

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2008. Pengolahan dan pengawetan ikan. Jakarta. Bumi Aksara. 159 hal.
- Atmaja, K.D. 2009. Aplikasi asap cair redestilasi pada karakteristik kamaboko ikan tongkol (*Euthynus affinis*) ditinjau dari tingkat keawetan dan kesukaan konsumen. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Badan Standarisasi nasional (BSN). 2009. Standarisasi Nasional Indonesia: ikan asap. Jakarta.
- Budjiyanto, S. Hasbullah, R. 2008. Kajian keamanan asap cair tempurung kelapa untuk produk pangan. *Jurnal ilmu pertanian Indonesial*. Vol. 13 (3).
- Citra, F., Kiki, Y., Ace, B. 2015. Analisis mutu ikan lele (*Clarias batrachus*) asap produksi rakyat di jalan Lintas Musi II Desa Keramasan, Kertapati, Palembang. *Jurnal teknologi hasil perikanan*. Vol. 4. No. 1. 9-15.
- De Fretes M T, Gunaedi SB, Surbakti. 2015. Bakteri proteolitik pada ikan tongkol (*Euthynus affinis*) hasil proses pengasapan tradisional dan modern. *Journal Bilogi Papua*. 7(1):1-8.
- Hadiwiyoto S, Darmaji P, Purwasari SR. 2000. Perbandingan pengasapan panas dan penggunaan asap cair pada pengolahan ikan. tinjauan kandungan benzopiren, fenol, dan sifat organoleptik ikan asap. *Jurnal Agritech*.20(1):14-19.
- Hardianto, L. Dan Yunianta, 2015. Pengaruh asap cair terhadap sifat kimia dan organoleptik ikan tongkol (*euthynnus affinis*). *Journal pangan dan argoindustri*. Vol. 3. No.4:1356-1366.
- Irmawan, S. 2009. Status perikanan ikan kembung di Kabupaten Barru. Laporan penelitian. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya Malang.
- Kiwak, P.H., A. R. Reo, L., A. D.Y Montonalu, E. V. Pandey, B. E. Kaseger, dan D.M. Makapedua. 2018. Pengujian TPC, Kadar Air dan pH pada ikan kayu cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang disimpan pada suhu ruang. *Jurnal media teknologi hasil perikanan*. 6(3): 264-269.
- Kurnia, A. 2014. Analisa komponen kimia dan uji antibakteri asap cair tempurung kelapa sawit pada bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aureginosa*. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Ludi, H. 2015. Pengaruh asap cair terhadap sifat kimia dan organoleptik ikan tongkol. *Jurnal Pangan dan Argoindustri*. Vol. 3. No. 4.

- Lombongadil, G.P., Reo, A. R., Onibala, H. 2013. Studi mutu ikan japuh (*Dussumieria acuta* C.V) asap kering industri rumah tangga di desa Tumpaan Baru, Kecamatan Tumpaan. *Jurnal ; Media Teknologi Hail Perikanan*. Vol. 1. No. 2: 47-53.
- Mardiana, N., Waluyo, S., Ali, M. 2014. Analisis kualitas ikan sembilang (*paraplotosus albilabris*) asap di kelompok pengolahan ikan “ mina mulya” Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur. *Jurnal teknik pertanian lampung*. Vol 3. No. 3 : 283-290.
- Nur M. 2009. Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Journal Teknologi dan Industri Hail Pertanian*. 14(1):1-11.
- Rafitah, H., Iwan S. 2015. Karakteristik mutur produk ikan baung (*Mystus nemurus*) asap industri rumah tangga dari tiga Kecamatan Kutai Barat, Kutai Kartanegara. *Jurnal Akuatik*. Vol. 6. No. 2 : 170-176.
- Saleh, M. Dan Sari, A. 2007. Kumpulan hasil-hasil penelitian pascapanen perikanan. Balai besar riset pengolahan produk dan bioteknologi kelautan dan perikanan. Jakarta.313 hal.
- Sanger, G. 2010. Mutu kesegaran ikan tongkol selama penyimpanan dingin. *Warta IPTEK*. 35 : 1-2.
- Suroso E, Satyajaya W, Utomo TP, Julianti I., 2017. Finalcial feasbility study of liquid smoke industry from palm oil empty fruit brunch in Mesuji Regency, Lampung Proviencie. *Journal International Series on Interdisciplinary Science and Technology*. 1(2):23-26.
- Setha, B. (2011). Pengaruh penggunaan asap cair terhadap kualitas fillet ikan cakalang asap. *Logika*. 9(1):28-37.
- Swastawati, F., Surti, T., Agustini, T.W., Riyadi, P.H. 2013. Karakteristik kualitas ikan asap yang diproses menggunakan metode dan jenis ikan berbeda. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. Vol. 2. No.3: 126-132.
- Yunus, M. 2011. Teknologi pembuatan asap cair dari tempurung kelapa sebagai bahan pengawet makanan.