

6. DAFTAR PUSTAKA

- 3M Food Safety. (2017). Interpretation Guide : 3M Petrifilm *E.coli/Coliform* Count Plate. <https://multimedia.3m.com/mws/media/2362460/petriefilm-ecolicoliform-interpretation-guide.pdf>
- Akerina, F. O. 2018. Cemaran Mikroba Pada Ikan Tuna Asap di Beberapa Pasar Tradisional Tobelo, Halmahera Utara, Indonesia. *Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil* (EISSN 2598-8298) Vol. 2 No. 1: 17-21. <https://ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/ISLE>
- Alinti, Z., Timbowo, S. M., Mentang, F. 2018. Kadar Air, pH, Dan Kapang Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*) Asap Cair Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Pada Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 6, No. 1. Manado. <https://www.neliti.com/publications/138204/kadar-air-ph-dan-kapang-ikan-cakalang-katsuwonus-pelamis-l-asap-cair-yang-dikema>
- Amir, N. 2014. Keamanan Pangan Produk Jambal Roti Ikan Manyung (*Arius Thalassinus Ruppell*) Yang Terpapar Sipermetrin (Proposal Disertasi Universitas Brawijaya). <https://docplayer.info/29545939-Keamanan-pangan-produk-jambal-roti-ikan-manyung-arius-thalassinus-ruppell-yang-terpapar-sipermetrin.html>
- Anissah, U., Barokah, G. R., Ariyani, F. 2019. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Profil Formaldehida Alami Dan Kemunduran Mutu Pada Ikan Beloso (*Saurida Tumbil*). *JPHPI* 2019, Volume 22 Nomor 3. Jakarta. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi>
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari., S. Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB Press, Bogor
- 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. *Journal INTEK*. 2017, Volume 4 (2): 87-91 <http://jurnal.poliupg.ac.id/index.php/Intek/article/view/148/pdf>
- Arizona, R., Suryanto, E., Erwanto, Y.2011. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia Dan Fisik Daging. *Buletin Peternakan* Vol. 35(1): 50-56, ISSN 0126-4400. https://www.researchgate.net/publication/304229062_PENGARUH_KONSENTRASI_ASAP_CAIR_TEMPURUNG_KENARI_DAN_LAMA_PENYIMPANAN_TERHADAP_KUALITAS_KIMIA_DAN_FISIK_DAGING

- Astawan, M., Nurwitri, C, C., Suliantari, Rochim, D, A. 2015. Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. PANGAN, Vol. 24 No. 2 Juni 2015 : 125-134. Bogor. jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/27/22
- Ayudiarti, D, L., Sari, R, N. (2010). Asap Cair Dan Aplikasinya Pada Produk Perikanan. Squalen Vol. 5 No.3. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan; <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/squalen-bulletin/index.php/squalen/article/viewFile/53/33>
- Barodah, L, L., Sumardianto, Susanto, E. 2017. Efektivitas Serbuk *Sargassum Polycystum* Sebagai Antibakteri Pada Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Selama Penyimpanan Dingin. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi. Vol. 6 No. 1 Th. 2017 Hasil Penelitian ISSN : 2442-4145. Semarang. <https://media.neliti.com/media/publications/190486-ID-none.pdf>
- Bawinto, A, S., Mingi, E., Kaseger, B, E. 2015. Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 3, No. 2. Manado. <https://www.neliti.com/publications/113124/analisa-kadar-air-ph-organoleptik-dan-kapang-pada-produk-ikan-tuna-thunnus-sp-as>
- BSN. 2013. SNI 2725-2013: Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Citra, F., Yuliati, K., Baehaki, A. 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 Tahun 2015. Sumatra Selatan. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3494>
- Coles, R., McDowell, D and Kirwan M.J. (2003). Food Packaging Technology. Blackwell Publishing Ltd. London.
- Denok I. 2017. Pengemas Makanan. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). ISBN 978-602-1081-30-3. Ponorogo. <https://forikes-ejournal.com/index.php/baf/article/download/.../114>
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2018. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.67/MEN/2018 tentang Usaha Pengolahan Ikan. Jakarta: DKP https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/A_PDS/Produk%20Hukum/67-permen-kp-2018.pdf
- Dutta, M., Majumdar, P, R., Islam, Md, Rakeb, UI., Saha, D. 2018. *Bacterial and Fungal Population Assessment in Smoked Fish during Storage Period*. Journal of Food: Microbiology, Safety & Hygiene. ISSN:2476-2059. Volume 3 Issue 1 1000127.

<https://www.longdom.org/open-access/bacterial-and-fungal-population-assessment-in-smoked-fish-during-storage-period-2476-2059-1000127.pdf>

- Fareza, M, Bintoro V P, Abduh SBM. 2017. Perubahan Mutu Ikan Manyung Selama Pengasapan pada Suhu 60 °C. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (4). Semarang. www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/download/269/232
- Febrianti, S, S., Boesono, H., Hapsari, T, D. 2013. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Di Tpi Bajomulyo Juwana Pati. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology* Volume 2, Nomor 3, Tahun 2013, Hlm 162-171. <https://media.neliti.com/media/publications/135945-ID-none.pdf>
- Genisa, A, S. 1999. Pengenalan Jenis - Jenis Ikan Laut Ekonomi Penting Di Indonesia. *Oseana*, Volume XXIV, Nomor 1, 1999 : 17 - 38 ISSN 0216-1877. [http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xxiv\(1\)17-38.pdf](http://oseanografi.lipi.go.id/dokumen/oseana_xxiv(1)17-38.pdf)
- Hadinoto, S., Kolanus, J, P, M., Manduapessy, K, R, W. 2016. Karakteristik Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap Menggunakan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa. *Majalah BIAM* 12 (01) (2016) 20-26.
- Hardianto, L., & Yunianta. 2015. Pengaruh Asap Cair Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1356-1366. Malang. <https://pdfs.semanticscholar.org/3729/aea930b4ca206fcf36c3fad06d7cce4a871.pdf>
- Hartati, F, K. 2016. Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode *Petrifilm Aerobic Count Plate* Terhadap Metode Uji Sni 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan Di Lppmhp Surabaya. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* vol. 13 no. 2, Oktober 2016, hal. 89-105; ISSN: 1693-8232. Surabaya
- Jamilatun, S., Salamah, S., Alihati, A., dan Suminar, W. 2016. “Pengaruh Perendaman Ikan Nila dengan Asap Cair (*Liquid Smoke*) terhadap Daya Simpan”. Seminar Nasional dan Teknologi. Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jakarta. <https://www.neliti.com/publications/174189/pengaruh-perendaman-ikan-nila-dengan-asap-cair-liquid-smoke-terhadap-daya-simpan>
- Jannah, M., Handayani, B, R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W. Peningkatan Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning “Pindang Rumbuk” Dengan Perlakuan Lama Sterilisasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* Vol 4 No. 1 ISSN: 2443-1095. <https://media.neliti.com/media/publications/278679-peningkatan-mutu-dan-daya-simpan-ikan-pi-09142db9.pdf>
- Kaban, D, H., Timbowo. S, M., Pandey, E, V., Mewengkang, H, W., Palenewwen, J, C, V., Mentang, F., Dotulong, V. 2019. Analisa Kadar Air, Ph, Dan Kapang Pada Ikan

- Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*, L) Asap Yang Dikemas Vakum Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 7, No. 3. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/download/23624/23584>
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A. D. Y., 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* Vol. 4, No. 2. Manado <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/13034/12618>
- Kementrian Kelautan Perikanan. 2018. Pusat Data, Statistik, Dan Informasi Kementrian Kelautan Perikanan, 2018. Jakarta (ID): KKP
- Khamidah, S., Swastawati, F., Romadhon. 2019. Efek Perbedaan Lama Perendaman Asap Cair Kulit Durian Terhadap Kualitas Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* Volume 1 No 1. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/5241/2824>
- Khanipour, A & Mirzakhani, N. 2013. *Effect of different packaging methods on shelf life of hot smoked rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) during storage at 0-2°C*. *Iranian Journal of Fisheries Sciences* 12(3) 620-628. <http://aquaticcommons.org/22627/1/IFRO-v12n3p620-en.pdf>
- Leviana, W., & Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengereng Electrical Oven. *METANA*. Desember 2017 Vol. 13(2):37-44 ISSN: 1858-2907 EISSN: 2549-9130.
- Marbun, A. Y., Ghofar, A., Solichin, A. 2017. Analisis Morfometri, Jenis Dan Sebaran Tangkapan Ikan Manyung Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan. *JOURNAL OF MAQUARES* Volume 6, Nomor 4, Tahun 2017, Halaman 470-479. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/maquares>
- Mailoa, M. N., Lokollo, E., Nendissa, D. M., Harsono, P. I. 2019. Karakteristik Mikrobiologi Dan Kimiawi Ikan Tuna Asap. *JPHPI* 2019, Volume 22 Nomor 1.
- Michael, S. E., Cai, J., Akwasi, A. Y., Adele, A. 2019. *Fish Smoking in Ghana: A Review*. *Journal of Fisheries Sciences* 13(3): 013-024. <https://www.fisheriessciences.com/fisheries-aqua/fish-smoking-in-ghana-a-review.pdf>
- Muhammad., Dewi, E. N., Kurniasih, R. A. 2019. Oksidasi Lemak Pada Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Asin Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. Volume 1 No 2. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jitpi/article/view/6748/3557>

- Mujiarto, I. 2005. Sifat Dan Karakteristik Material Plastik Dan Bahan Aditif. Traksi. Vol. 3. No. 2
- Najih, M, A., Swastawati, F., Agustini, T, W. 2014. Pengaruh Perbedaan Jenis Dan Lama Perendaman Asap Cair Terhadap Karakteristik *Arabushi* Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3 Nomer 4. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7772/7527>
- Nofreeana A, Masi A, Deviarni I M. 2017. Pengaruh Kemasan Vakum Terhadap Perubahan Mikrobiologi, Aktifitas Air Dan pH Pada Ikan Pari Asap. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (1): 66-73. Pontianak. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/537/432>
- Paputungan T S, Wonggo D, Damongilala L J. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*) Asap Utuh Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Selama Proses Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 3, No. 2. Manado. <https://www.neliti.com/publications/113333/kajian-mutu-ikan-cakalang-katsuwonus-pelamis-l-asap-utuh-yang-dikemas-vakum-dan>
- Prasetyo, D, Y, B., Darmanto, Y, S., Swastawati. 2015. Efek Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Cabut Duri Asap. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (3). Semarang. <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/viewFile/134/98>
- Potter, N,N. dan Hotchkiss. 1995. "Food Science". The AVI Publishing CompanyInc., Westport, Connecticut.
- Purwati S U, Deswarni E, Pitalokasari O D. 2008. Pengujian Akurasi Bakteri *E.coli* Dengan Metoda MPN Dan *Petrifilm*. Ecolab Vol. 2 No. 1
- Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan. 2020. Produksi Dan Harga Ikan Dari Kapal. http://pipp.djpt.kkp.go.id/profil_pelabuhan/1291/produksi_harga
- Rahayu, S., Bintoro, V, P., Kusrahayu. 2012. Pengaruh Pemberian Asap Cair Dan Metode Pengemasan Terhadap Kualitas Dan Tingkat Kesukaan Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 4.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Pelatihan Kewirausahaan Bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>
- Rieny, S., Djunaedi, O, S., Nurhajati, J., Afrianto, E., Udin, Z. 2011. Mekanisme Pengasapan, ISBN 978-602-8743-86-0. Unpad Press

- Rieuwpassa, F., Heruwati, E, S. 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Awet Ikan Tongkol Asap. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jppi/article/view/5310/4664>
- Riyadi, N, H., Utami, R. 2009. Potensi Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Hidrogen Peroksida (H₂O₂) Dalam Pengawetan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. II, No.2. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12880/10938>
- Sakti, H., Lestari, S., Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, Vol. 5 No. 1. Sumatra Selatan. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3514/1858>
- Salim, R., Rahmi, N. 2017. Pengaruh Asap Cair Kayu Galam (*Malaleuca leucadendra*) dalam Bentuk Biodegradable Film terhadap Pengawetan Ikan Gabus. Jurnal Riset Industri Hasil Hutan Vol.9, No.2, Des 2017: 75 – 90. Balai Riset dan Standardisasi Industri Banjarbaru. <https://core.ac.uk/download/pdf/230030893.pdf>
- Sudiarti, D. 2015. Efektivitas (*Liquid Smoke*) Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. Jurnal Bioshell. Vol 04;212-221
- Suharna, C. 2006. Kajian Sistem Manajemen Mutu Pada Pengolahan “Ikan Jambal Roti” Di Pangandaran - Kabupaten Ciamis. Tesis Universitas Diponegoro. http://eprints.undip.ac.id/16903/1/CUCU_SUHARNA.pdf
- Suroso, E., Utomo, T, P., Hidayati, S., Nuraini, A. 2018. Pengasapan Ikan Kembung Menggunakan Asap Cair Dari Kayu Karet Hasil Redestilasi. JPHPI 2018, Volume 21 Nomor 1. Lampung. journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/21261/14551
- Sutanaya, N, T, A., Kencana, P, K, D., Arda, G. 2018. Aplikasi Asap Cair Tempurung Kelapa Mampu Meningkatkan Umur Simpan Fillet Ikan Tuna. Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian) Volume 6, Nomor 2. a <http://ojs.unud.ac.id/index.php/beta>
- Syarafina, I, L., Swastawati, F., Romadhon. 2014. Pengaruh Daya Serap Asap Cair Dan Lama Perendaman Yang Berbeda Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Dan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp*) Asap. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomor 1, Tahun 2014, Halaman 50-59. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4821/4653>
- Taunay, P, N., Wibowo, E., Redjeki, S. 2013. Studi Komposisi Isi Lambung Dan Kondisi Morfometri Untuk Mengetahui Kebiasaan Makan Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Yang Diperoleh Di Wilayah Semarang. Journal Of Marine Research. Volume 2, Nomor 1, Tahun 2013, Halaman 87-95. Semarang.

<https://media.neliti.com/media/publications/90997-ID-studi-komposisi-isi-lambung-dan-kondisi.pdf>

- Tumonda, S., Mewengkang, H, W., Timbowo, S, M. 2017. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) Asap Terhadap Nilai Kadar Air Dan Ph Selama Penyimpanan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 5, No. 2. Manado. <https://www.neliti.com/publications/112838/kajian-mutu-ikan-cakalang-katsuwonus-pelamis-l-asap-terhadap-nilai-kadar-air-dan>
- Wally, E., Mentang, F., Montolalu, R, L. 2015. Kajian Mutu Kimiawi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap (Fufu) Selama Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol. 3, No.1. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/8327/7889>
- Widiastuti, I., Herpandi., Ridho, M., Arrahmi, N, Y. 2019. Karakteristik Sotong (*Sepia Recurvirostra*) Asap Yang Diolah Dengan Berbagai Konsentrasi Asap Cair. JPHPI 2019, Volume 22 Nomor 1. <https://pdfs.semanticscholar.org/eb5e/405b38a8fea370e4818b9b789afe943830cf.pdf>
- Yuliasri V, Suwandi R, Uju. 2015. Hasil Penilaian Organoleptik Dan Histologi Lele Asap Pada Proses *Pre-Cooking*. JPHPI 2015, Volume 18 Nomor 2. Bogor
- Zainuddin, M. 2010. Studi tentang Teknik Pengolahan Ikan Kering di UD. Yoso Desa Jompong Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. Univ. PGRI Ronggolawe. Tuban