

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifiyah, S. 2015. Karakteristik Kupang Putih (*Corbula faba*) Yang Dikalengkan Dengan Variasi Suhu Dan Waktu Sterilisasi. Universitas Jember, Jember. Skripsi.
- Amang, B., P. Simatupang, dan N. Syafaat. 1996. Ekonomi Minyak Goreng: Rangkuman, B. Amang., P. Simatupang. dan A. Racman. Dalam Ekonomi Minyak Goreng di Indonesia (hlm. 1-36), Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-2712-2-1992. Standar Proses Pengalengan. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-02-3722-2-1992. Proses Pengalengan Ikan. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1994. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3548-1994. Sardin Media Saus Tomat Dalam Kaleng. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2000. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-4435-2000. Syarat Mutu Garam. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-2372-2011. Penentuan Bobot Tuntas Pada Produk Perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-3741-1995. Syarat Mutu Minyak Goreng. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-2372-2-2013. Penentuan Bobot Tuntas pada Produk Perikanan. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-2712-2013. Ikan dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi. Dewan Standarisasi Indonesia Jakarta.
- Burhanudin. 2001. Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia. Jakarta. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Chinesta, F., R. Torres., A. Ramon., M.C. Rodrigo, and M. Rodrigo. 2002. Homogenized Thermal Conduction Model for Particular. *Journal Food Engineering*. 80 . PP. 80-95.
- Chiwchan. N., C. Phungamngoen, and S. Siriwattanayithin. 2006. Effect Of Homogenezing Pressure And Sterilizing Conduction On Quality Of Canned High Fat Coconut Milk. p:38-44
- Darmadi, S. 2010. Pengaruh Tingkat Sterilisasi, Medium, dan Ketebalan Tempe terhadap Sifat Fisik dan Nilai Gizi Tempe Kaleng. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor, Bogor. Skripsi.
- Darmaji, P. 2002. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Asap. *Agritech*. 22(4):172-177.

- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. 2013. Laporan Tahunan Direktorat Produksi Tahun 2013. Jakarta.
- Endang, S. H. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek Dan Peluang Pengembangan. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 21 (3).
- Fellow, P.J. 2000. Food Processing Technology: Principal and Practice Ellis Horword, New York.
- Fields, M.L. 1990. Laboratory Manual in Food Preservation. Wetport. Conecticut: Avi Publishing Company.Inc.
- Fitriya, W., A.R. Firdaus, dan Y. Qurotu. 2004. Pembuatan Produk Fillet Lele Dumbo Asap. Laporan Program Penelitian yang Mempunyai Prospek Kewirausahaan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Girard, J.P. 1992. Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood, New York.
- Hadiwiyoto, S. 2003. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid II. Liberty, Yogyakarta.
- Harris, P.V and W.R. Shorthose. 1998. Meat Texture. In R.A. Lawrie (Ed). Development In Meat Science-4, London, p: 245-296.
- Hariyadi, P. 2000. Pengolahan Pangan Dengan Suhu Tinggi. Pusat Studi Pangan Dan Gizi, Bogor.
- Hariyadi, P. 2014. Prinsip Prinsip Proses Panas Untuk Industri Pangan. Dian Rakyat, Jakarta, p: 51-52.
- Hanafi, 2001. Mencari dan Memperbaiki Kerusakan Lemari Es. Kawan Pustaka, Jakarta. Hal 78.
- Handayani, T.H.W. dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Handono, S. 2011. Kerusakan Bahan Pangan. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Hattula, T. and T. Luoma. 2011. Use of Lipid Smoke Flavouring as an Alternative to Tradisional Flue Gas Smoking of Rainbow Trout Fillet. Lebensm-Wiss. 34: 521-525.
- Holdsworth, S.D. 1997. Thermal Processint g of Packaged Foods. Blackie Academic & Professional, London.
- Horner, W.F.A. 1992. Preservation Of Fish By Curing: Fish Processing Technologu. London: Chapman and Hall.
- Hurley, R. and G.T. 1998. Innovation Market Orientatiton and Organizazional Learning: An Integration and Empirical Exemination. Journal of Marketing, 62(3): 42-54.

- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kiziltas, S., F. Erdogdu, and T.K. Palazoglu. 2010. Simulation of Heat Transfer for Solid-liquid Food Mixture in cans and Model Validation under Pasteurization Conditions, *Journal Food Engineering*, 97, P : 449-456.
- Kong, F., J. Tang., B. Rasco., C. Crapo, and S. Smiley. 2007. Quality Changes of Salmon (*Oncorhynchus gorbusha*) Muscle during Thermal Processing. *Journal of Food Science*, 72 (2), 103 – 111.
- Kusnandar, F., P. Hariyadi, dan E. Syamsir. 2006. Modul Kuliah Prinsip Teknik Pangan. Bogor. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Bogor.
- Kusumayanti, H., W. Astuti, dan W. Broto. 2011. Inovasi Pembuatan Abon Ikan sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*. Vol 16. No. 3.
- Latief, S. dan Ustadi. 2012. Modul Kuliah Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, p: 8-1.
- Larousse, J. and B.E. Brown. 1997. *Food Canning Technology*. Wiley VCH, new York.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 2015. Proses pengalengan makanan. Laboratorium Pangan. Gunung Kidul, Yogyakarta.
- Levine, L. 1990. Understanding Frying Operation. *Cereal Foods world*. 35. P 272-273.
- Lund, D. 1975. Heat Processing in Principal of Food Science, Part II. Physical Principles of Food Preservation, New York.. Chapter 3. Pp 31-92.
- Lund, D. 2003. Predicting the Impact if Food Processing on Food Constituent. *Journal of Food Engineering*. 56. Pp. 113-117.
- Mareta, D.T dan N.W. Shofia. 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan Dan Pemanggangan. *Mediagro*. Vol. 7. No. 2.
- Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Bahan Pangan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Muwahidah, S.S. 2003. Pembuatan Steak Ikan Tongkol Asap dengan Asap Cair. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi.
- Najiyati. 1992. Morfologi Ikan Lele Lokal. *Teknologi Budidaya*, Bogor.
- Nurhikmat, A., R. Ervika, dan S. Agus. 2008. Pengaruh Variasi Perlakuan Pendahuluan terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Fo Mangut Lele Kaleng. Seminar Nasional Tahunan V hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, 26 Juli 2008.
- Nurhikmat, A., S. Bandul., B. Nursigit, dan Suharwadji. 2014. Pemodelan Pindah Panas pada Proses Sterilisasi Gudeg Kaleng. *Reaktor*. Vol. 15. No 1. Hal 64-67.

- 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 Vol XII Nomor 1 Tahun 2009.
- Palka, K. and H. Daun. 1999. Changes in Tektur, Cooking Loss, and Myofibril Structur of *Bovine semitenindinosus* during Heating. Sci 51: 237-243.
- Prasetyaningsih, E. 2008. Industri Garam (NaCl). <http://kuliah.wikidot.com/garam>. Diakses pada tanggal 9 November 2015.
- Purwiyatno, H. 2014. Prinsip-Prinsip Proses Panas untuk Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal. 46-47.
- Rachmat, W., W.G. Piliang., M.T. Suhartono, and W. Manalu. 2007. Age maturity of female japanese quails fed diets containing katuk leave meal Sauropus androgynus. Animal Production 9 (2):67-72.
- Rahman, M.A. dan J.R. Dewi. 2011. Isolasi Bakteri Potensial Penghasil 1,3 Propandiol dari Limbah Biodisel. Prosiding Seminar Nasional APTA. 23-24 November.
- Roeroe, F. 2001. Cakalang Fufu Rambah Supermarket. Kompas. Edisi 15 Nov 2001.
- Saanin. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II. Bina Rupa Aksara, Jakarta.
- Sharma, S.K., S.J. Mulvaney, and S.S.H. Rizvi. 2000. Food Process Engineering Theory And Laboratory Experiment, Nova Iorque: John Wiley p: 248.
- Simon, R., B. Calle., S. Palme., D. Meler, and E. Anklam. 2005. Composition and Analysis of Liquid Smoke Flavouring Primary Product. J. Food Sci. 28: 871-882.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institute Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1997. Perbandingan Pengaruh Kadar Air Kerupuk Mentah pada Penggorengan dengan Minyak dan dengan Oven Gelombang Mikro. Prosiding Seminar Teknologi Pangan. Kantor Mentri Negara Urusan Pangan Republik Indonesia, Indonesia.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Stumbo, C.R. 1965. Thermobacteriology in Food Processing. Academic Press, New York.
- Subarna. dan P. Haryadi. 2008. Penuntun Praktikum Teknik Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryanto, dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

- Suharwadji., A. Nurhikmat., B. Suratmo, dan N. Bintoro. 2011. Pengalengan Makanan Tradisional Kajian Pengalengan Gudeg Wijilan Yogyakarta. Universitas Padjajaran, Bogor.
- Supardi, I. dan Sukanto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan, Bandung.
- Suprapti, 2000. Manisan Kering Jambu Mete. Teknologi Pangan. Kanisius, Yogyakarta. Hal 53-54.
- Suprapti. 2001. Ikan Lele Lokal (*Clarias batrachus*). Teknologi Budidaya, Jakarta.
- Suseno, D. 1980. Lele *Clarias bleeker*. Warta Pertanian 56. ISSN-0126-009X.
- Sutiah, K., F. Sofyjan, dan S.B. Wahyu. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. Jurusan Fisika. Universitas Diponegoro, Semarang. Vol 11. No 2. Hal 53-58.
- Suyanto, S.R. 1986. Budidaya Ikan Lele Penebar Swadaya, Jakarta. 88 hal.
- Suyanto., L. Hermowo, dan W.E. Rachmatun. 2002. Pembenihan dan Pembesaran Lele. Kanisius, Yogyakarta.
- Tomy, A.Z., H. Bustari, dan Desmeljati. 2013. Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Karakteristik Dan Penerimaan Konsumer Fillet Asap Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Berkala Perikanan Terubuk. p : 58-65.
- Utomo, B.S.B., R.A Febriani., S. Purwaningsih, dan T. Nurhayati. 2009. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair terhadap Mutu Belut Asap yang Dihasilkan. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi 4 (1):49-58.
- Winarno, F.G. 1999. Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat, Jakarta: Balai Pustaka.
- Winarno, F.G. 2004. Sterilisasi Pangan. Jilid 1. M-Brio Press, Bogor, P: 88.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi (Edisi Terbaru). M-Brio Press, Jakarta.
- Yuwono, H.T. 2005. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Asap Cair terhadap Kualitas Organoleptik Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Yankah, V.V., T. Ohsshima., H. Ushio., T. Fuji, and C. Koizumi. 1996. Study of the Difference between Two Salt Qualities on Microbiology, Lipid, and Water Extractable Components of Momomi. Journal of the Science of food and Agriculture. 71(1):33-44.