

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Agustina, R., H. Syah, dan M. Ridha. 2013. Kajian Mutu Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Asap Kering. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(3): 6-11.
- Agustiyan, D., H. Imamuddin, E.N. Faridah dan Oedjijono. 2004. Pengaruh pH dan Substrat Organik terhadap Pertumbuhan dan Aktivitas Bakteri Pengoksidasi Amonia. Biodiversitas. 5(2): 43-47.
- Almunady, P.T., H. Yohandini, dan J.A. Gultom. 2011. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Metoda Kromatogra Gas. Jurnal Penelitian Sains. 14(4): 38-42.
- 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. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 3(2): 29-40.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis. Published by The Association of Official Analytical Chemyst. Inc. USA
- Astawan. 2009. Sehat dengan Kacang-kacangan dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- BSN. 2000. Induk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus* x *C.fuscus*) Kelas Induk Pokok (*Parent Stock*). Standar Nasional Indonesia. SNI-01-6484.1-2000.
- BSN. 2013. Ikan dalam Kemasan Kaleng Hasil Sterilisasi. Standar Nasional Indonesia. SNI-2712-2013.
- BSN. 2013. Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Standar Nasional Indonesia. SNI 2725-2013.
- BSN. 2013. Ikan Segar. Standar Nasional Indonesia. SNI-2729-2013.
- Baskoro, D. 2015. Bumbu-bumbu Dasar Masakan Indonesia. [www.lifestyle.okezone.com](http://www.lifestyle.okezone.com). Diakses 20 Mei 2017.
- Berger, K.G. 1985. The Use Of Palm Oil In Frying. Malaysian Palm Oil Promotion Council, Selangor, Malaysia. p. 15.
- Bouriga, N., H. Ismail Ben. M.F.E. Gammoudi and M. Trabelsi. 2012. Effect of Smoking-methode on Biochemical and Microbiological Quality of Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*). American Journal of Food Technology 7(11): 679-689.
- Cahyono, B. 2003. Cabai Rawit Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.

- Chia S.S., R.C. Baker and J.H. Hotchkiss. 1983. Quality Comparison of the Thermo Processed Fishery Products in Cans and Retortable Pouches. *J. Food Sci.* 48: 1521-1525.
- Daniel. 2014. Proses Termal Nasi Rendang Kaleng: Evaluasi Mikrobiologi, Kimia dan Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Dewi, E.N., R. Ibrahim, dan N.Yuaniva. 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trwavas) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan.* 6(1): 6-12.
- ECC. 1995. 95/149/EC: Commission Decision of March 1995 Fixing the Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) Limit Values for Certain Categories of Fishery Products and Specifying the Analysis Methods to be Used. Log of 29/04/1995. 0084-0087.
- Edy. 1998. Pengaruh Konsentrasi Cabai Merah (*Capcaisum annum* L.) dalam Bumbu Rendang terhadap Pertumbuhan Mikroba. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- El-Dengrawy, R.A., M. El-Shehawy, A.E.M. Kassem, S.M. El-Kadi and Zeinab S. Farag. 2012. Chemical and Microbiological Evaluation of Some Fish Product Sample. *Journal Agric. Chem. And Biotechn. Mansoura Univ.* 3(8): 247-258.
- Erlangga. 2009. Kemunduran Mutu *Fillet* Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling dengan Perlakuan Cara Kematian. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Estiasih. 2009. Minyak Ikan, Teknologi dan Penerapannya untuk Pangan dan Kesehatan. Graha Ilmu. Yogyakarta
- FAO. 1988. Fisheries and Aquaculture Departement. Manual on Fish Canning.
- Fardiaz, S.1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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 Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. 3:506-516.
- Haard, N.F. 1995. Composition and Nutritive Value of Fish Protein and Other Nitrogen Compunds, In: Ruiter, A. (Ed.), *Fish and Fishery Products: Composition, Nutritive Properties and Stability.* ACB International, Wallingford, pp. 77-115.
- Getas, I.W., Gunarti dan B. D. Y. Hartati. 2016. Uji Filtrat Bunga Rosella sebagai Indikator pada Uji Fermentasi Glukosa.
- Gobel, R.A. 2012. Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Skripsi.
- Guillen M.D., P. Sopelana and M.A. Partearroyo. 2000. Polycyclic Aromatic Hydrocarbon in Liquid Smoke Flavorings Obtained from Different Types of Wood, Effect of Storage in Polyethylene Flasks on their Concentrations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 48: 5083-6087.

- Gunawan, M.A. Mudji Triatmo, dan A. Rahayu. 2003. Analisis Pangan : Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. JSKA. 6(3):1-6
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
- Hanna, J. 1992. Rapid Microbial Methods and Fresh Fish Quality Assessment. *Dalam* Fish Processing Technology. GM. Hall (Ed.). VCH Publisher. Inc. New York.
- Hasrayanti. 2013. Studi Pembuatan Bubuk Inti Cabai (*Capsicum* sp.) dalam Bentuk Bubuk. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. Skripsi.
- Hendriana, A. 2010. *Pembesaran Lele di Kolam Terpal*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Jaya I. dan K. Ramdhan. 2006. Aplikasi Metode Akustik Untuk Uji Kesegaran Ikan. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. 9(2): 1-13
- Kaba, N., B. Corapci, K. Eryasar and H.N. Karabek. 2013. Sensory, Chemical and Microbiological Characteristics of Canned Smoked Whiting Roe Pate. GIDA 38(5): 259-266.
- Kaparang, R., S.D. Harikedua dan I.K. Suwetja. 2013. Penentuan Mutu Ikan Tandipang (*Dussumieria acuta* C.V.) Asap Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 1(1): 1-6.
- Kemenperin. 2013. Pemantauan Ekspor Sub Kelompok Hasil Industri Ikan dalam Kaleng (dalam US\$). Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. [www.kemenperin.go.id/statistik/trend\\_hs.php?ekspor=1&sort=2015&sub=Ikan+dalam+kaleng](http://www.kemenperin.go.id/statistik/trend_hs.php?ekspor=1&sort=2015&sub=Ikan+dalam+kaleng). Diakses 19 April 2017.
- Ketaren. 2012. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Khoirunnisa, S. 2014. Aneka Masakan Padang Paling Populer. Dunia Kreasi. Jakarta.
- KKP. 2013. Laporan Tahunan Direktorat Produksi Tahun 2013. Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- KKP. 2016. Laporan Tahunan Direktorat Produksi Tahun 2016. Direktorat Jendral Perikanan Budidaya. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Liviawaty, E. dan E. Afrianto. 2014. Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman. Jurnal Akuatika. 5(1): 40-44.
- Lorei, F. and J. Joffraud. 2000. Salt and Smoke Simultaneously Effect Chemical and Sensory Quality of Cold Smoked Salmon During 5°C Storage Predicted Using Factorial Design. Journal of Food Protection 63(9): 1222-1227
- Lukito, A. M. 2002. Lele Ikan Berkumis Paling Populer. Agromedia. Jakarta.
- Maga, J.A. 1988. Smoke in Food Processing. CRC Press, Florida.
- Martion dan R. Hidajat. 2014. Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau. Jantra. 9(1):1-10

- 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.
- Morsy, M. K. 2016. Quality Enhancement of Canned Little Tunny Fish by Whitening Solutions, Pre-Cooking Time and Filling Medium. Journal of Food Processing Technology. 7(11): 1-8.
- Muchtadi, D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Murda, Y.K. 2015. Pengaruh Pengalengan terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Naik, J., C.V. Raju and A.R. Manjuntha. 2014. Studies on The Quality of Canned Fishery Products Prepared Using Ice Stored Mackerel and Pink Perch. Ind. J. Sci. Res. And Tech. 2(4): 71-78.
- Oyelese O.A., and M.O. Opatokun. 2007. Exposure Time on Bacteria Flora/Count and Shelf Life of Canned Sardine (*Sardinella pilchardus*) Under Ambient and Cold Storage Conditions. Journal of Food Processing and Preservation. 31(5): 517-530.
- 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
- Purseglove, J.W., E.G. Brown., C.L. Green and Robbins, 1981. Spicies Vol. II. Tropical Agriculture Series. Longman, London.
- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Ganeca. Jakarta
- Pushparajan, N., D. Vaaradharajan, and P. Soundrapandian. 2013. Microbial Studies of Prepared Curries Stored in Tin Free Steel Cans. Journal Food Process Technology. 4(6): 2157-7110.
- Rachmawati, R., M.R. Defiani dan N.L. Suriani. 2009. Pengaruh Suhu dan Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabe Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). Jurnal Biologi FMIPA Universitas Udayana. 13(2): 36-40.
- Raharjo, S. 2004. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta, 159 hlm.
- Rahmadana, S. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna dalam Kemasan Vakum Selama pada Suhu Ruang dan Dingin. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar. Skripsi
- Rosa R., N.M. Bandara and M.L. Nunes. 2007. Nutritional quality of African Catfish *Clarias gariepinus* (Burchell 1822): a Positive Criterion for the Future

Development of the European Production of Siluroidei. *International Journal of Food Science and Technology* 42:342–351.

- Rustamaji. 2009. *Aktivitas Enzim Katepsin dan Kolagenase dari Daging Ikan Bandeng Selama Periode Kemunduran Mutu Ikan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Sari. A.W. 2017. *Pengaruh Medium Terhadap Nilai Sterilisasi (Fo) Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sibuea, P. 2005. *Mekanisme Quenching Oksigen Singlet oleh Kuertesin dan Peran Emulsifier terhadap Stabilitas Oksidatif Emulsi Minyak dalam Air*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Disertasi.
- Sikorski, Z. E., Kolakowska, A., and Burt, J. R. (1990). *Post Harvest Biochemical And Microbial Changes*. CRC Press. Boca Raton.
- Soewitomo, S. 2009. *30 Menu untuk 1 Bulan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sulistijowati, R. , O. Suhara, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press. Bandung
- Sutin. 2008. *Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis serta Fraksinasinya dengan Ekstraksi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tamtomo, D. S. dan B. Ariputra. 2015. *Sedap: Masakan dan Kue Indonesia*. PT. Media Boga Utama. Jakarta.
- Tjahjadi, N. 2006. *Bertanam Cabai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yanar, Y., M. Celik. and E. Akamca. 2006. Effects of brine concentration on shelf-life of hot smoked tilapia (*Oreochromis niloticus*) stored at 4°C. *Food Chemistry* 97:244-247.
- 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): 21-36.
- Yuliastri V., R. Suwandi dan Uju. 2015. Hasil Penilaian Organoleptik dan Histologi Lele Asap pada Proses *Pre-Cooking*. *JPHPI*, 18(2):190-204
- Yunus, M. 2011. Teknologi Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa sebagai Pengawet Makanan. *Jurnal Sains dan Inovasi* 7(1): 53-61.
- Yusra dan Y. Efendi 2010. *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Bung Hatta University Press. Padang.