

## DAFTAR PUSTAKA

- Abolagba O.J. & Igbinevbo E.E. 2010. Microbial Load of Fresh and Smoked Fish Marketed in Benin Metropolis Nigeria. *Journal of Fisheries and Hydrobiology*.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E dan Evi Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Jakarta.
- Aisyah, Yuliani, Rasdiansyah, Muhaimin. 2014. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesi*. Vol. 06 (2)
- Aladedunye FA, Przybylski R. 2009. Degradation and nutritional quality changes of oil during frying. *J Am Oil Chem Soc*. 86:149–156.
- Anonim. 1992. Pedoman Penggunaan Antibiotik Nasional Edisi I. Dirjen Pelayanan Medik Depkes RI. Jakarta.
- AOAC. 2003. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International 17<sup>th</sup> edition 2003. Association of Official Analytical Chemist SUITE 500, 481 North Federick Avenue, Gaithersburg, Maryland 20877-2417 USA.
- Astuti D. & Nugroho F. 2010. Buku Petunjuk Praktikum Laboratorium Air. UMS. Surakarta.
- Astawan. 2009. Lele Bantu Pertumbuhan Janin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- ATSDR. 1988. Toxicological Profile for Phenol. Atlanta. USA. 2-3.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Ikan asap - Bagian 1: Spesifikasi. Standar Nasional Indonesia No. 2725.1:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Analisis Proksimat. Standar Nasional Indonesia No. 01 2354-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Kadar Abu. Standar Nasional Indonesia No. 01-2354.1-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Kadar Air. Standar Nasional Indonesia No. 01-2354.2-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Kadar Lemak. Standar Nasional Indonesia No. 01-2354.3-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Pemeriksaan Kemasan Kaleng Produk Perikanan. Standar Nasional Indonesia No. 01-2371.4-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. Cara uji kadar fenol secara spektrofotometri. Standar Nasional Indonesia No. 06-6989.21-2004. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Ikan asap. Standar Nasional Indonesia No. 01-2725-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bower, C.K., Hietala, K.A., Oliveira, A.C.M., & Wu. 2009. Stabilizing Oils From Smoked Pink Salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*). *Journal of Food Science*.
- Bognar, Botond. 1998. Contemporary Japanese Architecture: Its Development and Challenge. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Cardinal, M., Cornet, J., Serot, T., Baron, R. 2004. Effects of The Smoking Process on Odor Characteristic of Smoked Herring. *Food Chemistry*.
- Damayanthi. 1994. Aktifitas Minyak Bekatul Padi Awet Secara in Vitro. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 15 (1).

- Davidson, P. M. and A.L Branen 1981. Antimicrobial Activity of Non Halogenated Phenolic Compound. *J. Of Food Protect* Vol 44 (8): 623-632.
- Deddy Muchtadi & Nurhaeni, S.P. 1992. *Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Djatmika, D.H., Farlina, Sugiharti, E. 1986. *Usaha Budidaya Ikan Lele*. C.V. Simplex. Jakarta.
- Doe, P.E. 1998. *Fish Drying and Smoking: Production and Quality*. Technomic Publication. Pennsylvania. 245.
- Dwiari, S.R. 2008. *Teknologi Pangan*. Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Elviani, Y. 2013. Efek Suhu Dan Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Protein Yang Terkandung Dalam Sarang Burung Walet Putih (*Collocalia fuciphagus*). Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha. Bandung.
- Fitriya, W., Husni, A., & Budhiyanti, S.A. 2006. Pengaruh Pengemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Awet Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan III Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*.
- Ghidurus, M., Turtoi, M., Boskou, G., Niculita, P., & Stan, V. 2010. Nutritional and Health Aspects Related to Frying. *Romanian Biotechnological Letters*. Vol. 15 (6).
- Girard, J.P. 1992. *Smoking: In technology of Meat and Meat Products*. Ellis Horwood Ltd. New York.
- Hattula, T. and Luoma, T. 2001. Use of Liquid Smoke Flavouring as An Alternative to Tradisional Flue Gas Smoking of Rainbow Trout Fillets (*Oncorhynchus mykiss*). *Lebensm.-Wiss.u-Technol*. 34: 521–525.
- Hasanah, N., Permana, H.I., Mulyara, B., Alwi, A.N., Muahiddah, N. 2011. Kombinasi Ikan Lele (*Clarias* Sp.) dengan Makaroni Bersaus Tomat dalam Kaleng sebagai Alternatif Pemenuhan Kebutuhan Gizi Masyarakat. *Pekan Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK)*. Jurusan Perikanan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Herawati, D.P., Y.S. Darmanto & Romadhon. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3) : 23-31.
- Hudaya, S. 2008. *Bagaimanakah Jalanya Proses Pengalengan Ikan*. (<http://komputer.blogspot.com/2008/04/bagaimanakah-jalannya-proses.html>). Diakses 19 April 2017.
- Irawan, A. 1997. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. CV Aneka. Solo.
- Irdiati, J. 2013. *Proses Pengalengan Ikan Tuna*. <https://www.scribd.com/document/337825835/BAB-I>. Diakses 20 Agustus 2017.
- Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajahmada. Yogyakarta
- Kartasapoetra G. & Marsetyo. 2003. *Ilmu Gizi (Korelasi gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja)*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta.
- Kostyra, E. dan Pikielna, N.B. 2006. Volatiles Composition and Flavor Profile Identity of Smoke Flavorings. *Food Quality and Preference*. Elsevier. 17 : 85 - 95.

- Kumolu-Johnson CA, Aladetohun NF, Ndimele PE. 2010. The effect of smoking on the nutritional qualities and shelf-life of *Clarias gariepinus*. *Journal of Biotechnology*.
- Lestari, M. 2016. Pengaruh Sterilisasi Terhadap Sifat Organoleptik dan Flavor Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu Kemasan Kaleng. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Margono. 2000. Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi. Wanita dan Pembangunan PDII-LIPI.
- Min D.B., & Boff J.M. 2002. Lipid Oxidation of Edible In oil. Marcel Dekker Inc. New York.
- Min, D.B. dan Boff, J.M. 2002. Chemistry and Reaction of Singlet Oxygen in Food. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Institute of Food Technologists.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, T. R. 1995. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Pendidikan dan kebudayaan, Direktorat jendral pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murniyati, A.S. & Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mohan, J. E., Clark, J. S. & Schlesinger, W. H. 2006. Biomass and Toxicity Responses of Poison Ivy (*Toxicodendron radicans*) to Elevated Atmospheric CO<sub>2</sub>. *Appl in press*.
- Nitibaskara, 1988. Pengasapan ikan. Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan. IPB. Bogor.
- Nugraheni, D., Ambarsari, dan C. Setiani. 2011. Kajian mutu dodol wortel dan labu siam. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Jawa Tengah.
- Nuhriawangsa, A. M. P. dan Pudjomartatmo .2002. Kegunaan Enzim Papain dan Pepsin untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Nurmala, I. Rachmawan, O. & Suryaningsih, L. 2014. Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia. Fakultas Peternakan UNPAD.
- Palm LMN, Deric C, Philip OY, Winston JQ, Mordecai AG, Albert D. 2011. Characterization of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) Present In Smoked Fish From Ghana. *Advanced Journal of Food Science and Technology*.
- Pratiwi, R. 2011. Pengembangan Metode Penentuan Kadar DEHP dan Analisis Migrasi DEHP ke Dalam Simulan Pangan di Pusat Riset Obat dan Makanan. BADAN POM RI. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pszczola, D. E. 1995. Tour Highlights Productions and Uses of Smoke Base Flavors. *J Food Tech*.
- Puspowardoyo, H & Djarijah. 2002. Pembenuhan Dan Pembesaran Lele Domba Hemat Air. Kanisius. Yogyakarta.
- Purbani, D. 2000. Proses pembentukan kristalisasi garam. [www.oo cities .c om/trisa ktig eo lo gy 84 / Garam.pdf](http://www.oo cities .c om/trisa ktig eo lo gy 84 / Garam.pdf). Diakses pada tanggal 10 Mei 2017.

- Ranteallo. 2012. Teknologi Fermentasi Hasil Perikanan Hasil Uji Sensori. <http://www.repository.unhas.ac.id>. Diakses 8 Mei 2017.
- Salasah dan Nilawati. 2016. Kajian Peningkatan Asam Lemak Omega-3 Epa Dan Dha Pada Minyak Ikan Lele Yang Diberi Pakan Minyak Kacang Kedelai. Universitas Tadulako. Palu.
- Salasah, Rosmawati. dan Nilawati, Mappiratudan J. 2016. Kajian Peningkatan Asam Lemak Omega-3 EPA dan DHA Pada Minyak Ikan Lele Yang Diberi Pakan Minyak Kacang Kedelai. Jurnal Mitra Sains. Vol 4 (2)
- Santoso, B. 1994. Petunjuk Praktis Budidaya Lele Dumbo dan Lokal. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Scrimgeour C. 2005. Chemistry of Fatty Acids. Bailey's Industrial In oil and Fat Products. Sixth Edition. Six Volume Set Edited by Fereidoon Shahidi. Copy right John & Sons. Inc. Scotland.
- Sofyan, I. 2004. Mempelajari Pengaruh Ketebalan irisan dan suhu penggorengan secara vakum terhadap karakteristik keripik melon. Infotek Vol 6 (3).
- Suhardjo & Kusharto CM. 1989. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Sulistijowati, Rieny S., Djunaedi, Ootong S., Nurhajati, Jetty., Frianto, Eddy., dan Udin, Zalar. 2011. Mekanisme Pengasapan. UNPAD PRESS. Bandung.
- Suprapti. 2000. Budidaya Jamur Tiram Pada ISBN 979- 95743-2-3. Serbuk Gergaji. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan Badan Peneliti dan Pengembangan Kehutanan dan Perkebunan. Bogor.
- Suprapti. 2001. Ikan Lele Lokal (Clarias batrachus). Teknologi Budaya. Jakarta.
- Syamsir, Elvira. 2011. Bahan Tambahan Makanan (BTP). <http://ilmupangan.blogspot.com>. Diakses 24 Mei 2017.
- Swastawati, Fronthea., Y.S. Darmanto., L.Sya'rani., K. Rahayu Kuswanto., K.D. Anthony Taylor. 2014. Quality Characteristic of Smoked Skipjack (Katsuwonus Pelamis) Using Different Liquid Smoke. International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics. Vol. 4 (2).
- Welty, J.R., R.E. Wilson., and C.E. Wick. 1976. Fundamentals of momentum heat and mass transfer. Jhon Wiley and Son. Co. New York.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- 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.