

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., (2007). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=38496&keywords=Pengolahan+dan+Pengawetan+Ikan
- Ahmad, M. (2012). Pengasapan Ikan Menggunakan Lemari Asap Skala Rumah Tangga. Jurnal Perikanan dan Kelautan. *Jurnal Perikanan Dan kelautan*, 16(02). <https://jpk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JPK/article/view/52>
- Amir, N., Suprayitno, E., Hardoko, H., & Nursyam, H. (2018). Reduksi Residu Sipermetrin dalam Produk Jambal Roti Ikan Manyung (Arius Thalassinus Ruppell). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1), 56-65. <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jpk/article/view/3684/2684>
- Arifan, F., Wikanta, D. K., & Susanti, M. T. (2017). Kemampuan Asap Cair pada Pengawetan Ikan Bandeng Disertai Perendaman Prapengasapan dalam Larutan Mikrokapsul Oleoresin Daun Sirih. *INTEK: Jurnal Penelitian*, 4(2), 87-91. <http://jurnal.poliupg.ac.id/index.php/Intek/article/view/148/pdf>
- Ayudiarti, D. L., & Sari, R. N. (2010). Asap Cair dan Aplikasinya Pada Produk Perikanan. *Squalen*, 5(3), 101-108. <https://docplayer.info/33828498-Asap-cair-dan-aplikasinya-pada-produk-perikanan.html>
- Barodah, L. L., Sumardianto, S., & Susanto, E. (2018). Efektivitas Serbuk Sargassum Polycystum Sebagai Antibakteri Pada Ikan Lele (Clarias SP.) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 10-20 <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/20226>
- Botutihe, F. (2016). Penilaian Mutu Organoleptik dan Ph Ikan Roa (Hemirhampus SP.) sebagai Bahan Baku Ikan Asap (Studi Kasus UKM Ikan Roa Asap Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai). *Agropolitan*, 3(3), 27-32. <https://media.neliti.com/media/publications/259206-penilaian-mutu-organoleptik-dan-ph-ikan-1b86e4ce.pdf>
- Chakraborty, D., & Shah, B. (2011). Antimicrobial, antioxidative and antihemolytic activity of Piper betel leaf extracts. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 3(3), 192-199. <https://www.researchgate.net/profile/Nandakishore-OP/post/Can-anyone-please-give-simple-detailed-procedure-for-anti-hemolytic-activity-by-using-plant-extract/attachment/59d622ad79197b8077980fa7/AS:302824632586240@1449210426327/download/2197.pdf>

- Chasmayani, N., Desmelati, D., & Sumarto, S.(2015). Pemanfaatan Larutan Ulang Asap Cair Terhadap Mutu Ikan Selais (*Cryptopterus bicirchis*) Asap. *Berkala Perikanan Terubuk*, 43(2), 96-103.
<https://terubuk.ejournal.unri.ac.id/index.php/JT/article/view/3492>
- Darmadji, P. (2002). Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metoda Redestilasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(3), 267.
https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/29871/PurnamaDarmadji_OptimasiPemurnianAsapCair_2002_No3_267-271.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ekanurdi, A. (2003). Hubungan Antara Kualitas Ikan Pari Asap(*Potamotrygon Hystrix*) dengan Berbagai Suhu Pirolisis dan Konsentrasi Asap cair Atribut Kualitas Kadar Fenol dan Daya Simpan. *Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata. Skripsi*.<http://repository.unika.ac.id/12199/>
- Ernawati, T. (2017). Distribusi Dan Komposisi Jenis Ikan Demersal Yang Tertangkap Trawl Pada Musim Barat Diperairan Utara Jawa Tengah [Fish Distribution and Composition Demersal Fish Caught by Trawl in West Season in North Waters of Central Java]. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 7(1), 41-45. <http://jurnal-iktiologi.org/index.php/jii/article/view/222/203>
- Faisal, M., & Gani, A. (2018). The Effectiveness of Liquid Smoke Produce From Palm Kernel Shell Pyrolysis as a Natural Preservative in Fish Balls.. *International Journal*, 15(47), 145-150. <https://www.geomatejournal.org/145-150-06109-MFaisal-July-2018-g1.pdf>
- Fellows.(2000). *Food Processing Technology*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited
http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=40481&keywords=Food+Processing+Technology
- Fiskanita, F., Hamzah, B., & Supriadi, S.(2015) Analisis Logam Timbal (Pb) Dan Besi (Fe) Dalam Air Laut Di Pelabuhan Desa Paranggi Kecamatan Ampibabo. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(4), 175-180.
<http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/JAK/article/view/7868/6216>
- Gaus, I., Haeruddin, H., & Ain, C. (2018). Pemanfaatan Makrozoobentoz sebagai Bioindikator pencemaran Logam Pb dan Cd Di Perairan Teluk Semarang. *Management of Aquatic Resources Journal*, 7(1), 9-17.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/maquares/article/view/22520/20639>
- Ghazali, R. R., & Swastawati, F. (2014). Analisa Tingkat Keamanan Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Asap Yang Diolah Dengan Metode Pengasapan Berbeda. *Jurnal*

Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4), 31-38.
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7773>

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.
<https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/13703/9801>

Hafiludin, H. (2011). Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 4(1), 1-10.
<https://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan/article/view/885/778>

Hananingtyas, I. (2017). Studi Pencemaran Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) pada Ikan Tongkol (*Euthynnus sp.*) di Pantai Utara Jawa. *Biotropic: The Journal of Tropical Biology*, 1(2), 41-50.
<https://media.neliti.com/media/publications/225128-studi-pencemaran-kandungan-logam-berat-t-27ac9334.pdf>

Handayani, T., Xyzquolyna, D., & Eke, S. (2018). Karakteristik Asap Cair Tongkol Jagung dengan Pemurnian Menggunakan Arang Aktif. *Jambura Journal of Educational Chemistry*, 13(2), 121-126
<https://www.neliti.com/publications/277425/karakteristik-asap-cair-tongkol-jagung-dengan-pemurnian-menggunakan-arang-aktif>

Hardianto, L., & Yuniarta, Y. (2014). Pengaruh Asap Cair Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) [IN PRESS SEPTEMBER 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/258>

Inayatullah, S. (2012). Efek Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. Prodi Pendidikan Dokter Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Skripsi
<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/25657/1/Seila%20Inayatullah%20-%20fkk.pdf>

Irawati, Y., Lumbanbatu, D. T., & Sulistiono, S. (2018). Logam Berat Kerang Totok (*Geloina erosa*) di Timur Segara Anakan dan Barat Sungai Donan, Cilacap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 233-243.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/22843>

Isamu, K. T., Purnomo, H., & Yuwono, S. S. (2012). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kediri. Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Smoked Skipjack Tuna (*Katsuwonus*

pelamis) in Kendari City. <https://docplayer.info/29959332-Karakteristik-fisik-kimia-dan-organoleptik-ikan-cakalang-katsuwonus-pelamis-asap-di-kendari.html>

Jamilatun, S., Aslihati, L., & Suminar, E. W. (2016). Pengaruh Perendaman Ikan Nila dengan Asap Cair (*liquid smoke*) Terhadap Daya Simpan. *Prosiding Semnastek*. <https://media.neliti.com/media/publications/174189-ID-none.pdf>

Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). Kajian Mutu Ikan Tongkol (*euthynnus affinis*) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama 2 hari Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75-84. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/13034>

Katiandagho, Y., Berhimpon, S., & Reo, A. R. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair, dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Organoleptik Ikan Kayu (*Katsuo-Bushi*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1), 1-7. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/14877>

Kiwak, P. H., Montolalu, L. A., Reo, A. R., Pandey, E. V., Kaseger, B. E., & Makapedua, D. M. (2018). Pengujian TPC, Kadar Air dan pH pada ikan Kayu Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yang di Simpan Suhu Ruang. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 71-76. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/20652>

Khamidah, S., Swastawati, F., & Romadhon, R. (2019). Efek Perbedaan Lama Perendaman Asap Cair Kulit Durian Terhadap Kualitas Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 21-29. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/5241/2824>

Laismina, A. N., Montolalu, L. A., & Mentang, F. (2014). Kajian Mutu Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) Segar di Pasar Bersehati Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/6853/6841>

Mentari, N. L. (2016). Potensi Pemberian Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L) Sebagai Pengawet Alami Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1). <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pendidikan-biologi/article/view/358/200>

Nielsen, S. S., (2010). Introduction to Food Analysis. In: Nielsen SS (editor.) *Food Analysis* 4th ed. Springer. USA http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=24601&keywords=Food+Analysis

- Nilasari, F., & Wibowo, Y. M. (2018). Penentuan Kadar Logam Timbal (Pb) pada Ikan Bandeng di Sekitar Pelabuhan Tanjung Mas. *Jurnal Biomedika*, 11(2), 109-112. <http://repository.setiabudi.ac.id/219/2/KTI-FENI%20NILASARI-28151147F-D3%20ANKIM.pdf>
- Purbonegoro, T.(2014).Kajian Pencemaran Logam Berat (Hg,Cd, dan Pb) di Perairan Muara Kapuas, Kalimantan Barat. *Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Lautan Institut Pertanian Bogor.Tesis* <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/69259/1/2014tpu.pdf>
- Prasetyowati, P., Novianty, A. P., & Haryuni, M. R. (2014). Pembuatan Asap Cair dari Limbah Kulit Singkong (Manihot Esculenta L.Skin) Untuk Bahan Pengawet Kayu.*Jurnal Teknik Kimia*, 20(1). <http://jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/view/165>
- Rosiani, N.,Basito., Widowati E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. VIII, No. 2, 84-98. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12896>
- Rafi, M., Widyastuti, N., Elly, S., & Darusman, L. K. (2012). Aktivitas antioksidan, kadar fenol dan flavonoid total dari enam tumbuhan obat Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 8(3), 159-165. <http://id.portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=155228>
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 53-68. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/1103/328>
- Shabrina, N. A., Riyadi, P. H., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh Jarak, Suhu, Lama Pengasapan Terhadap Kemunduran Mutu Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forks*) Asap Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 68-74. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5522/5322>
- Salindeho, N., & Pandey, E. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Dan Polisiklik Aromatik Hidrokarbon Ikan Julung (*Hemirhampus marginatus*) Asap Cair Cangkang Pala. *Jurnal MIPA*, 8(3), 184-187. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmuo/article/view/26194/25827>
- Standard Nasional Indonesia (SNI). 2013. Ikan Asap Bagian 1. Spesifikasi. SNI 27 25.1:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta https://kupdf.net/download/sni-ikan-asap-baru-2013pdf_5a23f1d5e2b6f56d2d8766de_pdf

- Sudiarti, Diah.(2015). Efektivitas (Liquid Smoke) Asap Cair Tempurung Kelapa (Cocos Nucifera) Terhadap Pertumbuhan Escherichia Coli." *Jurnal Bioshell*. 4(1) <http://ejurnal.uij.ac.id/index.php/BIO/article/view/23/23>
- Suroso, E., Utomo, T. P., Hidayati, S., & Nuraini, A. (2018). Pengasapan ikan kembung menggunakan asap cair dari kayu karet hasil redestilasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 42-53. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/21261/14551>
- Swastawati F, Sumardianto, Indiarti R.(2006).Perbandingan Kualitas Ikan Manyung Asap Menggunakan Liquid Smoke Kayu Pinus dengan konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*. 2(1):29-39 https://www.academia.edu/26164249/PERBANDINGAN_KUALITAS_IKAN_MANYUNG_ASAP_MENGGUNAKAN_LIQUID_SMOKE_KAYU_PINUS_DENGAN_KONSENTRASI_YANG_BERBEDA *Quality Comparation of Smoking Catfish Using Pine Liquid Smoke With Different Concentrations*
- 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*, 2(3). <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/142/113>
- Triwijaya, W., Hariono, B., Djamila, S., & Bakri, A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dari serbuk gergaji kayu dan tempurung kelapa terhadap kualitas ikan lele asap. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 13(3). <https://publikasi.poliije.ac.id/index.php/jii/article/view/29>
- Tüzen, M. (2003). Determination of Heavy Metals in Fish Samples of the Middle Black Sea (Turkey) by Graphite Furnace Atomic Absorption Spectrometry. *Food chemistry*, 80(1), 119-123. [https://scihub.bban.top/https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(02\)00264-9](https://scihub.bban.top/https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00264-9)
- USDA (United States Department of Agriculture). <https://plants.usda.gov/java/ClassificationServlet?source=display&classid=PIBE4>. Diakses pada 15 Desember 2019
- WoRMS (World Register of Marine Species).<http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=214568>.Diakses pada 25 November 2019
- Zaitsev V., Kizevetter I., Makarova T., Minder L., Podsevalov V.(1969). Fish Curing and Processing.Moscow.MIR Publishers Moscow.91-97.

http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=24361&keywords=Fish+Curing+and+Processing

Zayas JF. (1997). *Functionality of Protein in Food*. Berlin: Springer-Verlag
http://lib.unika.ac.id/index.php?p=show_detail&id=21645&keywords=zayas

