

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta. Bumi Aksara. Hal 24-65
- _____. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara: Jakarta. Hal 160.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 2007. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius: Jakarta. Hal 66-77.
- Ahmad, F. 2012. Polisilik Aromatik Hidrokarbon (PAH). Diakses melalui <https://repository.ipb.ac.id> pada tanggal 5 september 2018.
- Andina, R.Y. dan emma, R. 2009. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimiawi Filet Lele Dumbo Asap Cair Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Bionatura* 11 (1) :1 – 26.
- Andrianto, T. 2005. *Pedoman Praktik Budidaya Ikan Kerapu Macan*. Absolut: Yogyakarta.
- Anonim. 2014. Analisa Kadar Abu. Di akses melalui <http://maharajay.lecture.ub.ac.id> pada tanggal 2 maret 2019.
- _____. 2016. Cara Membuat Ikan Lele Asap. Artikel Gema Pertanian. Diakses melalui <http://www.gemaperta.com> pada tanggal 7 September 2018.
- Amir, S., Purwastyastuti, A., Ari E., Rianto S., Arini S. 2007. *Farmakologi dan Terapi*. Edisi 5. Gaya Baru: Jakarta. 471 hal.
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan untuk Keluarga*. Dian Rakyat: Semarang. 115 hal
- Basahuddin, M, S. 2009. *Panen Lele 2,5 Bulan*. Penerbit Swadaya: Bogor. 74 hal
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Data Produksi Ikan Air Tawar*. Padang
- Brikerlahd, Sveinung, Anna, M.B.R., Torstein, S., Bjom, B. 2004. Effect of Cold Smoking Prosedures and Raw Material Characteristics on Product Yield and Quality Parameters of Cold Smoked Atlantic Salmon (*Salmon salar L.*) Fillets. *Food Research Internasional* 37 : 273-286.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. Syarat Mutu dan Keamanan Ikan Asap dengan Pengasapan Panas. Standar Nasional Indonesia *SNI 2725-2013*. Jakarta.
- Damayanti, Y. 2018. Adsorpsi Senyawa Polisiklik Aromatik Hidrokarbon Fluorantena dengan Menggunakan Karbon Aktif Sekam Padi. [eSkripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Diakses melalui <http://digilib.unila.ac.id> pada tanggal 30 April 2019.
- Daramola, J.A., Fasakin, E.A., dan Adeparusi, E.O. 2007. Changes in Physicochemical and Sensory Characteristics of Smoke-Dried Species

- Stored at Ambient Temperature. *African Journal of Food Agriculture Nutrition Devopment*. Vol. 7 No. 6 132 – 138.
- Darmadji, P. 1996. Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai-bagai Limbah Pertanian. *Jurnal Agritech* Vol. 16 No. 4. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta: 19-22
- David, W., Kasim A. 2013. Uji Organoleptik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap dengan Suhu Destilasi dan Konsentrasi Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. (225 -231).
- Depkes. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Diakses melalui <https://gizimu.wordpress.com> pada tanggal 4 maret 2019.
- Dwi, Y. B. P., Yudhomenggolo, S. D. dan F. Swastawati. 2015. Efek Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos forsk*) Cabut Duri Asap. *Jurnal Aplikasi Pangan* 4 (3). Indonesia Food Technologists. Hlm 94-98
- Elisabeth, J., T Haryati, Donald S. 2000. *Polysyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH)* :Kaitannya dengan Minyak Sawit dan Kesehatan, dalam Warta PPKS (Pusat Penelitian Kelapa Sawit).
- Elviani, Y. 2013. Efek Suhu dan Jangka Waktu Pemanasan Terhadap Kadar Protein Yang Terkandung Dalam Sarang Burung Walet Putih (*Collocalia fuciphagus*). [eThesis]. Universitas Kristen Maranatha. Diakses melalui <https://repository.maranatha.edu/> pada tanggal 30 April 2019.
- Esminingtyas, R. 2006. Perubahan Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap Selama Penyimpanan. [eSkripsi]. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 30 hal. Diakses melalui <http://www.repository.ipb.ac.id> pada tanggal 29 Februari 2019.
- Fahlevi, R. 2014. Definisi Karsinogenik. Diakses melalui www.scribd.com pada tanggal 6 september 2018
- Fatimah F. dan S. Gugule. 2009. Penurunan Kandungan Benzo(a)pyrene Asap Cair Hasil Pembakaran. *Journal Chem. Prog.* Vol. 2 (1) : 15-21.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Geogiev, L., Penchev, G., Dimitriv, D. Pavlov, A. 2008. Structural Changes in Common Carp (*Cyprinus carpio*) Fish Meat During Freezing. *Bulgaria J. Of Veterinary Medisina* 2 (2) : 131 -136.
- Ghazali, R.R., F. Swastawati dan Romadhon. 2014. Analisa Tingkat Keamanan Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Asap yang Diolah dengan Metode Pengasapan Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol. 3 (4) : 31-38.
- Glelichpor M. and Shabanpour B. 2011. The Investigation of Proximate Composition and Protein Solubility in Processed Mullet Fillets. *International Food Research Journal* 18(4) :1343 – 1347.

- Ghozali, T., Dedi, M., Yaroh. 2004. Peningkatan Daya Tahan Simpan Sate Bandung (*Chanos chanos*) dengan Cara Penyimpanan Dingin dan Pembekuan. *Infomatek*, Vol. 6 No. 1 : Bandung.
- Gonulalan, Z., A. Kose.,H. Yetim. 2003. Effect of Liquid Smoke on Quality Characteristics of Turkish Standar Smoked Beef Tongue. *Meat Science. Turkey* :165 -170.
- Goulas, Antonios E., Michael G. Kontominas. 2005. Effect of Salting and Smoking Method on the Keeping Quality of Chub Mackerel (*Scomber Japonius*) : *Biochemical and Sensory Atributes. Food Chemistry* 93 : 511 – 520.
- Hadi, J. dan L. Widawati. 2015. Analisis Sanitasi dan Cemaran Mikroorganisme Ikan Asap Lele di Bengkulu. *Jurnal Agritepa* Vol. 2 (1) : 57-68.
- Hadiwiyoto, S., S. Naruki, S. Satyanti, H. Rahayu dan D. Raptakasari. 2000. Perubahan Kelarutan Protein, Kandungan Lisin (*Available*), Metionin dan Histidin Bandeng Presto selama Penyimpanan dan Pemasakan Ulang. *Journal Agritech*. Vol. 19 (2):78-82.
- Hasanah R. dan I. Suyatna. 2015. Karakteristik Mutu Ikan Baung (*Mystus nemurus*) Asap Industri Rumah Tangga dari Tiga Kecamatan Kutai Barat, Kutai Tenggara. *Jurnal Akuatika* Vol. 6 (2) :170-176.
- Harvey R.G., L.G. Stacy, M. Trevor, Penning dan A.B. Ian. 2011. Regulation of Benzo (a)pyrene Mediated DNA and Glutathione Adduct Formation by 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo-p-dioxin in Human Lung Cells. *Journal Chem. Res. Toxicol.* Vol. 24:89-98.
- Himawati E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp*) Selama Penyimpanan. [eSkripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surabaya. Diakses melalui <https://eprints.uns.ac.id> pada tanggal 28 Agustus 2018. 61 Hal.
- Hustasoit F. 2018. Manfaat Ikan Lele bagi Kesehatan. Artikel Ikan Lele. Diakses melalui <https://www.vebma.com> pada tanggal 7 September 2018.
- [KKP] Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2011. *Data indikator kinerja umum tahun 2010*. Pusat Data Statistik dan Informasi Kementrian Kelautan dan Perikanan: Jakarta. 16 Hal.
- Khairuman dan K. Amri. 2008. *Budidaya Ikan Lele Paiton Secara Intensif*. PT. Gramedia Pustaka: Jakarta.
- Kim, B., S Woo, M. J. Kim, S. W. Kwon, J. Lee, S. H.Sung, H. J. Koh. 2018. Identification and Quantification of Flavonoids in Yellow Grain Mutant of Rice (*Oryza sativa, L.*). *Food Chemistry*. 241 : 154-162.
- Luch, A. dan Baird W.M. 2005. Metabolic Activation and Detoxification of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons. Diakses melalui <https://www.worldscientific.com> pada tanggal 30 April 2019.

- Mahyuddin, K. 2008. *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Penerbit Swadaya. Jakarta. 176 hlm
- Marassebesy, I. dan Royani, D.S. 2011. Perbaikan Teknologi Pengasapan dan Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Asap. *Jurnal Bakti*.
- Mardiana, N., Waluyo, S., Ali, M. 2014. Analisa Kualitas Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*) Asap di Kelompok Pengolahan Ikan “Mina Mulya” Kecamatan Pasir Skati Lampung Timur. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 3. NO 3 : Hal 283 – 290
- Martinez, O. 2005. Textural and Physicochemical Changes in Salmon (*Salmon salar*) Treated with Commercial Liquid Smoke Flavourings. <http://elsevier.com> : 498 -503.
- Mao L. And Wu, tao. 2008. Influence of Hot Air Drying and Microwave Drying on Nutritional Properties of Grass Carp (*Ctenopharyngodon edellus*) Fillets. *Food Chemistry* 110 : 647 – 653.
- Muhamad, R.P., Mery S., Nora, I.S. 2017. Karakteristik Mutu Ikan Patin (*Pangasius sp*) dengan Metode Pengasapan Tradisional dan Cair. [eSkripsi] Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau. 33 hal diakses melalui www.conference.unsri.ac.id tanggal 28 Februari 2019.
- Murniyati, A.S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Netty, S. dan Lumoindong, F. 2017. Aplikasi Asap Cair Cangkang Pala Untuk Pengolahan Ikan Segar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 5 No. 1 hlm 9-16.
- Pramitasari, Y.D. 2014. Definisi Asap, Artikel Ilmiah. Diakses melalui <http://eprints.undip.ac.id> pada tanggal 5 september 2018.
- Rabiatul, A. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Ed. 1 Cet. 3. Jakarta : Bumi Aksara, xvi 160 Hal.
- Riansyah, A., Supriadi, A. dan Nopianti. R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan oven. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol. I. Hal 12-21.
- Rizki, A.Y. dan E. Rochima. 2009. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimiawi Filet Lele Dumbo Asap Cair pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Bionatura*, Vol.11, No. 1, Hal. 21-36
- Rumana, D.P.D. 2016. Karakteristik Amplang Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Yang Dibuat Dengan Variasi Jenis dan Jumlah Pati. [eSkripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Diakses melalui <http://repository.unej.ac.id> pada tanggal 29 Agustus 2018.
- Saleh, M. dan A. Sari. 2007. *Kumpulan Hasil-Hasil Penelitian Pascapanen Perikanan*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 313 Hal.

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. Pengujian kadar Lemak Pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.3.2006. Badan Nasional Indonesia.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 346
- Sophia, N. M. Frendjalang. 2017. Analisis Kimia Ikan Tuna Asap pada Beberapa Pasar Tradisional di Tobelo, Kabupaten Halmehera Utara. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional KSP2K II*. 1 (2) : 174 – 178.
- Stlyhwo, A. and Z. E. Sikorski. 2005. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons In Smoked Fish a Critical review. *Food Chemistry*. 56 : 303-311
- Sudarmadji, S., B. Hariyono Dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hlm. 171
- Sulfiani, A. Sukainah dan A. Mustarin. 2017. Pengaruh Lama dan Suhu Pengasapan dengan Menggunakan Metode Pengasapan Panas terhadap Mutu Ikan Lele Asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* Vol. 3 : 93-101
- Susanto, H. 2006. *Budidaya Ikan di Pekarangan (Revisi)*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Susanto, T dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu: Surabaya. 206 Hal
- Swastawaati F. 2005. Some Investigation on the Quality of Smoked Mackerel (*Tastreliger SP*) Using Various Wood Waste of Liquid Smoke. *Jurnal of Coastal Development* Vol. 8 No. 3. 201-205.
- Swastawati, F. 2011. Quality and Safety of Smoked Catfish (*Riestal assinus*) Using Paddy Chaff and Coconut Shell Liquid Smoke. *Journal of Coastal Devopment*. Vol. 12 No. 1. Hlm 47 - 55.
- Swastawati, F., Surti, T., Agustina, T.W. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Pangan*, 2(2) :126 -132
- Triwinarti dan Surriati. 2013. Pengaruh Terhadap Mutu Cerna Ikan Mujair (*Tilapia mosambica*). Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. diakses melalui <http://www.repository.ipb.ac.id> pada tanggal 29 Februari 2019.
- Wibowo, S. 2002. *Industri Pengasapan Ikan*. PT Penebar Swadaya: Bogor. 94 hal
- Winarno, F.G. 2009. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yanar, Y., Celik, M. and Akamca, E. 2006. Effects of Brine Concentration On Sheft-Life of Hot-Somked Tilapia (*Oreochromis niloticus*) stored At 4°C. *Journal Food Chemistry*, 97:244-247.
- Yuliastri, V., R. Suwandi dan Uju. 2015. Hasil Penilaian Organoleptik dan Histologi Lele Asap pada Proses Pre-Cooking. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 18 (2) :190-204.

- Pramitasari, Y.D. dan Wibisono, G. 2014. Studi pada Pengasapan Ikan di Kelurahan Bandarharjo, [eThesis]. Kota Semarang, Jawa Tengah. Diakses melalui <http://www.eprints.undip.ac.id> pada tanggal 22 April 2019.
- Zaki. 2009. Budidaya Ikan Lele (*Clarias batrachus*). Diakses melalui <http://journal.biologi.com> pada tanggal 24 Agustus 2018.

