

DAFTAR PUSTAKA

- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT. Gramedia. Jakarta.
- Anonim. 2015a. Budidaya Sidat Terkendala Benih dan Pakan. <<http://belitepungikan.com/artikel/ternak-sidat/2971-budidaya-sidat-terkendala-benih-dan-pakan.html>>. Diakses tanggal 1 Agustus 2015.
- Anonim. 2015b. Manisnya Budidaya Sidat.<<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2012/04/22/23135366/Manisnya.Budidaya.Ikan.Sidat>>. Diakses tanggal 1 Agustus 2015.
- Aoyama, J., S. Watanabe, S. Ishikawa, Nishida & K. Tsukamoto. 2000. *Discrimination of catadromous Eel of genus Anguilla using PCR-RFLP analysis of the mitochondrial 16S ribosomal RNA domain*. Trans Amer. Fish Soc. 129: 873-878.
- Arai, T., J. Aoyama, D. Limbong & K. Tsukamoto. 1999. *Metamorphosis and inshore migration of tropical Eels Anguilla spp.* In the Indo Pacific. Mar. Ecol. Prog. Ser. 182: 283-293.
- BSN. 1991. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Produk Perikanan*. SNI 01-2345-1991. Jakarta, Indonesia.
- BSN. 2009. *Ikan Asap: Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan (Rev)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 5 pp
- Darmadji, P. dan Triyudiana. 2006. Proses Pemurnian Asap Cair dan Simulasi Akumulasi Kadar Benzopyren pada Proses Perendaman Ikan. *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian*. Vol.XXVI, No.2 Th. 2006.
- Febriani, R.A. 2006. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair Terhadap Mutu Belut (*Monopterus albus*) Asap Yang Disimpang Pada Suhu Kamar. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Products*. Ellis Horwood. New York.
- Hadiwiyoto, S. Darmadji, P. Purwasari, S.R. 2000. Perbandingan Pengasapan Panas dan Penggunaan Asap Cair pada Pengolahan Ikan. *Tinjauan Kandungan Benzopiren, Fenol dan Sifat Organoleptik Ikan Asap*. *Agritech*. 20 (1) 14-19.
- Haras, A. 2004. Pengaruh konsentrasi Larutan Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Mutu *Fillet Cakalang (katsuwonus pelamis L)* Asap Yang Disimpan Pada Suhu Kamar. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hanendyo, C. 2005. Kinerja Alat Ekstraksi Asap cair dengan sistem kondensasi. Skripsi. FPIK, IPB, Bogor.
- Jutono. 1980. *Pedoman Praktikum Mikrobiologi*. Departemen Mikrobiologi Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Karseno, Darmadji, P. dan Rahayu, K., 2002, Daya Hambat Asap Cair Kayu Karet Terhadap Bakteri Pengontaminan Lateks dan Ribed Smoke Sheet. *Agritech*, 21(1):10-15.
- Kartadisastra, H.R. 1994. *Pengelolaan Pakan Ayam*. Kanisius, Yogyakarta.
- Khomsan, A. 2004. *Ikan, Makanan Sehat dan Kaya Gizi, dalam Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. PT Gramedia Widiasarana, Jakarta.

- KKP. 2015. Ekspor Sidat. <<http://agrina-online.com/redesign2.php?rid=7&aid=3603>>. Diakses tanggal 24 juli 2016.
- Maga, J. A. 1988. *Smoke in food Processing*. CRC press, Florida.
- Mahmudi, M. 1997. Penurunan Kadar Limbah Sintesis Asam Phospat Menggunakan Cara Ekstraksi Cair-Cair dengan Solven Campuran Isopropanol dan n-Heksane. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Monticini, P. 2014. *Globefish Research Programme, Eel (Anguilla spp.) Production and Trade*. Viale Delle Terme di Caracalla, Rome.
- Nelson, J.S. 1994. *Fishes Of The World, 3rd editions*. John Wiley & Sons, Inc., New York, xv+600 pp.
- Pranata, J. 2007. Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Makanan Alami. Teknik Kimia Universitas Malikussaleh. Lhoksumawe. Skripsi
- Pszczola, D.E. 1995. *Tour highlisghts produktion and uses of smoke house base flavour*. J food Tech 49: 70-74.
- Putnam, K.P, Bombick D.W, Avalos J.T, and Dootlittle D.J. 1999. *Comparison of the cytotoxic and mutagenic potential of the liquid smoke food flavourings, cigarette smoke condensate and wood smoke condensate*. *Food and Chem Toxicol* 37: 1113-1118.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sarwono, B. 2003. Budidaya Belut dan Sidat. Cetakan XXII. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta. 96 p.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, & M.P. Sari. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor.
- Siskos, I. Zotos A, Melidou S, and Tsikritzi R. 2007. *The effect of liquid smoking of fillets of trout (Salmo gairdnerii) on sensory, microbiological and chemical changes during chilled storage*. *Food Chem* 101: 458-464.
- Soejono, M. 1990. Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sudarmaji, Slamet, Haryono, dan Suhadi, B. 1996. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Liberty, Yogyakarta.
- Tesch, F.W. 1977. *The Eel: Biology and management of anguillids eels*. Chapman and Hall, London. 435 p.
- Tillman, A. D., H. Hartadi, S. Reksohadiprodjo, S. Prawirokusumo, dan S. Lebdosukojo. 1991. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tsukamoto, K. 1999. *The Eel: Mystery of the great migration. Keynote speech in the International Ocean Symposium (IOS), July 28 1999: 164- 182*.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH KONSENTRASI ASAP CAIR TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
FILLETSIDAT ASAP**

TRI RUDI MAKMUR D, Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P. ; Prof. Dr. Ir. Rustadi, M.Sc.

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

Yulindra, T, Dwi T.S, Suprayitno E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Residu Daging Ekstraksi Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) yang berbeda terhadap kualitas sosis ikan. *THPI Student Journal* 1(2): 51-60.