

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, W. 2012. Pengaruh Perendaman Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Lele. *Journal of Food Science and Culinary Education*, 1:38-43.
- Akbar, A., R. Paindoman., dan P. Coniwati. 2013. Pengaruh Variabel Waktu dan Temperatur Terhadap Pembuatan Asap Cair Dari Limbah Kayu Pelawan (*Cyanometra cauliflora*). *Jurnal Teknik Kimia*, 1:1-8.
- Angela, G. C., F. Mentang, dan G. Siregar. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L.) Asap Dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas Yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2:29-40.
- Anonim. 2014^a. Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia RENESTREA Tahun 2010-2014. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 2014^b. Sayur Kalengan, Sajian “Ndeso” Pun Bisa “Go Internasional”. <<http://www.bpptk.lipi.go.id>>. Diakses pada 15 Agustus 2014.
- Anonim. 2014^c. Lele Makaroni dalam Kaleng Sebagai Alternatif Pemenuhan Kebutuhan Gizi Masyarakat. <<http://www.fish.faperta.ugm.ac.id>>. Diakses pada 15 Agustus 2014.
- Bindu, J. A. K. Mallick, dan T. K. S. Gopal. 2014. Thermal Processing of Fishery Products in Flexible and Rigid Containers. *Journal of Fishery Technology*, 5:137-148.
- Brattoli, M., G. de Gennaro, V. De Pinto, A. D. Loiotile, S. Lovascio, dan M. Penza. 2011. Odour Detection Methods: Olfactometry and Chemical Sensors. *Journal of Sensors*, 11: 5290-5322.
- Budijanto, S., R. Hasbulloh, S. Prabawati, Setyadjit, Sukarno, dan I. Zuraida. 2008. Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. *Jurnal Pascapanen*, 5:32-40.
- BSN. 1992. SNI 01-2712-1992: Standar Proses Pengalengan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006^a. SNI 01-7152-2006: Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan Penggunaan Dalam Produk Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006^b. SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2013. SNI 2725-2013: Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Czerny, M., R. Brueckner, E. Kirchhoff, R. Schmitt, dan A. Buettner. 2011. The Infulence of Molecular Structure on Odor Qualities and Odor Detection

- Threshold of Volatile Alkylated Phenols. *Journal of Chemical Senses* : 1-15.
- Djafar, F., M. D. Supardan, dan A. Gani. 2010. Pengaruh Ukuran Partikel, SF Rasio, dan Waktu Proses Terhadap Rendemen Pada Hidrodistilasi Minyak Jahe. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 23:47-54.
- Djarajah, A. S. 2004. *Sale Ikan Lele*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ekpenyong, E. dan C. O. Ibok. 2012. Effect of Smoking, Salting, and Frozen-Storage on The Nutrient Composition of The African Catfish (*Clarias gariepinus*). *Journal of Food, Agriculture and Environment* 10:64-66.
- Fitriya, W., A. Husni, dan S. A. Budhiyanti. 2006. Pengaruh Pengemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Awet Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan III Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*: 506-516, 27 Juli 2006. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Fisher, C. dan T. R. Scott. 1997. *Food Flavours*. RSC Paperbacks. United State of America.
- Goulas, A. E. dan M. G. Kontominas. 2005. Effect of Salting and Smoking Method on The Keeping Quality of Chub Mackerel (*Scomber japonicas*). *Journal of Chemistry*, 93:511-520.
- Handayani, T. H. W dan Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Himawati, E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus* sp.) Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Skripsi.
- Isamu, K. T., H. Purnomo, dan S. S. Yuwono. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13:105-110.
- Jonsdottir, R., G. Olafsdottir, E. Chanie, dan J. Erick-Haugen. 2008. Volatile Compounds Suitable for Rapid Detection as Quality Indicators of Cold Smoked Salmon (*Salmo salar*). *Journal of Food Chemistry* 109: 184-195.
- Kostyra, E. dan N. Barylko-Pikielna. 2006. Volatiles Composition and Flavour Profile Identity of Smoke Flavourings. *Journal of Food Quality and Preference*, 17:85-95.
- Lingbeck, J. M., P. Cordero, C. A. O'Bryan, M. G. Johnson, S. C. Rickle, dan P. G. Crandall. 2014. Functionality of Liquid Smoke as An All-Natural Antimicrobial in Food Preservation. *Journal of Meat Science*, 97:197-206.
- Mareta, D. T. dan S. N. Awami. 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan Dan Pemanggangan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7:37-47.

- Mester, Z. dan R. Sturgeon. 2005. Trace Element Speciation Using Solid Phase Microextraction. *Journal of Spectrochimica Acta Part B*, 60:1243-1269.
- Mohan, C. O., S. Remaya, L. N. Murthy, C. N. Ravishankar dan K. A. Kumar. 2015. Effect of Filling Medium on Cooking Time and Quality of Canned Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*). *Journal of Food Control*, 50:320-327.
- Montazeri, N., A. C. M. Oliveira, B. H. Himelbloom, M. B. Leigh, dan C. A. Crapo. 2013. Chemical characterization of commercial liquid smoke products. *Journal of Food Science and Nutrition*, 1:102-115.
- Murniyati, A. S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Naknean, P. dan M. Meenune. 2010. Review Article Factors Affecting Retention and Release of Flavour Compounds in Food Carbohydrates. *International Food Research Journal*, 17:23-34.
- Nurhikmat, A., E. Rahayu, dan A. Susanto. 2008. Pengaruh Variasi Perlakuan Pendahuluan Terhadap Uji Organoleptis dan Nilai F0 Mangut Lele Kaleng. Seminar Nasional Tahunan V Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan, 26 Juli 2008. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Oladele, A. K. dan J. O. Odedeji. 2008. Osmotic Dehydration of Catfish (*Hemisyndontis membranaceus*): Effect of Temperature and Time. *Journal of Nutrition*, 7:57-61.
- Palupi, N. S., F. R. Zakaria, dan E. Prangdimurti. 2007. Topik 8: Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul *e-Learning* ENDP, Dept. Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Pérez-Palacios, M. T., C. Petisca, O. Pinho, dan I. M. P. L. V. O. Ferreira. 2012. Headspace Solid-Phase Microextraction of Volatile and Furanic Compounds in Coated Fish Sticks : Effect of The Extraction Temperature. *Journal of Engineering and Technology*, 69:1077-1082.
- Pino, J. A. 2014. Characterisation of Volatile Compounds in a Smoke Flavoring From Rice Husk. *Journal of Food Chemistry*, 153:81-86.
- Prakoso, A. 2016. Nilai Sterilitas, Tekstur, dan Warna Lele Asap Berbumbu Hasil Pengalengan dengan Variasi Suhu, Waktu, dan Medium Sterilisasi. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan M. Y. Awaluddin. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. *Jurnal Akuatika*, 4:55-67.
- Prihartono, R. E., J. Rasidik, dan U. Arie. 2000. Mengatasi Permasalahan Budidaya Lele Dumbo. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.

- Shrivastava, A. dan V. B. Gupta. 2011. Methods for The Determination of Limit of Detection and Limit of Quantitation of The Analytical Methods. *Journal Chronicles of Young Scientists*, 2: 21-25.
- Sulistijowati, R. S., O. S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011. Mekanisme pengasapan Ikan. UNPAD Press. Bandung.
- Suryaningrum, T. D., Syamdidi, dan E. M. Rizki. 2013. Penggunaan Berbagai Garam dan Bumbu Pada Pengolahan Pindang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan*, 1:23-34.
- Utomo, B. S. B., S. Wibowo, dan T. N. Widiyanto. 2012. *Asap Cair*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Weerawatanakorn, M., Jia-Ching Wu, Min-Hsiung Pan, dan Chi-Tang Ho. 2015. Reactivity and Stability of Selected Flavor Compounds. *Journal of Food and Drug Analysis*, 23:176-190.
- Yunus, M. 2011. Teknologi Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Sains dan Inovasi*, 7:53-61.
- Yusroni, N. 2009. Analisis Profit Margin Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pendapatan Antar Pengrajin Pengasapan Ikan Manyung, Ikan Tongkol Dan Ikan Pari Di Bandarharjo Semarang. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 4: 139-148.
- Yuwono, H. T. 2005. Kualitas Organoleptik Filet Lele Dumbo Berbumbu yang Direndam dalam Larutan Asap Cair. Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Xavier, K. A. M., C. N. Ravishankar, J. Bindu dan T. K. S. Gopal. 2013. Textural and Colour Changes of Mackerel (*Rastrelliger kanagurta*) Thermal Processed at Different Retort Temperatures. *Journal of Fishery Technology*, 50:133-138.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH STERILISASI TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN FLAVOR FILET LELE DUMBO
ASAP BERBUMBU KEMASAN
KALENG**

MEDIAN LESTARI, Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P. ; Wahdan Fitriya, S.Pi., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>