

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi R dan Tang UM., 2002. Fisiologi Hewan Air. Pekanbaru : Unri Press. 215 hlm.
- Almeida PC, Nantes IL, Chagas JR, Rizzi CCA, Alario AF, Carmona E, Juliano L, Nader HB, Tersarior ILS. 1983. Cathepsin B activity regulation. *The Journal of Biological Chemistry* 276 (2) : 944-951.
- Amri, K., dan Khairuman. 2003. Budidaya Ikan Nila Secara Intensif. Agromedia Pustaka. Depok. 75 hlm
- Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati Y, Budiarto S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor 121 hlm.
- Azanza MPV, Ortega MP, Valdezco RG. 2001. Microbial Quality of Rellenado Milkfish (*Chanos chanos*, Forskall). *Food Control* 12 : 365-371.
- Akhirudin, 2006. Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Pengganti Formalin. (online). [http://. IndonesiaIndonesia.com /f/ 13191- asap-cair-tempurung-kelapa-pengganti-formalin](http://IndonesiaIndonesia.com/f/13191-asap-cair-tempurung-kelapa-pengganti-formalin), diakses 18 januari 2009.
- Amperawati, S., Darmadji.P., dan Santoso.U., (2012). Daya Hambat Asap Cair Tempurung Kelapa Terhadap Pertumbuhan Jamur pada Kopra Selama Penjemuran dan Kualitas Minyak yang Dihasilkan. *Jurnal agritech* 32 (2) : 191-198. Yogyakarta.
- Andarwulan N, Fardiaz D, Watimena GA, Shely K. 1999. Antioxidant Activity Associated with Lipid and Phenolic Mobilization during Seed Germination of *Pangium Edule* Reinw. *J. Agric. Food Chem.* 47,3158-316
- AOAC.1990. Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist. Washington D.C. USA.
- 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist 48 Vol. 14 No. 1 Virginia: Association of Official Analytical Chemist.
- Astawan, M. Mita, W. Joko, S dan Siti. S. 1996. Pemanfaatan Ikan Gurami (*Osphronemus goramy lac*). Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, IPB, Kampung Dermaga, Bogor 16680.
- Astuti, 2000. Prototype Alat Pembuatan Arang Aktif dan Asap Cair Tempurung. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta.

Atmadjaja, J.S. 1994. Isolasi dan Identifikasi Morganellamorganii JD-37 Sebagai Bakteri Pembentuk Histamin dari Ikan Tongkol (*Euthynnus sp.*). Thesis.PPS-UGM.

Badan Pusat Statistik, 2015. Sumatera Barat dalam Angka. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat.

Barylko, F. and Pikielna, E. 1998. Phenolic Compounds of the Mesocarp of Cresthauen Peaches During Storage and Ripening. J. Foods sci. 54 : 1259-1268.

Biofarmaka. 2013. Development of Partnership Model between BRC and Farmers of Biopharmaca in District Sukabumi. <http://biofarmaka.ipb.ac.id/brc-news/brc-article/267-development-ofpartnership-model-between-brc-and-farmers-of-biopharmaca-in-district-sukabumi>

Blois, M.S. 1958. Antioxidant Determinations by the Use of a Stable Free Radical, Nature, 181: 1199- 1200.

Budaraga IK, Arnim, Yetti Marlida, Usman Bulanin^{a)}.2016. Liquid Smoke Production Quality From Raw Materials Variation and Differend Pyrolysis Temperature. Internasional Journal on Advance Science Engineering Information Technology (IJASEIT) Vol 6.(2016) No.3. ISSN 2088-5334; e-ISSN : 2460 – 6952. pp 306-318

-----^{b)}, 2016.Antioxidant Properties of Liquid Smoke Cinnamon Production of Variation Purification and Different Concentration. International Journal of Scientific & Technology Research (IJSTR). ISSN ISSN 2277-8616.Volume 5 - Issue 6, June 2016. pp 366 – 379.

-----^{c)}.2016. Analysis Of Liquid Smoke Chimiical Components With GC MS From Differentt Raw Materials Variation Production And Pyrolysis Temperature Level.International J Journal of ChemTech Research. VOLUME 9, NUMBER 6, 2016.pp. 694-708.

-----^{d)} 2016. Liquid Smoke Toxicity Properties of Production of Raw Materials With Variation of Temperature and Concentration of Different. International Journal of ChemTech Research .VOLUME 9, NUMBER 11, 2016.pp.171-187.

-----^{e)}.2016. Characteristics of Cinnamon Liquid Smoke Produced Using Several Purification Techniques. American Journal of Food Science and Nutrition Research, ISSN: 2381-621X (Print); ISSN: 2381-6228 (Online) 2016; 3(2): 16-21

-----^{f)}, 2016.Antioxidant Properties of Liquid Smoke Cinnamon Production of Variation Purification and Different Concentration. International

Journal of Scientific & Technology Research (IJSTR). ISSN ISSN 2277-8616. Volume 5 - Issue 6, June 2016. pp.266-273

-----^{g)},2016.Antibacterial Properties of Liquid Smoke from the Production of Cinnamonhow Purification and Concentration of Different. International Journal of Thesis Projects and Dissertations (IJTPD)Vol. 4, Issue 2, pp: (265-274) Month: April - June 2016.pp.265-274.

-----^{h)},2016.Toxicity of Liquid Smoke Cinnamon (Cinnamon burmanni) Production of Ways For Purification and Different Concentration.International Journal of Scientific and Research Public (IJSRP) volume 6, Issue 7, July 2016. pp. 13-21.

-----ⁱ⁾,2016. Effect Combination Treatment Different Concentration of Liquid Smoke, Immersion Duration, Packaging and Storage Duration to Organoleptic quality *Fillet* Tilapia Fish (*Oreochromis niloticus*). International Journal of Advanced Scientific and Technical Research Issue 6 volume2, March.–April. 2016.Hal.228-240.

Brooks, G.F., Butel, J.S., Morse, S.A. 2010.Jawetz, Melnick, Adelberg's Medical Microbiologi, 25th Ed., TheMcGraw-hill companies, United State.

BPOM, 2009. Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia Dalam Makanan (Tidak dipublikasikan)

BPOM, 2010. Peraturan BPOM RI Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dan Kimia Dalam Makanan, Buletin Keamanan Pangan, 7,8-9

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2009. Metodologi Perikanan. www.geocities.com. Diakses 5 Maret 2009.

[BRKP] Badan Riset Kelautan dan Perikanan, 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. www.litbang.deptan.go.id. diakses 5 Maret 2009.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia 01-2345-2006. *Uji Organoleptik Ikan Segar*. Jakarta : Badan Standardisasi Indonesia.

Byrne, C.E. dan Nagle, D.C. (1997), Carbonized Wood Monolits Characterization, Carbon 35(2), 25

Capucino, Suherman,2002. Mikrobiologi a Laboratory Manual .The Benyamin /Cumming Publishing Company In San Francisco. 491 hal

Carballo JL, Hernandez-Inda ZL, Perez P, Garcia-Gravaloz MD. Comparison between Two Brine Shrimp Assays to Detect in Vitro Cytotoxicity in Marine Natural Products.BMC Biotechnology. 2002; 2:1472-6570.

- Cardinal, M., J. Connet, T. Serot and R. Baron. 2006. Effects of the Smoking Process on Odor Characteristic of Smoke Herring (*Clupea harengus*) and Relationship and Phenolic Compound Content. *Food Chem* 96 : 137-146.
- Chamidah, A., Tjahjono, A., dan Rosidi, D., 2000. Penggunaan Metode Pengasapan Cair Dalam Pengembangan Ikan Bandeng Asap Tradisional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Teknik*. Volume 12. No. 1.
- Chen, B.H. dan Y.S. Lin, 1997, Formation of Polycyclic of Duck Meat, *J. Agric. Food Chem.* Vol. 45, 1394-5.
- Chen, C.A., Pakdel H. dan Roy, C. (2001). Production of Monomeric Phenols by Thermochemical Conversion of Biomass: A Review. *Bioresource Technology* 79: 277-299.
- Conell, C.L. 1975. Control of Fish Quality. Surrey, Fishing News. Books Ltd 222pp.
- Conveney, D., N. Fakuda, J. Reilly, J. Polonsky, T. Prange, D. M. X. Donnelly and F. Aba, 1985. Antibacterial Sesquiterpenes Aryl Esters From *Armillaria Mellea* J. Natural Prod., 48:10-11.
- Cowan, M.M. 1999. Plant Product as Antimicrobial Agents *Clinical Microbiology Review* 12 (4): 564-582
- Darmadji, P. (1996). Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai Macam Limbah Pertanian. *Agritech*. 16 (4) : 19-22
- Darmadji, P., Spriyadi, Hidayat, C. 1998. Produksi Asap Rempah dari Limbah Padat dengan Cara Pirolisis. *Agritech* 19(1):11-14.
- Darmadji, P., Supriyadi and C. Hidayat. 1999. Produksi Asap Rempah Cair dari Limbah Padat Rempah dengan Cara Pirolisis. *Agritech*, 19 : 11-15.
- Darmaji, P., 1996. Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai Macam Limbah Pertanian, Laporan Penelitian Mandiri, DPP-UGM, 1996, 16: 19-22.
- Darmadji, P., 2002. Optimasi Pemurnian Asap Cair Dengan Metode Redistilasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XIII. No. 3 tahun 2002.
- Darmadji P, 2008. *Agritech* Vol 22 No 4 hal. 172-177
- Darmadji P., 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Darmadji P. et al., 2010. *Agritech* Vol 19 No. 1 hal. 11-15.

- Daun, H. 1979. Interaction of Wood Smoke Component and Foods. *Food Technol.* 33: (5) :67 - 71
- Davidson, P.M., 1993. Parabens and Phenolic Compounds. In: *Antimicrobials in Food*, Davidson, P.M. and A.L. Branen (Eds.), 2nd Edn., Marcel Dekker, NY., ISBN: 0-8247-8906-7, pp: 291-304.
- Davidson, P.M., Sofos, J.N., Branen, A.L. 2005. *Antimicrobials in Food*. Third Edition. Taylorand Francis Group, CRC Press, Boca Raton.
- Davis & Stout. (1971). Disc Plate Method Of Microbiological Antibiotic Essay. *Journal Of Microbiology*. Vol 22 No 4.
- Demirbas A. 2005. Pyrolysis of Ground Beech Wood In Irreguller Heating Rate Conditions. *Journal of Analytical and Applied Pyrolysis*. 73:39-43.
- Dewi E.N, Ratna Ibrahim, 2008. Mutu dan Daya Simpan Mutu *Fillet* Dendeng Ikan Nila Merah yang dikemas hampa udara dengan vacuum Sealer Skala Rumah Tangga. *Jurnal Saintek Perikanan*. Vol.4 no.1 2008.: 7-15.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (Ditjen P2HP). 2006. *Teknologi Pengolahan Fillet Ikan*. Jakarta. Satker Direktorat Pengolahan Hasil.
- Ditjen P2HP 2007 .<http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/86-kilas-perdagangan-dunia/113-ulasan-singkat-fao-2014-peluang-dan-tantangan-sektor-perikanan>. Diakses 17-4-2016
- Djarmiko, B., S. Ketaren dan Setyakartini. 1985. *Arang Pengolahan dan Kegunaannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Djaafar, T.F. dan Rahayu, S. 2007. Cemar Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 26 (2), 2007.
- Dwiari SR, Asadayanti DD, Nurhayati, Sofyaningsih M, Yudhanti SFAR, Yoga IBKW. 2008. *Teknologi Pangan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- (EC) European Committe 2065. 2003. Regulation on smoke flavourings used or intended for use in or on foods. *Off J.Eur Communities*309: 1-8.
- Ermaria. 1999. *Pengaruh Penggunaan Ekstrak Chlorellasp Terhadap Kemuduran Mutu Fillet Ikan Nila Merah (Oreochromissp) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 1-12.

- Eskin NAM. 1990. *Biochemistry of Food*. Second Edition. San Diego : Academic Press, Inc. [FAO] Food and Agriculture Organization. 1995. Quality and quality changes in fresh fish. Hush HH, editor. Rome: *FAO Fisheries Technical Paper*. Farber L. 1965. Freshness Test. Borgstorm G, editor. Di Dalam: *Fish as Food Vol IV*. New York: Academic Press.
- Esminingtyas, R. 2006. Perubahan Mutu Ikan Lele dumbo (*Clarias Gariepinus*) asap selama penyimpanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor.
- Faith N.G,A.E Yousef and J.B. Luchansky.1992. Inhibition of listeria monocytogenes by liquid smoke and isoegenol, a phenolic coumponentfound in smoke. *J.Food Safety* 12: 303-314.
- FAO. 1995. *The Code of Conduct for Responsible Fisheries*. FAO, Rome. 41 p.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fardiaz S. 1987. *Penuntun Praktek Mikrobiologi Pangan*. Bogor : LSI Institut Pertanian Bogor.
- Fatimah, F. (1998). *Analisis Komponen-Komponen Penyusun Asap cair Tempurung Kelapa*. Thesis.PPS UGM Yogyakarta.
- Fatimah dan J.Nugraha, 2005. Identifikasi Hasil Pirolisis Serbuk Kayu Jati Menggunakan Principal Componen Analysis.*Jurnal Ilmu Dasar* Volume 6 Nomor 1 2005.41-47.
- Febriani, R.A. 2006. Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair Terhadap Mutu Belut (*Monopterus albus*) Asap yang Disimpan pada Suhu Kamar [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Fernandez, M.A., M.D. Garcia and M.T. Saenz, 1996. Antibacterial Activity of the Phenolic Acid Fractions of *Scrophularia fruescens* and *Scrophularia sambucifolia*. *J. Ethnopharmacol.*, 53: 11-14.
- Fields R and Henry B.F. Dixon, 1970. Micro Method For Determination of Reactive Carbonyl Groups in Proteins and Peptides, Using 2,4-Dinitrophenylhydrazine. *Biochem, J.* (1971) 121. 587-589.
- Gani A.2007. Konversi Sampah Organic Pasar menjadi Kamarasca (kompos, arang aktif dan asap cair) dan Aplikasinya pada Tanaman Daun Dewa. Doctoral Program Dissertation. Post-Graduate School, Bogor Agriculture Institute.

- Gariga, J.B., M. Hegers, M.T. Aymerich dan J.M. Monfort, 1993. Activity of *Lactobacillus* from Fermentasi Sausage. *J. of Appl. Bacteriology* 75:142-148.
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Product Smoking*. New York, London, Toronto, Sydney, Tokyo, Singapore: Ellis Harwood.
- Golub LM, Siegel K, Ramamurthy NS, Mandel ID. 1976. Some Characteristics of Collagenase Activity in Gingival Crevicular Fluid and its Relationship to Gingival Diseases in Humans. *Journal of Dental Research* 55 : 1049-1057.
- Gorbatov, V.M., N.N. Krylova, V.P. Volovinskaya, Y.N. Cyaskovkaya, K.I. Bazarova, R.I. Khlamova, and G.Y. Yakavlova, 1971. Liquid Smoke For Use in Cured Meat. *Food Tech* 25: 71-77
- Gorman, S. P, J. G Mc Govern, A. D Woolfson, C. G Adair and D. S Jones. 2001. The Concomitant Development of Polyvinyl chloride -related Biofilm and Antimicrobial Resistance in Relation to Ventilator-associated Pneumonia. *Biomaterials*. 22(20): 2741-2747.
- Guillen, M.D., M.J. Manzanos and L. Zabala. 1995. Study of Commercial Liquid smoke flavoring by Means of Gas Chromatography-Mass Spectrometry and Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *J Agric Food Chem* 43:463-468.
- Guillen, M.D. and M.J. Manzanos. 1997. Characterization of the Components of a Salty Smoke Flavouring Preparation. *Food Chem* 58: 97-102.
- Guillén M.D., and M. L. Ibargoitia, 1998. "New Components with Potential Antioxidant and Organoleptic — 18 — Volatile Components Detected in Liquid Smoke Flavoring Preparations from Two Types of Rice Hull Properties, Detected for the First Time in Liquid Smoke Flavoring Preparations", *Journal Agriculture Food Chemistry*, 46: 1276-1285.
- Guillen, M.D. and Ibargoitia, L. 1999. Influence of the Moisture Content on The Composition of The Liquid Smoke Produced in Pyrolysis of *Fagus sylvatica* L, Wood. *Jurnal Agric. Food Chem*, 47:4126-4136
- Guillén M.D., and M. L. Ibargoitia, 1999. "Influence of the Moisture Content on the Composition of the Liquid Smoke Produced in the Pyrolysis Process of *Fagus sylvatica* L. wood", *Journal Agriculture Food Chemistry*, 47: 4126-4136.
- Guillen, M.D., P. Sopelana and M.A. Partearroyo. 2000. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Liquid Smoke Flavorings Obtained from Different Types of Wood, Effect of Storage in Polyethylene Flasks on Their concentrations. *J Agric Food Chem* 48:5083-6087.

- Guillen, M.D., M.J. Manzanos and M.L. Ibargoitia. 2001. Carbohydrate and Nitrogenated Compounds in Liquid Smoke Flavorings. *J Agric Food Chem* 49:2395-2403.
- Gumanti, F.M. 2006. Kajian Sistem Produksi Destilat Asap Tempurung Kelapa dan Pemanfaatannya Sebagai Alternative Bahan Pengawet Mie Basah [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Haard NF dan Simpson BK. 2000. *Seafood Enzymes*. New York : Marcel Dekker, Inc. Hidayati L. 2005. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan dalam Penyimpanan Freezer Lemari Es Terhadap Kandungan Protein dan Jumlah Total Koloni Bakteri Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). [Tesis]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Habibi, Z., F. Eftekhar, K. Samiee and A. Rustaiyan, 2000. Structure and Antibacterial Activity of 6 new Labdane diterpenoid from *Salvia leriaefolia*. *J. Natural Prod.*, 63: 270-271.
- Hadiwiyoto, S., 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S., P. Darmadji dan S.R. Purwasari. 2000. Perbandingan Pengasapan Panas dan Penggunaan Asap Cair pada Pengolahan Ikan Tinjauan Kandungan Benzo(a)pyren, Fenol, dan Sifat Organoleptik Ikan Asap. *Agritech* 20:14-19.
- Haji Abdul Gani, Zainal Alim Mas'ud, Bibiana W. Lay, Surjono H. Sutjahjo dan Gustan Pari, 2007. Karakterisasi Asap Cair Hasil Pirolisis Sampah Organik Padat. *J. Tek. Ind. Pert.* Vol. 16(3), 111-118. 2007
- Halim.M., P. Darmadji dan R. Indrati. 2004. Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Volatil Asap Cair Cangkang Sawit. *Agritech*. 16 (3) : 117 – 123.
- Harborn. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan; K. Padmawinata dan I. Sudiro. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Harmita, Maksum Radji, 2008. *Buku Ajar Analisis Hayati*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. 167 h.
- Harras .A. 2004. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Mutu *Fillet* Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap yang Disimpan pada Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor.

- Hatano, T., Kagawa, H., Yasuhara, T., Okuda, T. Two New Flavonoids and Other Constituents in Licore Root: their Relative Astringency and Radical Scavenging Affects. *Chem. Pharm. Bull.* 1988; 36: 1090-2097.
- Henrickson, C. (2005). *Chemistry. Cliffs Notes.* ISBN 0-764-57419-1.<http://en.wikipedia.org/wiki/> [6 Desember 2008].
- Hidayati L. 2005. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan dalam Penyimpanan Freezer Lemari Es Terhadap Kandungan Protein dan Jumlah Total Koloni Bakteri Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). [Tesis]. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hollenbeck, C.M. 1978. Summaries of Aldition Paper on Smoke Curing. The Symposium Smoke Curing—Advences in Theory of Food Tech. Dallas. Tex June 4-7, 1978.
- Hunter and Harold, 1987. *The Measurement of Appearance*, 2nd Edition. Wiley.
- Iijima K, Ando K, Kishi M, Nakashizuka T, Hayakawa T. 1983. Collagenase Activity in Human Saliva. *Journal of Dental Research* 62 (6) : 709-712.
- Ilyas S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Jakarta: CV. Paripurna.
- Irawan HSR. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Solo : CV Aneka.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I. Teknik Pendinginan Ikan*. Paripurna. Jakarta.
- Ilyas, S., 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan*. Badan Penelitian Pengembangan Pertanian dan Pusat Penelitian Pengembangan Perikanan, Jakarta.
- Istihastuti T., Nazory Djazuli dan Drajat S, 1998. Pengaruh Pengemasan (Vakum dan Non hampa udara) Terhadap Umur Simpan Dendeng Belut (Fluataalba). *Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan Vol. VIII No. 2*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP). Jakarta.
- IUPAC, 1987. Recommended Method for a Thin-Layer-Chromatographic Screening Method for the Determination of *Benzo(a)pyrene* in Smoke Food. *Pure & Appl Chem.*, vol 59 No. 12 pp. 1735- 1738.
- Jaya. I.K, Darmadji P, Suhardi. 1997. Penurunan Kandungan *Benzo(a)pyrene* Asap Cair dengan Zoelit dalam Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan di dalam Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, Denpasar 16-17 Juli 1997

- Jawetz, E., Melnick, L.J., dan Adelberg, A.E., 1986, Mikrobiologi Untuk Profesi Kesehatan, diterjemahkan oleh Tonang, Edisi 16, Jilid 2, 288, EGC, Jakarta.
- Jawetz, E. *et al.* (1995). Review of Medical Microbiology. Los Altos, California: Lange Medical Publication. Pages 227-230.
- Jawetz *et al.*, 2005. Mikrobiologi Kedokteran Jawetz, Melnick, & Adelberg, Ed.23. Translation of Jawetz, Melnick and Adelberg's Medical Microbiology, 23 th ed. Alih bahasa oleh Hartono H., *et al.*, Jakarta. EGC. Penerbit Buku Kedokteran.
- Jittinandana S. *et al.*, 2003. Effect of Fish Attributes and Handling Stress on Quality of Smoked Arctic Char *Fillets*. *J Food Sci* 68:57-63.
- Joseph, G. H. dan J. G. Kindagen. 1993. Potensi dan Peluang Pengembangan Tempurung, Sabut dan Batang Kelapa untuk Bahan Baku. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa III, Yogyakarta.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Panebar Swadaya. Kim SK, Park PJ, Kim JB, Shahidi F. 2002. Purification and Characterization of the collagenase from the tissue of filefish, *Novodon modestus*. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*. 35 (2) : 165-171.
- Juniarti, D. Osmeli dan Yuhernita. 2009. Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (*Brine Shrimp Lethality Test*) dan Antioksidan (*1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl*) dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus precatorius l.*). *Makara Sains*, 13 (1) : 50-54.
- Kadir, S., P. Darmadji, C. Hidayat dan Supriyadi (2010). Fraksinasi dan Identifikasi Senyawa Volatil pada Asap Cair Tempurung Kelapa Hibrida. 30 (2) : 57-66. Yogyakarta.
- Karseno, P., Darmadji, dan K. Rahayu. 2000. Kajian Sifat Fungsional Antibakteri Asap Cair dan Redestilat Total Asap Cair Kayu Karet (*Hevea brasiliensis*) terhadap Bakteri Patogen. Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI.
- Karseno, P. Darmadji dan K. Rahayu. 2002. Daya Hambat Asap Cair Kayu Karet Terhadap Bakteri Pengkontaminan Lateks dan Ribbed Smoke Sheet. *Agritech* 21(1):10-15.
- Kementarian Kelautan dan Perikanan RI, 2015. Direktori Ikan Konsumsi dan Produk Olahan. Dit. Jen. Peningkatan Kapasitas Kelembagaan dan Pemasaran-Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2007. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi Nomor

Kep.01/Men/2007. Tanggal 5 Januari 2007. Jakarta

- Ketaren, S. 1985. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ketaren, S. 1987. Pengantar Teknologi Minyak Atsiri, cetakan kesatu, penerbit Balai Pustaka, Jakarta, 19-20, 286-299
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta. 327 hlm.
- Khayat A, dan D. Schwall, 1983. Lipid Oxidation in Seafood. Journal of Food Tech., Volume 7: 1983, hal. 130 - 140
- Komarayati, S ; Gusmailina dan G. Pari. (2003). Aplikasi Arang Kompos pada Anakan Tusam .21 (1) : 15 -21. Bogor.
- Komarayati, S., Gusmailina dan G. Pari, 2011. Produksi Cuka Kayu Hasil Modifikasi Tungku Arang Terpadu. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. 29 (3) : 234-247. Bogor.
- Kreuzer R. 1965. The Technology of Fish Utilization. England : Fishing News (Books) Ltd. Ludgate House 110 Fleet Street London EC4.
- Kristinsson, H.G., Danyali, N., Ua-Angkoon, S. 2007. Effect of Filtered Wood Smoke Treatment on Chemical and Microbial Changes in Mahi Mahi Fillets. Journal of Food Science 72:16-24.
- Kubo, I., N. Masuoka, P. Xiao and H. Haraguchi. 2002. Antioxidant Activity of Dodecyl Gallate. J. Agric. Food Chem. 50: 3533-3539.
- Kusumaningati RW, 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) Secara in Vitro, Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Ladikos. D, and IougoVois, V., 1990. Lipid Oxidation in Muscle Food: A Review, Food Chemistry, 35. 295-314.
- Lappin, G.R. dan Clark, L.C. (1951). Colorimetric Methods For Determination of Traces Carbonyl Compound. Analytical Chemistry. 23 : 541-542. American.
- Lawrie RA. 1985. Meat Science. 4th Edition. Iowa : MC Brown Comp. Publisher. Lehninger AL. 1993. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1 .Jakarta : Erlangga. Terjemah dari : The Foundation of Biochemistry.
- Lehninger AL. 1993. Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1. Jakarta : Erlangga. Terjemah dari : The Foundation of Biochemistry.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia III, 2: 178-184.

- Lewis, M. dan N. Heppel. 2000. Continuous Thermal Processing of Foods Pasteurization and Sterilization. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Liviawaty, E., E. Afrianto, dan H. Hamdani, 1999. Mempelajari Efek Kondisi Post Mortem Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*) Terhadap Perubahan Karakteristik *Fillet* Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran Bandung.
- Luditama. C. 2006. Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis dan Destilasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Madigan. Michael T *et al.*, 2003. Biology of Microorganism. 10th ed. New York; Southern Illinois University Carbondale.
- Mahardani T., Renawati, I., Aan Yulistia, 2008. Parameter Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAHs) Dalam Standarisasi Produk Pangan. Balai Besar Industri Agro. Deprin. Bogor.
- Mahendradatta, M dan AB. Tawali. 2006. Kombinasi Bumbu dan Asap Cair dalam Meminimalkan Pembentukan Histamin pada Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger neglectus*) asap. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17:143-461.
- Maga. J. 1987. Smoke In Food Processing. CRC Press. Inc. Boca Raton. Florida. 12-13 hlm.
- Maga, J. 1988. Smoke in Food Processing. Florida: CRC Press-Inc Boca Rotan.
- Marasabessy, I. 2007. Produksi Asap Cair dari Limbah Pertanian dan Penggunaannya dalam Pembuatan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Martinez, V.I., Periago, M.J., Provan, G. dan Chesson, A., 2003. Phenolic Compounds, Lycopene and Antioxidant Activity in Commercial Varieties of Tomato (*Lycopersicum esculentum*). Journal of the Science of Food and Agriculture 82: 323-330.
- Martinez, M., J. Salmeron, M.D. Guillen, C. Casas., 2004. Texture Profile Analysis of Meat Product Treated With Commercial Liquid Smoke Flavourings. Science Direct. Food Control. 15 (2004) 457 – 461
- Martinez, O, J. Salmerón, M.D. Guillén and C. Casas. 2007. Food Science and Technology International 2007; 13; 477

- Martinez. O. J.Salmeron, M.D.Guillen, C. Casas, 2007. Textural and Physicochemical Changes in Salmon (*Salmo Salar*) Treated with Commercial Liquid Smoke Flavourings. *Science Direct. Food Chemistry* 100 (2007) 498 – 503.
- Martines et.al, 2011. *Agricultura and Food Science* Vol 20(2011);217-227
- Meyer, B.N., Ferrigni, N.R., Putnam, J.E., Jacobsen, L.B., Nichols, D.E., dan McLaughin, J.L., 1982, Brine Shrimp: A Convenient General Bioassay for Active Plant Constituent, *Planta Medica*. 45:31-34.
- Milly, P.J., R.T. Toledo and S. Ramakrishnan. 2005. Determination of Minimum Inhibitory Concentrations of Liquid Smoke Fractions. *J Food Sci* 70:12-17.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta : Panebar Swadaya.
- Molyneux, P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarinn J. Sci. Technol.* 26: 211-219.
- Muchtadi. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Petunjuk Laboratorium. PAU. Pangan dan Gizi*. IPB, Bogor.
- Mugianton, 2010, Akumulasi Senyawa *Benzo(a)piren* dan Metabolismenya dalam Tubuh, (Online), www.scribd.com/doc/, diakses 23 Januari 2013.
- Munoz, R.E., E.A.E. Boyle and J.L. Marsden. 1998. Liquid Smoke Effects on *Escherichia Coli* O157:H7. and its Antioxidant Properties in Beefproducts. *J Food Sci* 63:150-153.
- Muratore, G., Licciardello, F. 2005. Effect Of Vacuum and Modified Atmosphere Packaging on The Shelf-Life of Liquid-Smoked Swordfish (*Xiphias Gladius*) Slices. *J Food Sci* 70:359-363
- Murhadi. 2009. Ekstraksi, Fraksinasi dan Identifikasi Komponen Antibakteri Biji Atung (*Parinarium glaberrimum Hassk*). Buku Monograf (ISBN 978-979-8510-08-3, Tanggal 23 Desember 2009). Cetakan Pertama. Penerbit Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Murniyati AS dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Kanisius.
- Mutmainnah. 2010. Uji Aktivitas Antibakteri dari Asap Cair Sekam Padi *Grade 1* Terhadap Beberapa Bakteri Pencemar Pangan. Skripsi S1. Mataram.

- Natawirya,W.2004. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptic Bagian Paha dan Dada Kalkun Asap Selama Penyimpanan.Skripsi. Fakultas Peternakan IPB.
- Nguyen HH, Widodo S. *Momordica L.* In: Medicinal and Poisinous Plant Research of South-East Asia 12. De Padua L. S. N. Bunyaphrathana and R. H. M. J. Lemmens (eds.). Pudoc Scientific Publisher. Wageningen, the Netherland;1999. p.353-359.
- Nugroho E. dan Sutrisno.2008.Budidaya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurbaya Sari R, Bagus Setiadi Bandol Utomo dan Tri Nugroho Widiyanto, 2006. Jurnal Pasca panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. No. 1 Juni 2006. Hal 65-73.
- Nurchaya, E. dan R. Ibrahim. 2008. Mutu dan Daya Simpan *Fillet* Dendeng Ikan Nila Merah Yang Dikemas Hampa Udara Dengan Vacuum Sealer Skala Rumah Tangga Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Jurnal Saintek Perikanan Vol.4 No. 1 2008 : 7– 15. Fakultas Perikanan.
- Nurhayati, T. 2000. Produksi Arang dan Destilat Kayu Mangium dan Tusam dari Tungku Kubah. Buletin Penelitian Hasil Hutan 18 (3): 137-151.
- Nurhayati, T., R. A. Pasaribu dan D. Mulyadi.(2006). Produksi dan Pemanfaatan Arang dan Cuka Kayu dari Serbuk Gergaji Kayu Campuran. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan Bogor.24 (5): 1-23. Bogor.
- Nurhayati, T dan Y. Adelina. (2009). Analisis Teknis dan Finansial Produksi Arang dan Cuka Kayu dari Limbah Industri Penggergajian dan Pemanfaatannya.. Agritech 27(4) :1 -21. Yogyakarta.
- Nychas, G.J.E., 1995. Natural Antimicrobials from Plants. In: Gould, G.W. (Ed.), New Methods of Food Preservation. Blackie Academic & Professional, London, pp. 58 – 89.
- Osawa, K., T. Matsumoto, T. Marnyama, T. Takiguchi, K. Okuda and I. Takazoe, 1990. Studies of Antimicrobial Activity of Plant Extracts and Their Constituents Against Periodontopathic Bacteria. Bull. Tokyo, Dental Collage, 31: 17-21.
- Oyaizu, M., Y. Fujimoto, H. Ogihara, K. Sekimoto, A. Naruse and U. Naruse, 2003. Antioxidative and Antimicrobial Activities of Extracts from Several Utility Plants.Food Preserv. Sci., 29: 33-38.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., 2005, In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae), *Acta Pharm*, 55 hal 207-214.

- Park JW, Korhonen RW, Lanier TC. 1990. Effects of *Rigor Mortis* on Gel-forming Properties of Surimi and Unwashed Mince Prepared from Tilapia. *Journal of Food Science*. 55 (2) : 353-355.
- Park PJ, Lee SH, Byun HG, Kim SH, Kim SK. 2002. Purification and Characterization of a Collagenase from the Mackerel, *Scomber Japonicus*. *Journal of Biochemistry and Molecular Biology*. 35 (6) : 576-682.
- Pelczar, M. J. dan E. C. S, Chan. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Terjemahan oleh Ratna Siri Hadioetomo., Jilid 2. Penerbit Universitas Indonesia: Jakarta.
- Prananta, J. 2005. Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Makanan Alami. <http://word-to-pdf.abdio.com> (15 September 2012).
- Pszczola, D. E. 1995. Tour Highlights Production and Uses of Smoked-Based Flavors. *Liquid smoke-A Natural Aqueous Condensate of Wood Smoke Provides Various Advantages, in Addition to Flavor and Aroma*. *J. Food Technol*. 1:70-74.
- Ramalhos, M. J., Paula, P., Simone, M., Cristina, D. and Beatriz, P. O. 2009. Analysis of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Fish: Evaluation of a Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged and Safe Extraction Method. *Journal of Separation Science* 32: 3529–3538.
- Rachmawati, I., Suranto., dan Setyaningsih, R. 2005. Uji Antibakteri Asam Laktat Asal Asinan Sawi Terhadap Bakteri Patogen. *J. Bioteknologi* 2 (2): 43-48.
- Refilda, Indrawati. 2008. Penyuluhan Penggunaan Garam dan Asap Cair Untuk Menambah CitaRasa dan Kualitas Ikan Bilih (*Mystacoleuseus padangensis*) Dari Danau Singkarak Dalam Meningkatkan Perekonomian Rakyat. DP2M Dikti Depdiknas Program IPTEKS. Fakultas MIPA Universitas Andalas
- Respati, 1986. *Kimia Organik*. PT. Satelindo. Jakarta.
- Revianti S dan Parisihni K. 2009. MMPS Role on Metastasis of Oral Squamous Cell Carcinoma. www.google.com. [8 Agustus 2009].
- Richard A. Holley, Dhaval Patel, 2005. Improvement in Shelf Life and Safety of Perishable Foods by Plant Essential Oils and Smoke Antimicrobials. *Food Microbiology* 22 (2005) 273-292.

- Ridwansyah.,2002. Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida dan lama perendaman Terhadap Mutu Ikan Kembung yang di Pindang.USU Library : Universitas Sumatra Utara.
- Rita WS, Suirta IW, Sabikin A. 2008. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Yang Berpotensi Sebagai Antitumor Pada Daging Buah Pare (*Momordica charantia* L.). Jurusan Kimia FMIPA Universitas Udayana, Bukit Jimbaran. Jurnal Kimia Vol.2.2008; ISSN 1907-9850.
- Rodiah *et al.*,2006. Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautanan Perikanan Vol 1 no 1 Juni 2006
- Rohman, A. dan Riyanto, S., 2005. Daya Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kemuning (*Murrayapaniculata(L)Jack*) secara in vitro, Majalah Farmasi Indonesia, 16 (3), 136 – 140.
- Rohman, A., S. Riyanto dan D. Utari. 2006. Antioxidant Activities, Total Phenolic and Flavonoid Contents Of Ethyl Acetate Extract Of Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L) Fruit and Its Fractions. Majalah Farmasi Indonesia, 17 : 137-138.
- Ruiter, A. 1979. Color of Smoke Foods. J. Food. Technol :54-61.
- Saifudin, A., dkk., 2011. Standardisasi Bahan Obat Alam. Yogyakarta :GrahaIlmu.
- Saito M, Sato K, Kunisaki N, Kimura S. 2000. Characterization of a rainbow trout matrix metalloproteinase capable of degrading type I collagen. *Journal of Biochemistry* 267 : 6943-6950.
- Sakaguchi M. 1990. Sensory and Non-Sensory Methods for Measuring Freshness of Fish and Fishery Products. Dalam Science of Processing Marine Food Product. Motohiro T, Hashimoto K, Kayama M and Tokunaga T (Editor). Japan: International Agency.
- Sedayu BB. 2004. Pengaruh Lama Penyimpanan Baku Daging Lumatikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Terhadap Mutu Fisiko Kimia Surimi [skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, IPB.
- Sediaoetama, A. D. 1996. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid I. Dian Rakyat, Jakarta.
- Setiyawati, Morisco dan Prayitno, TA. 2008. Pengaruh Ekstrak Tembakau Terhadap Sifat dan Perilaku Mekanik Laminasi Bambu Petung. Tesis Program Pasca Sarjana. Universitas Gajah Mada
- Shahidi F. 1994. Flavor of Meat and Meat Products. New York : Autumn Press.

- Sahidi, F.,1997. .Natural Antioxidants.Chemistry, Health Effects, and Applications. AOAC Press, Champaign, Illinois
- Sanger Grace,2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Auxis Tazard*) Selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEK nomor 35 /th 2010/maret. ISSN 0854-0667
- Sari RN, Utomo BSD, Sedayu BB.2007. Trial of Liquid Smoke Producing Tool on Laboratory Scale Liquid Smoke with Smoking Material of Sawdust of Jati Sabrang or Sungkai (*Peronema canescens*). Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan 2 (1), 27 – 34..
- Saunders, J. H., M. D. Jackson, and C. C. Pain, 2006, A New Numerical Model of Electrokinetic Potential Response During Hydrocarbon Recovery: Geophysical Research Letters, 33, L15316, doi: 10.1029/2006GL026835.
- Scheuer, J. S. 1994. Produk Alami Lautan. Cetakan pertama.IKIP Semarang Press. Semarang.
- Setiaji B., 2007. www.coconut ceterblogspots.diaskes, 10 Juli 2007
- Setyo, B. P. 2006. Efek Konsentrasi Cromium dan Salinitas Berbeda Terhadap Efisiensi Pemanfaatan Pakan Untuk Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochomisniloticu*). Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Shahidi F dan Botta JR. 1994.*Seafood* : Chemistry, Processing Technology and Quality. Glasgow: Blackie Academic and Professional.
- Sibuea, P, 2003, Antioksidan Senyawa Ajaib Penangkal Penuaan Dini, Sinar Harapan, Yogyakarta.
- Siskos I . , Zotos, A , Melidoul, S, Tsikritzi - R. 2007. The Effect of Liquid Smoking of *Fillets* of Trout (*Salmo Gairdnerii*) on Sensory, Microbiological and chemical Changes During Chilled Storage. Food Chemistry101:458–464.
- Siswanto HP dan Soedarto. 2008. Respon Kualitas Bandeng (*Chanos chanos*) Asap Terhadap Lama Pengeringan. Berkala Ilmiah Perikanan 3 (1).
- Sjostrom, E. (1998). Kimia Kayu, Dasar-dasar Penggunaan. Edisi 2.Penerjemah Dr. Hardjono Sastrohamidjojo. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Smith Keary P. F., 1988, Genetic Elements in Escherichia coli, Macmillan Molecular biology series, London, p. 1-9, 49-54
- SNI. 1992. Standar Nasional Indonesia 01-2715-1992 Tentang Ikan Pindang.

- SNI, 1992. Standar Nasional Indonesia 01-2725-1992. Ikan Asap. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 1998. Standar Nasional Indonesia 06-3735-1998. Standar Mutu Minyak Atsiri. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 1998. Standarisasi Nasional Indonesia 01-3555-1998. Cara Uji Minyak dan Lemak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 1998. Standarisasi Nasional Indonesia 06-2388-1998. Cara Uji Minyak Pala. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2002. Standar Nasional Indonesia Berbagai Cara Uji. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01.4103.1-2006. *Fillet nila (Tilapia sp)* Beku -Bagian 1: Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01-4103.2-2006. *Fillet nila (Tilapia SP)* persyaratan bahan baku. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01-4103.3-2006. *Fillet Nila (Tilapia sp)* beku. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01.2332.3-2006. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta..
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01.2354.3-2006. Cara Uji Kimia Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01.2354.4-2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2006. Standar Nasional Indonesia 01.2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2009. Standar Nasional Indonesia 2725.1-2009. Ikan asap-bagian 1: Spesifikasi. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2009. Standar Nasional Indonesia 2354.8-2009. Cara Uji Kimia Penentuan Kadar Total Volatil Base Nitrogen (TVBN) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMAN) pada produk perikanan Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2009. Standar Nasional Indonesia 2354.8-2009. Penanganan dan Pengolahan Ikan asap. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- SNI, 2009. Standar Nasional Indonesia 7388:2009. Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2009. Standar Nasional Indonesia 7501:2009. Batas Maksimum Cemaran Kimia (*benzo(a)piren*, *dioksin (2,3,7,8 TCCD)*, *1,3-Dikloropropan -2-ol (1,3) DCP*, dan *3-mono kloropropan-1,2-diol (3-MCPD)*) dalam pangan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI, 2010. Standar Nasional Indonesia 2354.1:2010. Cara Uji Kimia- Bagian 1: Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut Dalam Asam Pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Soldera, S., N. Sebastianutto and R. Bortolomeazzi . 2008. Composition of Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Commercial Aqueous Smoke Flavorings. *J Agric Food Chem* 56: 2727–2734.
- Steel, R. G. D. and J. H. Torrie. 1995. Principles and Procedures of Statistics, An Approach Biometrics. Translation Bambang Sumantri. Scholastic Press Main, Jakarta
- Subali, B. 2010. Analisa Statistika Menggunakan Program SPSS Aplikasinya dalam Rancangan Percobaan. Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sudarmadji S., B.Haryono, Suhardi, 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta.
- Sudarmaji, 2008. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. Bahan Ajar bagian Kesehatan Lingkungan FKM Unair
- Suhardiyono, 1988. Tanaman kelapa. Budidaya dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suhartono MT. 1989. Enzim dan Bioteknologi. Bogor : Pusat Antar Universitas.
- Taskaya L, Cakli S, Celik U. 2003. A study on the quality changes of cultured gilthead seabream (*Sparus aurata* L., 1758) and Seabass (*Dicentrarchus labrac* L., 1758) under the market conditions. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 20 : 313-320.
- Sulaeman A, Anwar F, Rimbawan, Marliyati SA. 1995. Metode Penetapan Zat Gizi. Bogor: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Depdikbud.

- Sunarsih, Sri., Pratiwi, Yuli., Sunarto, Yordanesa. 2012. Pengaruh Suhu, Waktu Dan Kadar Air Pada Pembuatan Asap Cair Dari Limbah Pati Aren (Studi Kasus Pada Sentra Industry Sohun Pukuh Bendo, Daleman, Tulung, Klaten). Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi (SNAST) periode III Yogyakarta. 3 Nov 2012. ISSN 1979-911 X hal A 250-296
- Sunayana, V.A. Vadivukkarasi, T. Rajendran, X. Francis and E. Natarajan, 2003. Antibacterial Potential of *Plectranthus amboinicus* (Lour) Spreng. A Study *in vitro*. J. Swamy Botanic. Club, 20: 55-58.
- Sundari, Tri. 2008. Potensi Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Hidrogen Peroksida (H₂O₂) Dalam Pengawetan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). UNS. Surakarta
- Sunen, E., Aristimuno, C., Fernandez-Galian, B. 2003. Activity of Smoke Wood Condensates Against *Aeromonas hydrophila* and *Listeria monocytogenes* in Vacuum-packed, Cold smoked rainbow trout stored at 4°C. *Food Res Int* 36:111-116.
- Sunen, E., Fernandez-Galian, B., Aristimuno, C. 2001. Antibacterial Activity of Smoke Wood Condensates Against *Aeromonas hydrophila*, *Yersinia enterocolitica* and *Listeria Monocytogenes* at Low Temperature. *Food Microbial* 18:387-393.
- Suriawiria, Unus., 1983, Mikrobiologi Masa Depan Penuh Kecerahan Di Dalam Pembangunan, Kumpulan Beberapa Tulisan dari Unus Suriawiria, Jurusan Biologi, ITB, Bandung, 67-68 hlm.
- Sutater, T. Sucianti dan R. Tejasarwana. 1998. Serbuk Sabut Kelapa sebagai Media Tanam Krisan. Konferensi Nasional Kelapa. Modernisasi Usaha Pertanian Berbasis Kelapa. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Bandar Lampung.
- Sutin. 2008. Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis serta Fraksinasinya dengan Ekstraksi. Skripsi Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. London : Applied Science Publisher, Ltd
- Steel R.G.D. and James H. Torrie, 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Tamaela, P. 1998. Efektifitas Antioksidan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Menghambat Oksidasi Lemak Pada Steak Cakalang (*Katsurrrvonus pelamis*) Asap Selama Penyimpanan. Penelitian Pasca Saji. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Tamaela Pieter. The Antioxidant Effect of Coconut Shell Liquid Smoke to Inhibit Lipid Oxidation on Smoked Skipjack (*Katsuwonus pelamis*) Steak During Storage. *Ichtiyos*. 2003, 2 (2): 59-62.
- Taskaya L, Cakli S, Celik U. 2003. A Study on the Quality Changes of Cultured Gilthead Seabream (*Sparus aurata* L.,1758) and Seabass (*Dicentrarchus labrac* L.,1758) Under the Market Conditions. *Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 20 : 313-320.
- Tilgner, D.J., 1978. The Phenomena of Quality in Smoke Curing Processing. *Pure and Appl. Chem.*, 49 (11) :1629-1638.
- Tranggono, Suhardi, B. Setiadji, P. Darmadji, Supranto dan Sudarmanto. 1996. Identifikasi Asap Cair dari Berbagai Jenis Kayu dan Tempurung Kelapa. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 1(2): 15 - 24.
- Tranggono, Suhardi dan Setiadji. (1997). *Produksi Asap Cair Beberapa Jenis Kayu dan Penggunaannya pada Pengolahan Beberapa Bahan Makanan Indonesia, Laporan Akhir Riset Unggulan Terpadu, Kementerian Riset dan Teknologi Jakarta*
- Utomo B., Sediadi B., Ismael Marabessy, and Rizal Syarif. 2009. The Use of Cassava Stem and Coconut Shell Liquid smoke to Smoke Little Tuna. *Journal of Post Harvest and Marine Biotechnology and Fisheries*. 2009, 4 (2): 151-160.
- Valas, C., Souza, S.M., Smania, E.F.A.Smania Jr, A., 2007. Screening Methods To Determine Antibacterial Activity Of Natural Products. *Brazilian Journal of Microbiology*. Universidade do Sul de Santa Catarina. Brasil.
- Vangalapati M., Sree Satya N, Surya Prakash DV, Sumanjali Avanigadda, 2012. A Review on Pharmacological Activities and Clinical effects of Cinnamon Species. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*. January – March 2012 RJPBCS Volume 3 Issue 1 Page No. 653.
- Varlet, V., Prost, C. dan Serot, T. (2007). Volatile Aldehydes in Smoked fish: Analysis Methods, Occurrence and Mechanisms of Formation. *Food Chemistry* **105**: 1536-1556.
- Venugopal V, Doke SN, Nair PM. 1994. Gelation of Shark Myofibrillar Protein by Weak Organic Acids. *Food Chemistry* 50(2): 185-190
- Volk and Wheeler. 1991. *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta :Erlangga

- Wangsa R. Sri Nuryati., 2005. Pasar dan Potensi Kayu Manis Organik Nasional dan Internasional.Laporan Penelitian Aliansi Organik Indonesia.Bogor.
- Watchter, G., A. Hoffmann, T. Furbacher, M.E. Blake and B.N. Timmerman, 1999. Antibacterial and Antifungal Flavanones From *Eysenhardtia texana*. *Phytochem.*, 52: 1469-1471.
- Widyastuti, P. 2002. Bahaya Bahan Kimia pada Kesehatan Manusia dan Lingkungan.Penerbit Buku kedokteran EGC. Jakarta
- Wijaya, M., Noor, E., Irawadi, T.T. dan Pari, G.(2008). Perubahan Suhu Pirolisis Terhadap Struktur Kimia Asap Cair dari Serbuk Gergaji Kayu Pinus. *Jurnal Hasil Hutan*.1 (2) : 73-77.
- Winarno, F.G. 1980. Kimia Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 2002. Flavor bagi Industri Pangan. Mbrio Press. Bogor.
- Kusumawardhani, D. R. 1988. Studi Proses Pembuatan Pakan Protein Ikan dari Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dan Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp*) dalam Berbagai Pengolahan dengan Menggunakan Spray Dryer. Skripsi. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wulandari, 1999.Sifat Antioksidan Asap Cair Hasil Redestilasi Selama Penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional Pangan Yogyakarta, 14 September 1999.
- Yatagai, M. 2002. Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan.Graduate School of Agricultural and Life Sciences.The University of Tokyo.Journal of Food Science Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan
- Yunizal dan Wibowo S. 1998.*Penanganan Ikan Segar*. Jakarta : Pusat Penelitian dan Pengembanagn Perikanan.
- Yefrida,Marniati Salim, 2008. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Kayu Manis. Laporan Penelitian Fakultas FMIPA Lembaga Penelitian Universitas Andalas Limau Manis Padang.
- Yuhernita dan Juniarti.2011. Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dari Ekstrak Metanol Daun Surian Yang Berpotensi Sebagai Antioksidan.*Makara*, Sains. Volume 15. Nomor 1, Hal 48-52.

Yulistiani, R. 1997. Kemampuan Penghambaan Asap Cair Terhadap Pertumbuhan bakteri Patogen dan Perusak pada Lidah Sapi. Tesis S2 Program Studi Tehnologi Pangan. Program Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta

Yuniarti, P.2010. food Safety : Hot Issues. Food Review.Direktorat Standarisasi Produk Pangan, Badan POM RI. Bogor

Yunizal dan Wibowo S. 1998. Penanganan Ikan Segar. Jakarta : Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.

Yuwanti. S.,2003. Asap Cair Sebagai Pengawet Alami pada Bandeng Presto. Agritech. 25 (1) : 36 - 40

Zaitsev, V., Kizervefler, L.Luganov, T. Makarova, L. Minder, and V. Podseralov, 1969. Fish Curing and Processing. Mic Publising, Moscow.

