

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, H. R. S, 2017. Karakteristik Fisika, Kimia dan Total Bakteri Produk Lele Asap Kaleng dengan Berbagai Bumbu Khas Indonesia. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Skripsi).
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Agustina, R., H. Syah dan M. Ridha. 2013. Kajian Mutu Lele (*Clarias batrachus*) Asap Kering. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol 5 No. 3: 6-11.
- AIHA. 1989. Odor *Thresholds* for Chemicals with Established Occupational Health Standards. American Industrial Hygiene Association. Virginia. Hal: 13.
- Akbar, A., R. Paindoman., dan P. Coniwanti. 2013. Pengaruh Variabel Waktu Dan Temperature Terhadap Pembuatan Asap Cair Dari Limbah Kayu Pelawan (*Cyanometra cauliflora*). Jurnal Teknik Kimia Vol. 9 No. 1: 1-8.
- Anonim^a. 2010. Daging Merah dan Daging Putih. <http://health.kompas.com/index.php/read/2010/11/15/14125796/Daging.Merah.dan.Daging.Putih-12>. Diakses 14 Juni 2017.
- Anonim^b. 2014. Metode Pembuatan Asap Cair. <http://asapcair.cahayaconut.com/2014/02/metode-pembuatan-asap-cair.html>. Diakses pada tanggal 20 Juni 2017.
- Anonim^c. 2010. GCMS Essential Guide. http://www.chromacademy.com/Electron_Ionization_for_GC-MS_Essential_Guide.html. Diakses pada tanggal 28 September 2017.
- Anonim^d. 2004. Eugenol. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/eugenol>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2017.
- Anonim^e. 2005. Thiophene. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/thiophene>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2017.
- Anonim^f. 2004. 6-Methyl-5-Hepten-2-one. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/6-methyl-5-hepten-2-one>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2017.
- Anonim^g. 2004. 2-Undecanone. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/2-Undecanone>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2017.
- Anonim^h. 2014. Manfaat, Kegunaan Alkana, Alkena, Alkuna, Fungsi Senyawa Kimia. <http://regitaastriid.blogspot.co.id/2014/02/manfaat-kegunaan-alkana-alkena-alkuna.html>. Diakses pada tanggal 10 Agustus 2017.
- Apriyantono, A. 2001. Analisis Sensori Deskriptif. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2712.2013: Ikan Tuna Dalam Kaleng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bakker, J., W. Brown, B. Hills, N. Boudaud, C. Wilson, dan M. Harrison. 1996. Effect of The Food Matrix on Flavour Release and Perception. Flavour Science: Recent Development, hal 369-374.

- Balitbang. 2016. Asap Cair Kulit Durian sebagai Pengawet Alami Makanan. <http://balitbang.riau.go.id>. Diakses pada tanggal 14 Juni 2017.
- Berger, R. G. 2007. *Flavours and Fragrances: Chemistry, Bioprocessing and Sustainability*. Springer. Hannover, Germany.
- Cordero, C., E. Liberto, B. Sgorbini., P. Rubiolo., dan C. Bicchi. 2012. *Chemical Analysis of Food: Technique and Applications* (Chapter 11: Gas Chromatography). Elsevier.
- Czerny, M., R. Brueckner., E. Kirchhoff., R. Schmitt., dan A. Buettner. 2011. The Influence of Molecular Structure on Odor Qualities and Odor Detection Thresholds of Volatile Alkylated Phenols. *Chem Senses* Vol. 36: 539-553. Oxford University Press.
- Ernawati, H. Purnomo., dan T. Estiasih. 2012. Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Stabilitas Oksidasi Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No.2: 119-124.
- FAO. 2017. Cultured Aquatic Species Information Programme: *Clarias gariepinus*. http://www.fao.org/fishery/culturedspecies/Clarias_gariepinus/en. Diakses pada tanggal 20 Juni 2017.
- Fauziati dan E. Sampepana. 2015. Karakterisasi Komponen Aktif Asap Cair Cangkang Sawit Hasil Pemurnian. *Jurnal Riset Teknologi Industri* Vol. 9. No. 1: 64-72.
- Febrianto, N. A. 2009. Identifikasi dan Analisa Komponen Aroma Pada Lemak Kakao Hasil Refermentasi dengan Metode SPME-GC (*Solid Phase Microextraction-Gas Chromatography*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi).
- Ferazuma, H., S. A. Marliyati, dan L. Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol. 6 No.1: 18-27.
- Fishbase. 2000. *Clarias gariepinus*, North African Catfish. <http://www.fishbase.org/summary/clarias-gariepinus.html>. Diakses tanggal 10 Juni 2017.
- Fitriya, W. 2012. Efek Suhu dan Lama Penyangraian Biji Wijen (*Sesamum indicum* L.) Terhadap Kerusakan Oksidatif dan Perubahan Flavor Minyak Wijen. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada. (Tesis).
- 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. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Gacula, M. C. 2008. *Descriptive Sensory Analysis in Practices*. John Wiley & Sons.
- Ganeko, H., M. Shoda, I. Hirohara, A. Bhadra, T. Ishida, H. Matsuda, H. Takamura, dan T. Matora. 2008. Analysis of Volatile Flavor Compounds of Sardine (*Sardinops melanostica*) by Solid Phase Microextractin. *Journal of Food Science* Vol. 73 No. 1: 83-88. Institute of Food Technologists

- Ghelardini, C., N. Galeotti, L. D. Mannelli, G. Mazzanti, dan A. Bartolini. 2001. Local Anaesthetic Activity of Beta-caryophyllene. *Il Farmaco* Vol. 56: 387-389. Elsevier.
- Gould, W. A. 2013. *Fundamentals of Food Processing and Technology*. Elsevier.
- Guillen, M. D., M. C. Errecalde, J. Salmeron, dan C. Casas. 2006. Headspace Volatile Components of Smoked Swordfish (*Xiphias gladius*) and Cod (*Gadus morhua*) Detected by Means of Solid Phase Microextraction and Gas Chromatography–Mass Spectrometry. *Food Chemistry* Vol 94: 151-156. Elsevier.
- Hadi, J., dan L. Widawati. 2015. Analisis Sanitasi dan Cemaran Mikroorganisme Ikan Asap Lele di Bengkulu. *AGRITEPA* Vol. 11 No. 1: 57-68.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. (Tesis).
- Hastuti, S., dan Subandiyono. 2014. Performa Produksi Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) yang Dipelihara dengan Teknologi Biofloc. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 10 No. 1: 37-42.
- Himabindu, L., A. Parameswari, dan C. Gopinath. 2013. A Review on GC-MS and Method Development and Validation. *International Journal of Pharmaceutical Quality Assurance* Vol. 4 No. 3: 42-51.
- Iglesias, J., I. Medina, F. Bianchi, M. Careri, A. Mangia, dan M. Musci. 2009. Study of The Volatile Compounds Useful for The Characterisation of Fresh and Frozen-Thawed Cultured Gilthead Sea Bream Fish by Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography–Mass Spectrometry. *Food Chemistry* Vol. 115: 1473-1478. Elsevier.
- Iglesias, J., S. Lois, dan I. Medina. 2007. Development of a Solid-Phase Microextraction Method for Determination of Volatile Oxidation Compounds in Fish Oil Emulsions. *Journal of Chromatography A* Vol. 1163: 277-287. Elsevier.
- Jaffres, E., V. Lalanne, S. Mace, J. Cornet, M. Cardinal, T. Serot, X. Dousset, dan J. Joffraud. 2011. Sensory Characteristics of Spoilage and Volatile Compounds Associated with Bacteria Isolated from Cooked and Peeled Tropical Shrimps Using SPME–GC–MS Analysis. *International Journal of Food Microbiology* Vol. 147: 195-202. Elsevier.
- Jonsdottir, R., G. Olafsdottir, E. Chanie, dan J. Haugen. 2008. Volatile Compounds Suitable for Rapid Detection as Quality Indicators of Cold Smoked Salmon (*Salmo salar*). *Food Chemistry* Vol 109: 184-195.
- Kaklamanos, G., E. Aprea, dan G. Theodoridis. 2012. *Chemical Analysis of Food: Technique and Applications (Chapter 9: Mass Spectrometry)*. Elsevier.
- Kamaliroosta, Z., L. Kamaliroosta, dan A. H. Elhamirad. 2013. Isolation and Identification of Ginger Essential Oil. *Journal of Food Biosciences and Technology*. Islamic Azad University Vol 3. Hal 73-80.

- Kementerian Perindustrian. 2016. Pemantauan Ekspor Sub Kelompok Hasil Industri Ikan Dalam Kaleng. http://www.kemenperin.go.id/statistik/trend_hs.php?ekspor=1&sort=2015&sub=Ikan+dalam+kaleng. Diakses pada tanggal 10 Juni 2017.
- Kim, T., S. Kim, dan K. Lee. 2010. Analysis of Furan in Heat-Processed Foods Consumed in Korea Using Solid Phase Microextraction–Gas Chromatography/Mass Spectrometry (SPME–GC/MS). *Food Chemistry* Vol. 123: 1328-1333. Elsevier.
- KKP. 2016. Tingkatkan Produksi Lele di Lahan terbatas, KKP Kembangkan Metode Bioflok. <http://news.kkp.go.id/index.php/tingkatkan-produksi-lele-di-lahan-terbatas-kkp-kembangkan-metode-bioflok/>. Diakses pada tanggal 10 Juni 2017.
- Kostyra, E., dan N. Barylko-Pikielna. 2006. Volatiles Composition and Flavour Profile Identity of Smoke Flavours. *Food Quality and Preference* Vol. 17: 85-95.
- Krishnamurthy, R. G., T. H. Smouse, B. D. Mookherje, B. R. Reddy, dan S. S. Chang. 1967. Identification of 2-Pentyl Furan in Fats and Oils and its Relationship to The Reversion Flavor of Soybean Oil. *Journal of Food Science* Vol. 32: 272-274.
- LaPointe, L. 2007. Early Stage Detection of Marine Oil Oxidation. (Thesis). Western Michigan University. Michigan.
- Leduc, F., P. Tournayre, N. Kondjoyan, F. Mercier, P. Malle, O. Kol, J. L. Berdague, dan G. Duflos. 2012. Evolution of Volatile Odorous Compounds During the Storage of European Seabass (*Dicentrarchus labrax*). *Food Chemistry* Vol. 131: 1304-1311. Elsevier.
- Leela, N. K., A. Tava, P. M. Shafi, S. P. John, dan B. Chempakam. 2002. Chemical Composition of Essential Oils of Turmeric (*Curcuma longa* L). *Acta Pharm* Vol. 52: 137-141.
- Lestari, M. 2016. Pengaruh Sterilisasi Terhadap Sifat Organoleptik dan Flavor Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu Kemasan Kaleng. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. (Skripsi).
- Lingbeck, J. M., P. Cordero, C. A. O'Bryan, M. G. Johnson, S. C. Ricke, dan P. G. Crandall. 2014. Functionality of Liquid Smoke as an All-Natural Antimicrobial in Food Preservation. *Meat Science* Vol. 97: 197-206. Elsevier.
- Luttrell, W. E., W. W. Jederberg, dan K. R. Still. 2008. Toxicology Principles for The Industrial Hygienist. AIHA.
- Marsili, R. 2006. Sensory-Directed Flavor Analysis. CRC Press.
- Meilgaard, M., G.V. Civille and B.T. Carr. 1999. Sensory Evaluation Techniques. 3rd Edition. CRC Press.
- Mester, Z., dan R. Sturgeon. 2005. Trace Element Speciation Using Solid Phase Microextraction. *Spectrochimica Acta Part B* Vol 60: 1243-1269. Elsevier. (review article).

- Miyasaki, T., M. Hamaguchi, dan S. Yokoyama. 2011. Journal of Food Science Vol. 76 No. 9: 1319-1325. Institute of Food Technologists.
- Moreira, M. A., L. C. Andre, dan Z. L. Cardeal. 2014. Analysis of Phthalate Migration to Food Simulants in Plastic Containers During Microwave Operations. International Journal of Environmental Research and Public Health Vol. 11: 507-526.
- Moreira, N., L. M. P. Valente, M. Castro-Cunha, L. M. Cunha, dan P. Guedes de Pinho. 2013. Effect of Storage Time and Heat Processing on The Volatile Profile of Senegalese Sole (*Solea senegalensis* Kaup, 1858) Muscle. Food Chemistry Vol. 138: 2365-2373. Elsevier.
- Muchtadi, D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- 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 Vol. 17: 23-34.
- Ngadiarti, I., C. M. Kusharto, D. Briawan, S. A. Marliyati, dan D. Sayuthi. 2013. Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi. Penelitian Gizi dan Makanan Vol. 36 No. 1: 82-90.
- Nikolic, M., D. Stojkovic, J. Glamoclija, A. Ciric, T. Markovic, M. Smiljkovic, dan M. Sokovic. 2015. Could Essential Oils of Green and Black Pepper be Used as Food Preservatives? (article). Journal of Food Technology Vol. 52 No. 10: 6565-6573.
- Nisa, A. K., dan A. K. Wardani. 2016. Pengaruh Lama Pengasapan dan Lama Fermentasi Terhadap Sosis Fermentasi Lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No. 1: 367-376.
- Nurhikmat, A., A. Susanto, dan E. Rahayu. 2009. Penentuan Nilai Fo Gudeg Kaleng dengan Perbedaan Letak Kaleng pada Tahap Sterilisasi. Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia, Teknologi dan Pangan.
- 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. 12 No. 1: 1-16.
- O'Neill D, H., dan V. R. Phillips. 1992. A Review of The Control of Odour Nuisance from Livestock Buildings. 3. Properties of The Odorous Substances Which Have Identified in Livestock Wastes or in The Air Around Them. Journal of Agricultural Engineering Research Vol. 53 No. 1: 23-50.
- Oyelese, O. A., dan 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 Vol. 31: 517-530. Journal Compilation, Blackwell Publishing.



- Pooter, H. L., M. N. Omar, B. A. Coolsaet, N. M. Schamp. 1985. The Essential Oil of Greater Galanga (*Alpina galangal*) from Malaysia. *Phytochemistry* Vol. 24 No. 1: 93-96.
- Pratama, R. I., I. Rostini, dan M. Y. Awaluddin. 2013. Komposisi Kandungan Senyawa Flavor Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) Segar dan Hasil Pengukusannya. *Jurnal Akuatika* Vol. 4 No. 1: 55-67.
- Pratiwi, A. R. 2004. Aspek Mikrobiologi Makanan Kaleng. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Priya, V., Rk. Jananie, dan K. Vijayalakshmi. 2012. GC/MS Determination of Bioactive Components of *Pleurotus ostreatus*. *International Research Journal of Pharmacy* Vol. 3 No. 3: 150-151.
- Purnomo dan Salasa. 2002. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka Jakarta. Jakarta.
- Ramakrishnan, S dan M. Patrick. 2002. Liquid Smoke: Product of Hardwood Pyrolysis. *Fuel Chemistry Division Preprints* Vol. 47 No. 1: 366-367.
- Ratnaningsih, D. 2000. Pengetahuan Umum Tentang Kromatografi Gas Spektrometri Massa (GCMS). Puser Pedal-Bapedal. Jakarta.
- Sari, A. W. 2017. Pengaruh Medium Terhadap Nilai Sterilitas (F0) Proses Pengalengan Lele Asap dengan Aneka Bumbu Tradisional. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. (Skripsi).
- Semb, T. N. 2012. Analytical Methods for Determination of the Oxidative Status in Oils. Department of Biotechnology. Norwegian University of Science and Technology. (Thesis).
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.
- Sigurisdottir, S., M. S. Sigurdardottir, O. Torisen, J. L. Vallet, dan H. Hafsteinsson. 2000. Effects of Different Salting and Smoking Processes on The Microstructure, The Texture and Yield of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) Fillets. *Food Research International* Vol. 33: 847-855. Elsevier Science.
- Stone, H., R. Bleibaum, dan H. A. Thomas. 2012. Sensory Evaluation Practices, Fourth Edition. Elsevier.
- Sulistijowati, R., O. S. Djunaedi, J. Nurhajati, E. Afrianto, dan Z. Udin. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. UNPAD Press. Bandung.
- Sumarno. 2001. Kromatografi: Teori Dasar dan Petunjuk Praktikum. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Supriyadi dan A. S. Rujita. 2013. Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai Enkapsulan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 24 No. 2: 201-208.

- Suryaningrum, T. D., D. Ikasari, Suryanti, dan H. E. Irianto. 2010. Optimalisasi Pemanfaatan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Rangka Mendukung Ketahanan Pangan dari Budaya Perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh Aktivitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L.). Rubrik Teknologi: Pangan Vol. 19 No. 1:81-92.
- Tao, N., R. Wu, P. Zhou, S. Gu, dan W. Wu. 2014. Characterization of Odor-Active Compounds in Cooked Meat of Farmed Obscure Puffer (*Takifugu obscurus*) Using Gas Chromatography-Mass Spectrometry-Olfactometry. Journal of Food and Drug Analysis Vol. 22: 431-438. Elsevier.
- TGSC^a, 2017. Thiophene, divinylene sulfide. <https://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1289141.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^b, 2017. Odor Descriptors for Garlic. <https://www.thegoodscentscompany.com/odor/garlic.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^c, 2017. Myrcene. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1016531.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^d, 2017. Isocaryophyllene. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1382561.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^e, 2017. 2-pentyl furan. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1028621.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^f, 2017. Hexanal. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1011072.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^g, 2017. Benzaldehyde. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1001492.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSC^h, 2017. 2-undecanone. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1021151.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- TGSCⁱ, 2017. Methyl heptanone, 6-methyl-5-heptene-2-one. <http://www.thegoodscentscompany.com/data/rw1008312.html>. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2017.
- 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. Vol. 13 No. 3: 217-226.
- Ubadillah, A. dan H. Wikanastri. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Lele (*Clarias gariepinus*). Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 01 No. 02: 45-54.
- Utomo, B. S. B., S. Wibowo. dan T. N. Widiyanto. 2012. Asap Cair: Cara Membuat & Aplikasinya Pada Pengolahan Ikan Asap. Penebar Swadaya. Jakarta.



- Wartini, N. M., Harijono, T. Susanto, R. Retnowati, dan Yuniarta. 2007. Pengaruh Proses Curing Terhadap Komposisi Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight.), Profil Komponen dan Tingkat Kesukaan Ekstrak Citarasa Hasil Distilasi-Ekstraksi Simultan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 8 No. 1: 10-18.
- Wartini, N. M., P. T. Ina, dan G. P. G. Putra 2010. Perbedaan Kandungan Senyawa Volatil Daun Salam (*Eugenia polyantha* Wight.) Pada Beberapa Proses Curing. *AGRITECH* Vol. 30 No. 4: 238-243.
- Wijayanti, I., J. Susanto, dan A. M. Jacob. 2015. Karakteristik Tekstur dan Daya Ikat Air Gel Surimi Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Asam Tanat dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 10 No. 2: 84-90.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Yaylayan, V. A. 2006. Precursors, Formation and Determination of Furan in Food. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*. Vol. 1: 5-9.
- Yopi. 2014. Mengepul Laba dari Bisnis Ikan Asap. <http://poskotanews.com/2014/12/16/mengepul-laba-dari-bisnis-ikan-asap/>. Diakses pada tanggal 28 September 2017.
- Zellner, B. d'A., Paola, D., Giovanni, D., dan Luigi, M. 2012. Chemical Analysis of Food: Technique and Applications (Chapter 19: Flavors and Odors). Elsevier.