangestuti. 2017. Hubungan Kebiasaan Konsumsi Masakan Padang Dengan Kadar Kolesterol ( Studi Pada Paguyuban Ikatan Mahasiswa Minang Angkatan 2015 di Semarang). Jurnal Kesehatan Masyarakat. 5 (4) : 729-736.
- Ramakrishnan, S dan M. Patrick. 2002. Liquid Smoke: Product of Hardwood Pyrolysis. Fuel Chemistry Division Preprints. 47 (1): 366-367.
- Rizal, M. F. 2017. Karakteristik Flavor Lele Asap Kemasan Kaleng Dengan Berbagai Bumbu Tradisional Khas Indonesia. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Skripsi).

- Rosalina, D. 2014. Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal di Desa Namang Kabupaten Bangka Tengah. *Maspari Journal*. 6(1) : 20-24.
- Saaty, T.L. 2008. Decision Making with the Analytic Hierarchy Process. *International Journal Services Sciences*. 1(1):83-98.
- Santoso, D.T.T. 2013. Pengaruh Faktor Budaya, Faktor Sosial, Faktor Pribadi, dan Faktor Psikologis Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Dalam Memilih Produk Operator Seluler Indosat-M3 Di Kecamatan Pringapus Kab. Semarang. *Among Makarti*. 6(12) : 112-129.
- Sari, A.W. 2017. Pengaruh Medium Terhadap Nilai Sterilitas (F0) Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional. Departemen Perikanan, Fakultas Pertanian, UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2(4): 155-160.
- Sasongko, A., I. F. Astuti. Dan S. Maharani. 2017. Pemilihan Karyawan Baru Dengan Menggunakan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process). *Jurnal Informatika Mulawarman*. 12 (2) : 88-94.
- Setiawan, T.P. 2012. Survei *Online* Penunjang Penelitian Praktis dan Akademus. Seminar Nasional Teknologi Informasi dan Komunikasi Terapan. Semarang, 23 Juni, 2012.
- Setiawan. 2016. Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Kendaraan Dinas Pejabat Menggunakan Analytical Hierarchy Process. *Jurnal Pilar Nusa Mandiri*. 12(2) : 201-210.
- Setyanto, L. E., Z. Arifin. Dan Sunarti. 2017. Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Survei Pembeli Apple Iphone Pada Mahasiswa/mahasiswi S1 Fakultas Ilmu Administrasi Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Angkatan 2013/2014 Universitas Brawijaya Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*. 46(2) : 19-27.
- Sudibyo, A. Dan T.F. Hutajulu. 2013. Potensi Penerapan Polimer Nanokomposit dalam Kemasan Pangan. *Jurnal Kimia Kemasan*. 35(1):6-19.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. Dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Supardi. 2018. Kewirausahaan Kreatif Citarasa keputusan Konsumen Pembelian Produk (Studi Kasus Yoghurt Jellydelly Bandung). *Cano Ekonsms*. 7(3) : 1-12.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Pendidikan. Alfabeta. Bandung.
- Sundari, D., Amasyhuri. Dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4) : 235-242.



- Supriyatna, E., D. Nilamsari., N. Mukhlisatun., M. Yusuf., R. Pahlevi., S. Wulandari. Dan Yuniwati. 2007. Analisis Organoleptik. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Industri. Departemen Perindustrian RI. Bogor.
- Suroso, E., T. P. Utomo., S. Hidayanti. Dan A. Nuraini. 2018. Pengasapan Ikan Kembung Menggunakan Asap Cair Dari Kayu Karet Hasil Redestilasi. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(1) : 42-53.
- Suyanto, S. R. 2006. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Swastawati, F., T. Suri., T.W. Agustina. Dan P.H. Riyadi. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(3) : 126-132.
- Tari, A. A., F. K. Duan. Dan D. Amalo. 2018. Analisis Kandungan Gizi Jenis-Jenis Kerang Yang Biasa Dikonsumsi Masyarakat Nembe Desa Oeselli Kecamatan Rote Barat Daya Kabupaten Rote Ndao NTT. Jurnal Biotropikal Sains. 15(2): 1-9.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2) : 66-73.
- Termussi, P. A. 2011. The Good Taste of Peptides. Journal of Peptide Science. 18(2) : 73-82.
- Tiilikkala, K., L. Fagerneas. and J. Tiilikkala. 2010. History and Use of Wood Pyrolysis Liquids as Biocide and Plant Protection Product. Open Agriculture Journal. 4 : 111-118.
- Tjiptono, F. 2008. Strategi Pemasaran. Edisi 3. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Tobing, D. R.L. 2015. Analisis Hubungan Antara Pendapatan Dengan Perilaku Konsumsi Mahasiswa (Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya)/ Jurnal Ilmiah. Universitas Brawijaya. Malang.
- Towaidi, K., R. M. Harmain. Dan F. A. Dali. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 1 (3) : 177-185.
- Tribuzi, G., G.M.F. Aragao. Dan J. B. Laurindo. 2015. Processing of Chopped Mussel Meat in Retort Pouch. Food Science Technology. 35 (4) : 612-619.
- Triwijaya, W., B. Hariono, S. Djamila, dan A. Bakri. 2013. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dari Serbuk Gergaji Kayu dan Tempurung Kelapa Terhadap Kualitas Ikan Lele Asap. Jurnal Ilmiah Inovasi. 13(3): 217-226.
- USDA. 2019. Food Data Central : Fish, Cattfish, Channel, Farmed, Raw. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175165/nutrients>. Diakses pada tanggal 9 November 2019.

- Utomo, B. S. B., S. Wibowo. dan T. N. Widiyanto. 2012. Asap Cair: Cara Membuat & Aplikasinya Pada Pengolahan Ikan Asap. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Umar, H. 2000. Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yustika, G.P. 2018. Peranan Karbohidrat dan Serat Pangan untuk Pemain Sepakbola. Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia. 8(2) : 49-56.
- Zubaido., A. Kait. Dan K. Nakayama. 1998. Karakterisasi Polimer Serat Poliester dari Polietilen Tereftalat dan Polibutilen Tereftalat. Prosiding Pertemuan Sains Materi III, Serpong, 20-21 Oktober 1998.