

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Agustina, R., H. Syah dan M. Ridha. 2005. Kajian mutu ikan lele (*Clarias batrachus*) asap kering .Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia 5 : 6-11.
- 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 : 29-40.
- Aniroh, Z. 2006. Pengaruh Pengemasan Vakum dan Sterilisasi Panas terhadap Nilai Organoleptik Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu pada Penyimpanan Suhu Rendah. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Anonim. 2008. Agribisnis Perikanan Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ardaningtyas. 2015. Anggapan yang Salah tentang Kuliah di Luar Negeri. <<http://www.antaraneews.com/berita/486420/anggapan-yang-salah-tentang-kuliah-di-luar-negeri>>. Diakses 20 Januari 2016.
- Arisman. 2008. Buku Ajar Ilmu Gizi : Keracunan Makanan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Bank Indonesia. 2010. Pola Pembiayaan Usaha Kecil : Usaha Pengasapan Ikan. Bank Indonesia, Jakarta.
- BPS. 2009. Buleleng dalam Angka 2009. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- BSN. 2006^a. SNI 01-2372.4-2006 tentang Pemeriksaan Kemasan Kaleng Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2006^b. 2346-2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. 2013. SNI 2712:2013 tentang Ikan dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budijanto, S., R. Hasbullah, S. Prabawati, Setyadjit, Sukarno dan I. Zuraida. 2008. Identifikasi dan uji keamanan asap cair tempurung kelapa untuk produk pangan. Pascapanen 5 : 32-40.
- Cahyono, M. A. dan S. S. Yuwono. 2015. Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik bumbu gado-gado instan. Pangan dan Agroindustri. 3 : 1095-1106.
- Chandra, M. V., C. V. Raju and V. K. Reddy. 2014. Influence of heat penetration on the quality of canned ribbon fish (*Trichiurus lepturus*). Food Processing and Preservation. 38 : 807-814.
- Daniel. 2014. Proses Termal Nasi Rendang Kaleng : Evaluasi Mikrobiologi dan Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Darmadji, P. 2002. Optimasi pemurnian asap cair dengan metode redistilasi. Teknologi dan Industri Pangan. 13 : 267-271.
- Dhanapal, K., S. Basu, G. Venkateshwarlu, B. B. Nayak and G. V. S. Reddy. 2016. Development of ready to serve tilapia sandwich paste in retortable pouches. Science Environment and Technology. 5 : 457-474.
- Dharmaputra, T. S. 2015. Kumpulan Masakan Favorit Sepanjang Masa. Kriya Pustaka, Depok.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Rembang. 2013. Peluang Investasi Bidang Kelautan dan Perikanan Kabupaten Rembang. <dinlutkan.rembangkab.go.id/attachments/article/203/Profil-KP-Data-2013.pdf>. Diunduh 29 Oktober 2016.

- Dinas Pertanian Kota Surabaya. 2012. Profil Perikanan Kota Surabaya Tahun 2012. Dinas Pertanian Kota Surabaya, Surabaya.
- DJPB KKP. 2015^a. Komoditas Andalan Indonesia Masuki Jajaran Produsen Ikan Terbesar Dunia. <http://www.djpb.kkp.go.id/index.php/arsip/c/258/KOMODITAS-ANDALAN-INDONESIA-MASUKI-JAJARAN-PRODUSEN-IKAN-TERBESAR-DUNIA/?category_id=13>. Diakses 19 Desember 2015.
- Ernawati, H. Purnomo dan T. Estiasih. 2012. Efek antioksidan asap cair terhadap stabilitas oksidasi sosis ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) selama penyimpanan. *Teknologi Pertanian*. 13 : 119–124.
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- FDA. 2005. Food and Drugs, Chapter 1-Food and Drug Administration Departement of Health and Human Services, Subchapter B-Food for Human Consumption, Code of Federal Regulations. <<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=820>>. Diakses 2 Mei 2016.
- 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. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Fitriyah, R. H., B. Susilo dan N. Komar. 2013. Studi pengaruh penambahan air dan suhu pemanasan terhadap viskositas petis ikan. *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 1 : 29-34.
- Gobel, R. A. 2012. Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Skripsi.
- Granada, I. P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., P. Darmadji, S. R. Purwasari. 2000. Perbandingan pengasapan panas dan penggunaan asap cair pada pengolahan ikan : Tinjauan kandungan benzopiren, fenol dan sifat organoleptik ikan asap. *Agritech*. 20 : 14 -19.
- Handayani, T. H. W. dan Marwanti. 2011. Modul Program Studi Tata Boga : Pengolahan Makanan Indonesia. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Hambali, E., A. Suryani dan M. Rivai. 2015. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hardianto, L. dan Yuniarta. 2015. Pengaruh asap cair terhadap sifat kimia dan organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Pangan dan Agroindustri*. 3 : 1356-1366.
- Hariyadi, P. 2014. Prinsip-prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Hasanah, R. dan I. Suyatna. 2015. Karakteristik mutu produk ikan baung (*Mystus nemurus*) asap industri rumah tangga dari tiga Kecamatan Kutai Barat, Kutai Kartanegara. *Akuatika*. 6 : 170-176.
- Heinz, G., dan P. Hautzinger. 2007. *Meat Procressing Technology*. FAO, Bangkok.
- Heldman, D. R. dan S. P. Singh. 1981. *Food Process Engineering Second Edition*. AVI Publishing Company, Westport.

- Insani, A. N. 2016. Pengaruh Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional Terhadap Penerimaan Konsumen dan Nilai Gizi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Karseno, P., Darmadji dan K. Rahayu. 2002. Daya hambat asam cair kayu karet terhadap bakteri pengkontaminan lateks dan *ribbed smoke sheet*. Agritech. 21 : 10-15.
- Kemenlu. 2011. Simulasi Kekonsuleran Tenaga Kerja Indonesia “Be informed, Be protected”. <<http://www.kemlu.go.id/id/berita/siaran-pers/Pages/Simulasi-Kekon-suleran-Tenaga-Kerja-Indonesia-Be-informed-Be-protected.aspx>>. Diakses 29 Oktober 2016.
- Kemenperin. 2016. Pemerintah Bertekad Percepat Pembangunan Insustri Perikanan. <<http://www.kemenperin.go.id/artikel/15577/Pemerintah-Bertekad-Percepat-Pembangunan-Industri-Perikanan>>. Diakses 7 Desember 2016.
- Khoirunnisa, S. 2014. Aneka Masakan Padang Paling Populer. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Khusnayaini, A. A. 2011. Pengaruh Tingkat Sterilisasi pada Proses Pengalengan terhadap Sifat Fisik Gudeg yang Dihasilkan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kumara, S. F. H. 2013. Pengaruh Penambahan Kunyit dan Metode Pengemasan terhadap Daya Awet Filet Lele Asap Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kusnandar F., P. Hariyadi dan E. Syamsir. 2006. Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusumah, R. A. 2007. Optimasi Kecukupan Panas Melalui Pengukuran Distribusi dan Penetrasi Panas pada Formulas Minuman Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* HOUTT). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Lestari, M. 2016. Pengaruh Sterilisasi terhadap Sifat Organoleptik dan Flavor Filet Lele Asap Berbumbu Kemasan Kaleng. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Majumdar, R. K., B. Dhar, D. Roy and A. Saha. 2015. Optimalization of process comdition for Ruhu fish in curry medium in retortable pouches using instrumental and sensory characteristic. Food Science Technology. 9 : 71- 80.
- Maradong, D. S. 2016. Potensi Besar Perikanan Tangkap Indonesia. <<http://setkab.go.id/potensi-besar-perikanan-tangkap-indonesia/>>. Diakses 7 Desember 2016.
- Mohan, C. O., C. N. Ravinshankar, T. K. S. Gopal and J. Bindu. 2006. Thermal processing of prawn “kuruma” in retortable pouches and alumunium cans. Food Science and Technology. 43 : 200-207.
- Mohan, C. O., S. Remya, L. N. Murthy, C. N. Ravishankar and K. A. Kumar. 2015. Effect of filling medium on cooking time and quality of canned yellowfin tuna (*Thunnus albacares*). Food Control. 50 : 320-327
- Muchtadi, D. 1995. Tekonologi dan Mutu Makanan Kaleng. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Murda, Y. K. 2016. Pengaruh Pengalengan terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.

- Nurcaya. 2015. Mengenal Masakan Nusantara Ala Widhi Joestiarto. < <http://traveling-bisnis.com/read/20151130/223/496967/mengenal-masakan-nusantara-ala-widhi-joestiarto>>. Diakses 8 Desember 2015.
- Nurhikmat, A., M. Kurniadi dan A. Susanto. 2009. Penentuan F₀ ikan tuna kaleng ukuran 301 x 407 dalam berbagai bumbu tradisional. Prosiding Sminar Nasional Kimia dan Pendidikan kimia. Jurusan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nurhikmat, A., B. Suratmo, N. Bintoro dan Suharwadji. 2014. Pemodelan pindah panas pada proses sterilisasi gudeg kaleng. Reaktor. 15 : 64–72.
- Nurilmala. M, Nurjanah dan R.H. Utama. 2009. Kemunduran mutu ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada penyimpanan suhu *chilling* dengan perlakuan cara mati. Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 12 : 1-16.
- Phillips, M. P. J. G. Henriksson, N. Tran, C. Y. Chan, C. V. Mohan, U. P. Rodriguez, S. Suri, S. Hall dan S. Koeshendrajana. 2016. Menjelajahi Masa Depan Perikanan Budidaya Indonesia. WorldFish, Malaysia.
- Prakoso, A. 2016. Pengalengan Lele Asap Dalam Medium Minyak Dan Larutan Garam. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Prihartono, R. E., J. Rasidik, dan U. Arie. 2000. Mengatasi Permasalahan Budidaya Lele Dumbo. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pushparajan, N., D. Varadharajan and P. Soundarapandian. 2013. Feasibility of fish and shellfish curries stored in indeginous polymer coated tin free steel cans. Aquaculture Research and Development. 4 : 1-6.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantonono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Setyastuti, A, I., Y. S. Darmanto, F. Swastawati dan G. Wibisono. 2015. Profil asam lemak dan kolestrol ikan bandeng asap dengan asap cair bonggol jagung dan pengaruhnya terhadap profil lipid tikus wistar. Aplikasi Teknologi Pangan. 4 : 79-85.
- Sholihah, A. 2011. Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi dan Kajian Pengaruh Sterilitas (F₀) Pemanasan pada Berbagai Suhu terhadap Perubahan Sifat Fisiknya. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Soewitomo, S. 2009. 30 Menu untuk 1 Bulan. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soewitomo, S. 2015^a. Masakan Rumahan untuk 1 Bulan Kalender Menu. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Soewitomo, S. 2015^b. Step by Step 40 Resep Masakan dengan Bumbu Dasar. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Supardi, I. dan Sukanto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni, Bandung.
- Suryaningrum, D. 2010. Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan dari Budaya Perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Swastawati. 2008. Quality and safety of smoked catfish (*Aries talassinus*) using paddy chaff and coconut shell liquid smoke. Coastal Development. 1 : 47-55.
- Tamtomo, D. S. dan B. Ariputra. 2015. Sedap : Masakan dan Kue Indonesia. PT. Media Boga Utama, Jakarta.
- Tripurwati, M. dan E. H. Anggraini. 2014. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- USDA. 2016. United States Department of Agriculture : Agricultural Research Service, Nutritional Nutrient Database of Catfish (farmed, raw). <<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/4712?manu&fgcd>>. Diakses 5 Januari 2016.
- Wijono, D. dan D. 1998. Wibowo. Proses Thermal Pangan. PAU Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Sterilisasi Pangan. Jilid 1. M-Brio Press, Bogor.
- Winarto, W. P. 2004. Memanfaatkan Tanaman Sayur untuk Mengatasi Aneka Penyakit. AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Wurianto, A. B. 2008. Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore). Lembaga Penelitian. Universitas Muhammadiyah Malang. Laporan Penelitian PDK.
- Xavier, K. A. M., P. G. Sreenath, S. Sil, C.N. Ravishankar, J. Bindu, T. K. S. Gopal and P. K. Vijayan. 2007. Effect of filling medium on heat penetration characteristic and texture of skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) in indigenous polymer coated easy open end tin free steel cans. Fishery Technology. 44 : 159-166.
- Xavier, K. A., C. N. Ravishankar, J. Bindu and T. K. S. Gopal. 2013. Textural and colour changes of mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) thermal processed at different retort temperatures. Fishery Technology. 50 : 133-138.
- Yasa Boga. 2015. Indonesia Kitchen : 300 Popular Recipes Across The Archipelago. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.