

## DAFTAR PUSTAKA

- Almuwafid, M. M. 2022. *Perancangan Sentra Pengolahan Hasil Laut Di Gresik Dengan Pendekatan Arsitektur Ekologi*. Tugas Akhir. Universitas Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Aly, M. I. B., Ermin, dan Koroy, M. 2022. *Pengaruh Lama Waktu Pengasapan Terhadap Kualitas Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) dan Ikan Tuna Tongkol (Euthinus Affinis) Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik di Kota Ternate*. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 490–507.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of Association of Analytical Chemist*. Maryland: AOAC International.
- Azis, R., dan Akolo, I. R. 2020. *Analisis Mutu Organoleptik dan Kadar Air Ikan Roa (Hemiramphus sp.) Asap dengan Metode Pengasapan Berbeda*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(4), 487–492.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2725.1:2009. *Spesifikasi Ikan Asap*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Bora, N., dan Bele, A. A. 2019. *Kadar Proksimat Cakalang Asap Yang Di Proses Dengan Beberapa Jenis Kayu Bakar Dan Metode Pengasapan*. *Jurnal Partner*, 1(2), 1044–1055.
- Hadi, A., Khazanah, W., Husna, dan Andriani. 2022. *Pengaruh Berbagai Sumber Pengasapan Terhadap Kadar Protein, Mikrobiologis Dan Organoleptik Ikan Nila ( Oreochromis Niloticus ) Asap*. *Aceh Nutrition Journal*, 7(2), 179–186.
- Hamdani, Y., dan Hersoelisyorini, W. 2020. *Kadar Air, Total Volatil Nitrogen (TVN) Serta Sifat Sensoris Ikan Bandeng Asap Cair Kemasan Vakum Berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 34–43.
- Hasanah, A., Haslina, dan Iswoyo. 2020. *Pengaruh Lama Pengasapan Menggunakan Tempurung Kelapa terhadap Rendemen, Protein, Lemak, Air, Abu, dan Organoleptik Se'i Sapi*. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang*, 1–11.
- Herwati, E., Agustono, P., dan Satrijo, S. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Bubuk Asap Cair Tempurung Kelapa (Cocos Nucifera Linn) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bandeng Presto Asap*. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 5(1), 348–359.
- Husen, A., dan Daeng, R. A. 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus pelamis)*. *Agribisnis Perikanan*, 11(2), 59.

- Isamu, K. T., Purnomo, H., dan Yuwono, S. S. 2012). *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Asap Di Kendari*. Jurnal Teknologi Pertanian, 13(2), 105–110.
- Janif. 2015. *Pengaruh Metode Pengasapan dengan Lama Waktu Pengasapan terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Ikan Bandeng (Chanos chanos Forssk.) dan Sumbangsihnya pada Mata Pelajaran Biologi Materi Gizi dan Makanan Kelas XI SMA/MA*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Fatah , Palembang.
- Kaparang, R., Harikedua, S. D., dan Suwetja, I. K. 2013. *Penentuan Mutu Ikan Tandipang (Dussumieria Acuta C.V) Asap Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian, 1(1), 1–6.
- Kurniasih, R. A., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2017. *Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto dengan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian, 1(2), 13–20.
- Ndahawali, D. H., M.P.Ondang, H., Tumanduk, N., Ticoalu, F., dan Rakhmayeni, D. A. 2018. *Pengaruh Lama Waktu Pengasapan Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kandungan Gizi Ikan Tandipan ( Dussumieria SP)*. Jurnal Sains Dan Teknologi. Universitas Negeri Manado, 1(3), 273–282.
- Otong, S. D., S, R. S., Jetty, N., Eddy, A., dan Zalarin, U. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. In UNPAD PRESS. Universitas Padjajaran.
- Ratna, Safrida, dan Yulinar. 2011. *Variasi Jenis Bahan Bakar Pada Pengasapan Ikan Bandeng (Chanos-Chanos Forskal) Menggunakan Alat Pengasapan Tipe Kabinet*. Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi Volume, 3(2), 34–37.
- 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 Fishtech, II(01), 53–68.
- Sakti, H., Susi, L., dan Agus, S. 2016. *Perubahan Mutu Ikan Gabus (Channa striata) Asap selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 5(1), 11–18.
- Setiawan, A., Triandita, N., dan Yuliani, H. 2022. *Profil Uji Organoleptik dan Kadar Air Ikan Lele Asap Kabupaten Aceh Barat Gampong Pasie Pinang*. Jurnal Sosial Dan Teknologi, 2(5), 418–424.
- Shabrina, N. A., Putut, H. R., dan Apri, D. A. 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.

- Suhartana. 2006. *Pemanfaatan Tempurung Kelapa Sebagai Bahan Baku Arang Aktif Dan Aplikasinya Untuk Penjernihan Air Sumur Di Desa Belor Kecamatan Ngaringan Kabupaten Grobogan*. Jurnal Berkala Fisika, 9(3).
- Sutrisno, A. D., Widjaja, W. P., dan Wildan, Q. S. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Ikan Asap Menggunakan Jenis Asap Tempurung Kelapa Dan Jenis Ikan Air Tawar*. Pasundan Food Technology Journal, 7(2), 38–43.
- Swastawati, F. 2018. *Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional*. Malang: Intermedia.
- Tanu, S. Y., Rihi, J. L., dan Manu, A. E. 2014. *Pengaruh Pengasapan Menggunakan Tempurung Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Aspek Organoleptik Dan Mikrobiologi Telur Itik Asin*. Jurnal Nukleus Peternakan, 1(2), 149–157.
- Towadi, K., Harmain, R. M., dan Dali, F. A. 2013. *Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air pada Ikan Tongkol ( Euthynnus affinis) Asap*. Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan, 1(3), 177–185.